Códigos electrónicos

Código del Sector Hortofrutícola: Frutos Rojos

Selección y ordenación:
José María de la Cuesta Sáenz
José María Caballero Lozano

Edición actualizada a 2 de abril de 2025

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

La última versión de este Código en PDF y ePUB está disponible para su descarga **gratuita** en:
www.boe.es/biblioteca_juridica/

Alertas de actualización en Mi BOE: www.boe.es/mi_boe/

Para adquirir el Código en formato papel: tienda.boe.es

Esta obra está sujeta a licencia Creative Commons de Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional, (CC BY-NC-ND 4.0).

© Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado

NIPO (PDF): 043-19-149-3
NIPO (ePUB): 043-19-150-6
NIPO (Papel): 043-19-148-8
ISBN: 978-84-340-2569-1
Depósito Legal: M-25266-2019

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado
cpage.mpr.gob.es

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado
Avenida de Manoteras, 54
28050 MADRID
www.boe.es

SUMARIO

§ 1. Nota de los autores 1

1. FRUTAS Y HORTALIZAS

§ 2. Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. [Inclusión parcial] 2

2. EMPRESARIOS HORTOFRUTÍCOLAS

§ 3. Real Decreto 233/2002, de 1 de marzo, por el que se regula el reconocimiento de las agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura y se establecen medidas de apoyo a su constitución y funcionamiento 37

§ 4. Real Decreto 547/2013, de 19 de julio, por el que se establecen normas básicas en cuanto al establecimiento de circunscripciones económicas y la extensión de normas en el sector de frutas y hortalizas 42

§ 5. Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas 52

§ 6. Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas 79

§ 7. Real Decreto 857/2022, de 11 de octubre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas y de sus asociaciones en el marco de la intervención sectorial del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común 125

3. INTERPROFESIÓN

§ 8. Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias 186

§ 9. Real Decreto 705/1997, de 16 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, modificada por la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social 194

§ 10. Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios 205

§ 11. Real Decreto 686/2000, de 12 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios 212

4. SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS

§ 12. Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados 217

§ 13. Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento para aplicación de la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, sobre Seguros Agrarios Combinados 222

§ 14. Orden PRE/632/2003, de 14 de marzo, por la que se aprueba la Norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el seguro agrario combinado 238

5. CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SEMILLAS

§ 15. Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos 245

§ 16. Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero 270

§ 17. Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento general del registro de variedades comerciales y se modifica el Reglamento general técnico de control y certificación de semillas y plantas de vivero 284

§ 18. Real Decreto 429/2020, de 3 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y a los cultivados para utilización con otros fines, y se modifican diversos reales decretos en materia de productos vegetales 344

§ 19. Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero 366

§ 20. Orden de 1 de julio de 1986 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas 395

§ 21. Orden de 28 de octubre de 1994 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control de la Producción y Comercialización de Plantones de Hortalizas y Material de Multiplicación de Hortalizas distinto de las semillas 410

§ 22. Real Decreto 1313/2005, de 4 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación del material de multiplicación de hongos cultivados 421

§ 23. Real Decreto 27/2016, de 29 de enero, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de patata de siembra 430

§ 24. Resolución de 29 de enero de 2021, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se modifica el código de colores para la identificación de patrones y variedades en el material de reproducción de cítricos 443

§ 25. Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen y regulan el Registro de operadores profesionales de vegetales, las medidas a cumplir por los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios y las obligaciones de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, y se modifican diversos reales decretos en materia de agricultura 447

6. PRODUCCIÓN INTEGRADA

§ 26. Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas 479

§ 27. Orden APA/1/2004, de 9 de enero, por la que se establece el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada 500

§ 28. Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales 505

§ 29. Orden APA/370/2004, de 13 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas 594

§ 30. Orden APA/1657/2004, de 31 de mayo, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos 668

§ 31. Orden APA/677/2006, de 28 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada del ajo 691

7. ETIQUETADO

§ 32. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios 710

§ 33. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor 725

8. CONTROLES

§ 34. Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación 733

9. CONSUMO

§ 35. Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y leche 743

10. ALIMENTOS Y BEBIDAS HORTOFRUTÍCOLAS EN PARTICULAR

10.1. TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

§ 36. Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior 770

§ 37. Real Decreto 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo 778

10.2. HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

§ 38. Real Decreto 946/2003, de 18 de julio, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva 784

10.3. HONGOS O SETAS

§ 39. Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario 786

10.4. EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS

§ 40. Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes 797

10.5. CONDIMENTOS Y ESPECIAS

§ 41. Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa 804

§ 42. Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias 810

§ 43. Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres 821

10.6. CONSERVAS

§ 44. Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales 827

§ 45. Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales 834

§ 46. Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas 889

§ 47. Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas 897

10.7. HELADOS

§ 48. Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar 903

10.8. DERIVADOS DE FRUTAS

§ 49. Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados 911

§ 50. Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio, por el que se regula la elaboración de zumos de uva en armonización con la normativa comunitaria 925

§ 51. Real Decreto 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables 928

§ 52. Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana 937

10.9. BEBIDAS

§ 53. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes 945

§ 54. Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa 950

§ 55. Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra 957

ÍNDICE SISTEMÁTICO

§ 1. Nota de los autores 1

1. FRUTAS Y HORTALIZAS

§ 2. Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. [Inclusión parcial] 2

[. . .]

TERCERA PARTE. Alimentos y bebidas 2

[. . .]

Capítulo XVIII. 3.18.00. Leguminosas 2
Sección 1.ª Legumbres secas. 2
Sección 2.ª Derivados 3
Sección 3.ª Disposiciones comunes 3
Capítulo XIX. 3.19.00. Tubérculos y derivados 4
Sección 1.ª Patatas 4
Sección 2.ª Derivados de las patatas 5
Sección 3.ª Otros tubérculos y sus derivados 6

[. . .]

Capítulo XXI. 3.21.00. Hortalizas y verduras 7
Sección 1.ª Hortalizas, verduras y legumbres 7
Sección 2.ª Hongos o setas 10
Sección 3.ª Derivados de hortalizas y verduras. 10
Capítulo XXII. 3.22.00. Frutas y derivados 11
Sección 1.ª Frutas 11
Sección 2.ª Derivados de frutas 15

[. . .]

Capítulo XXIV. 3.24.00. Condimentos y especias 20
Sección 1.ª Sal 20
Sección 2.ª Vinagres 21
Sección 3.ª Especias 21
Sección 4.ª Condimentos preparados. 27
Sección 5.ª Mostaza de mesa. 28
Sección 6.ª Salsas 28
Sección 7.ª Disposiciones comunes 29

[. . .]

Capítulo XXVI. 3.26.00. Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen. 29
Sección 1.ª Conservas 29
Sección 2.ª Platos precocinados y preparados congelados 30
Sección 3.ª Preparados alimenticios especiales 31
Sección 4.ª Productos dietéticos y de régimen 32
Sección 5.ª Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras 32

[. . .]

Capítulo XXVIII. 3.28.00. Helados. 32

Capítulo XXIX. 3.29.00. Bebidas no alcohólicas 32

[. . .]

2. EMPRESARIOS HORTOFRUTÍCOLAS

§ 3. Real Decreto 233/2002, de 1 de marzo, por el que se regula el reconocimiento de las agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura y se establecen medidas de apoyo a su constitución y funcionamiento 37

Preámbulo 37
Artículos 38
Disposiciones adicionales 40
Disposiciones derogatorias 40
Disposiciones finales 41

§ 4. Real Decreto 547/2013, de 19 de julio, por el que se establecen normas básicas en cuanto al establecimiento de circunscripciones económicas y la extensión de normas en el sector de frutas y hortalizas 42

Preámbulo 42
CAPÍTULO I. Disposiciones preliminares 43
CAPÍTULO II. Circunscripciones económicas 43
CAPÍTULO III. Extensión de normas 46
CAPÍTULO IV. Coordinación entre las organizaciones de productores y las organizaciones interprofesionales . . 50
CAPÍTULO V. Régimen sancionador 51
Disposiciones adicionales 51
Disposiciones derogatorias 51
Disposiciones finales 51

§ 5. Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas 52

Preámbulo 52
CAPÍTULO I. Disposiciones preliminares 53
CAPÍTULO II. Organizaciones de productores 55
CAPÍTULO III. Asociaciones de organizaciones de productores 64
CAPÍTULO IV. Disposiciones generales 66
Disposiciones adicionales 70
Disposiciones transitorias 70
Disposiciones derogatorias 70
Disposiciones finales 70
ANEXO I. Documentación a adjuntar con la solicitud de reconocimiento 71
ANEXO II. Estructura y contenido del registro de miembros de las organizaciones de productores 73
ANEXO III. Categorías de reconocimiento de las organizaciones de productores 75
ANEXO IV. Número mínimo de miembros y de valor de la producción comercializable de las organizaciones de productores 76
ANEXO V. Documentación a adjuntar con la solicitud de reconocimiento como asociación de organización de productores 78

§ 6. Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas 79

Preámbulo 79
CAPÍTULO I. Disposiciones generales 80
CAPÍTULO II. Valor de la producción comercializada 81
CAPÍTULO III. Fondos operativos 82
CAPÍTULO IV. Programas operativos 83
CAPÍTULO V. Programas operativos parciales de asociaciones de organizaciones de productores 92
CAPÍTULO VI. Ayudas 94
CAPÍTULO VII. Coordinación entre comunidades autónomas 98
CAPÍTULO VIII. Comunicaciones al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 99
Disposiciones adicionales 99

Disposiciones transitorias . . . 100
Disposiciones derogatorias . . . 102
Disposiciones finales . . . 102
ANEXO I. Cálculo del valor de la producción comercializada . . . 102
ANEXO II. Información y documentación mínima a remitir anualmente por las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores . . . 106
ANEXO III. Formato de los proyectos de programas operativos a presentar por las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores . . . 108
ANEXO IV. Medidas, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto subvencionables en el marco de los programas operativos y los requisitos relativos a las mismas . . . 110
ANEXO V. Importes de ayuda para las retiradas de productos no incluidos en el anexo IV del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 . . . 116
ANEXO VI. Compensaciones para las operaciones de cosecha en verde y renuncia a efectuar la cosecha. . . . 117
ANEXO VII. Documentación mínima a aportar junto con las solicitudes de modificación de los programas operativos de las organizaciones de productores y de las asociaciones de organizaciones de productores . . . 119
ANEXO VIII. Formato de los proyectos de programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores . . . 121
ANEXO IX. Información y documentación mínima a remitir anualmente por las asociaciones de organizaciones de productores con programa operativo parcial . . . 123

§ 7. Real Decreto 857/2022, de 11 de octubre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas y de sus asociaciones en el marco de la intervención sectorial del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común . . . 125

Preámbulo . . . 125
CAPÍTULO I. Disposiciones Generales . . . 128
CAPÍTULO II. Programas operativos de las organizaciones de productores. . . . 130
CAPÍTULO III. Fondos operativos anuales. . . . 142
CAPÍTULO IV. Base de cálculo de la ayuda financiera de la Unión por la aplicación de programas operativos . . . 144
CAPÍTULO V. Normas específicas correspondientes a los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores . . . 145
CAPÍTULO VI. Ayuda por la aplicación de programas operativos . . . 149
CAPÍTULO VII. Coordinación entre comunidades autónomas, y entre comunidades autónomas y otros Estados miembros . . . 153
CAPÍTULO VIII. Notificaciones e informes a remitir a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación . . . 154
CAPÍTULO IX. Controles . . . 154
Sección 1.ª Reglas generales aplicables a todo tipo de controles. . . . 154
Sección 2.ª Reglas especiales según el tipo de control . . . 155
Disposiciones transitorias . . . 155
Disposiciones derogatorias . . . 156
Disposiciones finales . . . 156
ANEXO I. Tipos de intervenciones, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto subvencionables en el marco de los programas operativos y los requisitos relativos a las mismas . . . 157
ANEXO II. Contenido que deberá recoger el proyecto de programa operativo, formato al que deberá ajustarse, y documentación que deberá acompañarle. . . . 174
ANEXO III. Compensaciones económicas por la cosecha en verde y la renuncia a la recolección. . . . 177
ANEXO IV. Importes máximos de la ayuda para las retiradas del mercado para los productos que no se encuentren en el anexo V del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión . . . 180
ANEXO V. Cálculo del valor de la producción comercializada. . . . 181
ANEXO VI. Gastos de transporte para las retiradas con destino la distribución gratuita, por categoría de frutas y hortalizas . . . 185

3. INTERPROFESIÓN

§ 8. Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias . . . 186

Preámbulo . . . 186
Artículos . . . 187
Disposiciones adicionales . . . 193
Disposiciones transitorias . . . 193
Disposiciones finales . . . 193

§ 9. Real Decreto 705/1997, de 16 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, modificada por la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social 194

Preámbulo 194
Artículos 195
Disposiciones adicionales 196
Disposiciones derogatorias 196
Disposiciones finales 196
ANEXO. Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agrarias 196
CAPÍTULO I. Reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias 196
CAPÍTULO II. Procedimiento para la extensión de normas 198
CAPÍTULO III. Libros, control y seguimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias 199
CAPÍTULO IV. Procedimiento sancionador 200
CAPÍTULO V. Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias 200
CAPÍTULO VI. Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias 201

§ 10. Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios . . 205

Preámbulo 205
Artículos 207
Disposiciones adicionales 210
Disposiciones transitorias 211
Disposiciones derogatorias 211
Disposiciones finales 211

§ 11. Real Decreto 686/2000, de 12 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios 212

Preámbulo 212
CAPÍTULO I. Homologación de los contratos tipo agroalimentarios 213
CAPÍTULO II. Prórroga de la homologación de los contratos tipo agroalimentarios 214
CAPÍTULO III. Solución de las controversias 214
CAPÍTULO IV. Comisiones de seguimiento 215
Disposiciones finales 216

4. SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS

§ 12. Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados. 217

Preámbulo 217
TÍTULO PRIMERO. Principios generales 217
TÍTULO SEGUNDO. Riesgos, zonas y producciones asegurables 218
TÍTULO TERCERO. Características del Seguro 218
TÍTULO CUARTO. Pólizas del Seguro 219
TÍTULO QUINTO. Indemnizaciones por siniestros 219
TÍTULO SEXTO. Créditos y ayudas vinculados al seguro 220
TÍTULO SEPTIMO. Entidad Estatal de Seguros Agrarios 220
Disposiciones finales 221
Disposiciones adicionales 221
Disposiciones transitorias 221
Disposiciones derogatorias 221

§ 13. Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento para aplicación de la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, sobre Seguros Agrarios Combinados 222

Preámbulo 222
Artículos 222
REGLAMENTO PARA APLICACIÓN DE LA LEY 87/1978, DE 28 DE DICIEMBRE, SOBRE SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS 223

CAPÍTULO I. Principios generales . . . 223
CAPÍTULO II. Riesgos, zonas y producciones asegurables . . . 224
CAPÍTULO III. Contratación. Agentes y condiciones del Seguro . . . 224
CAPÍTULO IV. Siniestros e indemnizaciones . . . 228
CAPÍTULO V. Plan de Seguros Agrarios Combinados. . . . 231
CAPÍTULO VI. De las Entidades aseguradoras privadas . . . 232
CAPÍTULO VII. Dirección General de Seguros y Consorcio de Compensación de Seguros . . . 233
CAPÍTULO VIII. Entidad Estatal de Seguros Agrarios . . . 235
CAPÍTULO IX. Subvención o aportación del Estado . . . 236
CAPÍTULO X. Créditos y ayudas vinculados al Seguro . . . 237
DISPOSICIÓN ADICIONAL . . . 237
DISPOSICIÓN TRANSITORIA . . . 237

§ 14. Orden PRE/632/2003, de 14 de marzo, por la que se aprueba la Norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el seguro agrario combinado . . . 238

Preámbulo . . . 238
Artículos . . . 238
ANEXO. Norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el seguro agrario combinado . . . 239

5. CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE SEMILLAS

§ 15. Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos . . . 245

Preámbulo . . . 245
TITULO I. Disposiciones generales . . . 248
TITULO II. Variedades comerciales . . . 248
CAPITULO I. Registro de variedades comerciales . . . 248
CAPITULO II. Requisitos para la inscripción . . . 250
CAPITULO III. Procedimiento . . . 251
TITULO III. Producción y comercialización de semillas y plantas de vivero . . . 254
CAPITULO I. Requisitos para la producción y comercialización de semillas y plantas de vivero . . . 254
CAPITULO II. Importaciones. . . . 256
CAPITULO III. Proveedores de semillas y plantas de vivero . . . 257
CAPITULO IV. Control y certificación de semillas y plantas de vivero . . . 258
TITULO IV. Recursos fitogenéticos . . . 259
CAPITULO I. Disposiciones generales . . . 259
CAPITULO II. Acceso a los recursos fitogenéticos . . . 259
CAPITULO III. Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación . . . 260
TITULO V. Tasas relativas al Registro de variedades comerciales . . . 261
TITULO VI. Infracciones y sanciones . . . 263
CAPITULO I. Principios generales . . . 263
CAPITULO II. Infracciones . . . 264
CAPITULO III. Sanciones. . . . 265
CAPITULO IV. Medidas provisionales . . . 266
DISPOSICIONES ADICIONALES . . . 267
DISPOSICIONES TRANSITORIAS . . . 268
DISPOSICIÓN DEROGATORIA. . . . 268
DISPOSICIONES FINALES . . . 268

§ 16. Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero . . . 270

Preámbulo . . . 270
Artículos . . . 270
REGLAMENTO GENERAL SOBRE PRODUCCION DE SEMILLAS Y PLANTAS DE VIVERO . . . 271
TÍTULO PRIMERO. Finalidad y ámbito del Reglamento . . . 271
TÍTULO II. Semillas y plantas de vivero. . . . 271
TÍTULO III. Producción de semillas y plantas de vivero. . . . 275
TÍTULO IV. Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero . . . 276
TÍTULO V. Recursos financieros y régimen económico administrativo . . . 279

TÍTULO VI. Infracciones y sanciones . . . 280
DISPOSICIONES TRANSITORIAS . . . 282
DISPOSICIÓN FINAL MODIFICADORA Y DEROGATORIA . . . 283

§ 17. Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento general del registro de variedades comerciales y se modifica el Reglamento general técnico de control y certificación de semillas y plantas de vivero . . . 284

Preámbulo . . . 284
Artículos . . . 286
Disposiciones adicionales . . . 286
Disposiciones derogatorias . . . 286
Disposiciones finales . . . 287
REGLAMENTO DEL REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES . . . 291
TÍTULO PRELIMINAR. Disposiciones generales . . . 291
TÍTULO I. Derecho material . . . 293
CAPÍTULO I. Requisitos de la Variedad Comercial . . . 293
CAPÍTULO II. Límites y condiciones para la aceptación y comercialización de variedades . . . 293
CAPÍTULO III. Variedades modificadas genéticamente . . . 294
CAPÍTULO IV. Variedades de conservación, y Variedades con descripción oficialmente reconocida . . . 295
CAPÍTULO V. Listas de Variedades Comerciales . . . 296
TÍTULO II. Órganos colegiados . . . 297
TÍTULO III. Procedimiento de inscripción de variedades . . . 299
CAPÍTULO I. Solicitudes . . . 299
CAPÍTULO II. Tramitación de las solicitudes . . . 302
CAPÍTULO III. Examen técnico . . . 303
CAPÍTULO IV. Oposiciones a la inscripción de variedades . . . 308
CAPÍTULO V. Finalización del procedimiento y renovación de la inscripción . . . 309
CAPÍTULO VI. Cancelación de la inscripción y suspensión cautelar de la producción y comercialización . . . 312
TÍTULO IV. Denominaciones de las variedades . . . 314
CAPÍTULO I. Procedimiento de aprobación . . . 314
CAPÍTULO II. Reglas de uso . . . 315
TÍTULO V. Requisitos para la inscripción como conservadores de variedades inscritas . . . 315
CAPÍTULO I. Solicitudes, material y ensayos . . . 315
CAPÍTULO II. Inscripción de conservadores . . . 316
CAPÍTULO III. Efectos de la inscripción y pérdida de la condición de conservador . . . 316
ANEXO I. Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Cereales . . . 317
ANEXO II. Reglamento técnico de inscripción de variedades de remolacha azucarera y forrajera . . . 321
ANEXO III. Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Maíz y Sorgo . . . 322
ANEXO IV. Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies forrajeras, pratenses, cespitosas y leguminosas de grano . . . 324
ANEXO V. Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Oleaginosas y Textiles . . . 327
ANEXO VI. Reglamento técnico de inscripción de variedades de patata . . . 329
ANEXO VII. Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies hortícolas . . . 330
ANEXO VIII. Reglamento técnico de inscripción de variedades de vid . . . 336
ANEXO IX. Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies frutales de hueso y pepita . . . 337
ANEXO X. Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies cítricos . . . 339
ANEXO XI. Reglamento técnico de inscripción de variedades de fresa . . . 340
ANEXO XII. Reglamento técnico de inscripción de variedades de olivo . . . 341
ANEXO XIII. Reglamento técnico de inscripción de variedades de higuera . . . 342
ANEXO XIV. Organismos encargados de llevar a cabo los ensayos de identificación y para la recepción del material a que hace referencia el artículo 37 de este Reglamento . . . 342

§ 18. Real Decreto 429/2020, de 3 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y a los cultivados para utilización con otros fines, y se modifican diversos reales decretos en materia de productos vegetales . . . 344

Preámbulo . . . 344
Artículos . . . 347
Disposiciones adicionales . . . 348
Disposiciones finales . . . 348
REGLAMENTO SOBRE ACCESO A LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN Y A LOS CULTIVADOS PARA SU UTILIZACIÓN CON OTROS FINES . . . 350
CAPÍTULO PRELIMINAR. Disposiciones generales . . . 350

CAPÍTULO I. Acceso a los recursos fitogenéticos . . . 352
Sección 1.ª Procedimiento de acceso bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional . . . 352
Sección 2.ª Procedimiento de acceso bajo el ámbito de aplicación del Protocolo de Nagoya. . . . 353
Subsección 1.ª Procedimiento de acceso cuando la utilización sea con fines de investigación no comercial 354
Subsección 2.ª Procedimiento de acceso cuando la utilización sea con fines comerciales. . . . 355
Sección 3.ª Procedimiento de acceso a los recursos fitogenéticos que no se encuentren bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional o que, estando bajo el ámbito del Protocolo de Nagoya, presentan cercanía a los recursos agrícolas o a los recursos para la alimentación, y se encuentren vinculados a prácticas agrícolas. . . . 356
CAPÍTULO II. Medidas de control en relación con la utilización de los recursos fitogenéticos . . . 357
CAPÍTULO III. Órgano colegiado . . . 358
CAPÍTULO IV. Fomento de la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos y mecanismos para proteger y promover los derechos de los agricultores . . . 359
CAPÍTULO V. Régimen sancionador. . . . 361
ANEJO I. Contenido mínimo de la solicitud de acceso a los recursos fitogenéticos bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional . . . 361
ANEJO II. Contenido mínimo de la solicitud de acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines de investigación no comercial y declaración en relación con el reparto de beneficios (Protocolo de Nagoya) . . . 362
ANEJO III. Contenido mínimo de la autorización de acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines de investigación no comercial (Protocolo de Nagoya) . . . 363
ANEJO IV. Contenido mínimo de la solicitud en relación con el acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines comerciales (Protocolo de Nagoya) . . . 363
ANEJO V. Contenido mínimo de la autorización de acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines comerciales (Protocolo de Nagoya). . . . 364
ANEJO VI. Formulario de peticiones de agricultores. . . . 364

§ 19. Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero. . . . 366

Preámbulo. . . . 366
Artículos . . . 366
ANEJO UNICO. Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero . . . 367
I. Finalidad y alcance de este Reglamento . . . 367
II. Definiciones. . . . 367
III. Variedades objeto de Certificación . . . 370
IV. Producciones de semillas y plantas de vivero . . . 371
V. Precintado de semillas y plantas de vivero . . . 375
VI. Ensayos de postcontrol y de precontrol. . . . 381
VII. Proveedores de semillas y plantas de vivero . . . 382
VIII. Comercialización de semillas y plantas de vivero. . . . 382
ANEXO I. Solicitud de autorización para la importación de determinadas semillas y plantas de vivero . . . 388
ANEXO II. Modificación previa a la introducción en España de determinadas semillas y plantas de vivero procedentes de países terceros . . . 389
ANEXO III. Declaración informativa sobre semillas y plantas de vivero introducidas en España procedentes de otros países. . . . 390
ANEXO IV. Declaración informativa sobre semillas y plantas de vivero que han salido de España con destino a otros países. . . . 391
ANEXO V. Restricciones cuantitativas para la comercialización de las semillas de variedades de conservación de plantas hortícolas . . . 392
ANEXO VI. Peso neto máximo por envase para las variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas. . . . 392
ANEXO VII. Descripción del sistema de comercialización a granel. . . . 393

§ 20. Orden de 1 de julio de 1986 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas. . . . 395

Preámbulo. . . . 395
Artículos . . . 395
ANEJO ÚNICO. Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas. . . . 395
I. ESPECIES SUJETAS AL REGLAMENTO TÉCNICO . . . 395
II. CATEGORÍAS DE SEMILLAS . . . 398
III. VARIEDADES COMERCIALES OBJETO DE CERTIFICACIÓN Y CONTROL. . . . 398
IV. DENOMINACIONES VARIETALES . . . 398
V. PRODUCCIÓN DE SEMILLAS. . . . 399

VI. DECLARACIONES DE CULTIVO . . . 400
VII. PRECINTADO DE SEMILLAS . . . 400
VIII. PRE Y POSCONTROL . . . 401
IX. PRODUCTORES DE SEMILLAS DE PLANTAS HORTÍCOLAS . . . 401
X. COMERCIALIZACIÓN . . . 402
ANEJO I. Distancias mínimas de aislamiento en los cultivos para producción de semillas . . . 403
ANEJO II. Requisitos de las semillas . . . 405
ANEJO III. Modelo de impreso a utilizar en la declaración anual de cultivos de producción de semillas estándar 407
ANEJO IV. Pequeños envases . . . 407
ANEJO V. Pesos mínimos de las muestras y períodos de conservación . . . 407
ANEJO VI. Modelo de relación de precintado de semillas estándar . . . 409
ANEJO VII. Datos que deben figurar en las etiquetas del productor o inscripción sobre los envases . . . 409

§ 21. Orden de 28 de octubre de 1994 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control de la Producción y Comercialización de Plantones de Hortalizas y Material de Multiplicación de Hortalizas distinto de las semillas . . . 410

Preámbulo . . . 410
Artículos . . . 410
Disposiciones finales . . . 417
ANEXO I. Lista de los géneros y especies contemplados en el artículo 1 . . . 417
ANEXO II. Plagas reguladas no cuarentenarias que afectan a los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas . . . 420

§ 22. Real Decreto 1313/2005, de 4 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación del material de multiplicación de hongos cultivados . . . 421

Preámbulo . . . 421
Artículos . . . 421
Disposiciones adicionales . . . 422
Disposiciones finales . . . 422
REGLAMENTO TÉCNICO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DEL MATERIAL DE MULTIPLICACIÓN DE HONGOS CULTIVADOS . . . 422
CAPÍTULO I. Disposiciones generales . . . 422
CAPÍTULO II. Definiciones y categorías . . . 422
CAPÍTULO III. Requisitos de calidad del material de multiplicación . . . 424
CAPÍTULO IV. Controles . . . 424
CAPÍTULO V. Productores y laboratorios . . . 426
CAPÍTULO VI. Etiquetado . . . 427
CAPÍTULO VII. Comercialización . . . 428
CAPÍTULO VIII. Comercio exterior . . . 428
CAPÍTULO IX. Sanciones . . . 428
ANEXO. Organismos nocivos sujetos a control . . . 429

§ 23. Real Decreto 27/2016, de 29 de enero, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de patata de siembra . . . 430

Preámbulo . . . 430
Artículos . . . 431
Disposiciones adicionales . . . 431
Disposiciones derogatorias . . . 431
Disposiciones finales . . . 431
ANEXO. Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra . . . 432
ANEXO I. Condiciones mínimas que deben cumplir los cultivos de patatas de siembra . . . 439
ANEXO II. Porcentajes máximos admitidos en las pruebas de pre y postcontrol . . . 440
ANEXO III. Condiciones mínimas de calidad de los lotes de patatas de siembra . . . 441
ANEXO IV. Indicaciones de las etiquetas oficiales . . . 442
ANEXO V. Comunicaciones de los productores a los servicios oficiales de control y fechas límites de recepción . . . 442

§ 24. Resolución de 29 de enero de 2021, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se modifica el código de colores para la identificación de patrones y variedades en el material de reproducción de cítricos . . . 443

Preámbulo . . . 443
Artículos . . . 443

§ 25. Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen y regulan el Registro de operadores profesionales de vegetales, las medidas a cumplir por los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios y las obligaciones de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, y se modifican diversos reales decretos en materia de agricultura 447

Preámbulo 447
CAPÍTULO I. Disposiciones generales 451
CAPÍTULO II. Registro de Operadores Profesionales de Vegetales (ROPVEG). 452
CAPÍTULO III. Productores de MVR 458
CAPÍTULO IV. Pasaporte fitosanitario 462
CAPÍTULO V. Medidas de protección que deben cumplir los operadores profesionales registrados y autorizados a expedir pasaporte fitosanitario 467
CAPÍTULO VI. Controles oficiales y otras actividades oficiales 469
Disposiciones adicionales 469
Disposiciones transitorias 470
Disposiciones derogatorias 471
Disposiciones finales 471
ANEXO I. Grupos de vegetales. 474
ANEXO II. Códigos 474
ANEXO III 476
ANEXO IV. Medidas de carácter estructural 478

6. PRODUCCIÓN INTEGRADA

§ 26. Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas 479

Preámbulo 479
CAPÍTULO I. Disposiciones generales 480
CAPÍTULO II. Sistemas de producción integrada 481
CAPÍTULO III. Identificación de garantía nacional 484
CAPÍTULO IV. Otras indentificaciones de garantía 485
CAPÍTULO V. Órganos y mecanismos de coordinación 486
Disposiciones adicionales 487
Disposiciones transitorias 487
Disposiciones finales 488
ANEXO I. Normas generales de producción integrada 488
ANEXO II. Normas generales de producción integrada para industrias de transformación. 494
ANEXO III. Requisitos mínimos de control para los operadores 498

§ 27. Orden APA/1/2004, de 9 de enero, por la que se establece el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada 500

Preámbulo 500
Artículos 500
Disposiciones finales 501
ANEXO. Logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada 501

§ 28. Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales 505

Preámbulo 505
CAPITULO I. Disposiciones generales 506
CAPITULO II. Definiciones y categorías 506
CAPITULO III. Variedades 509
CAPITULO IV. Producción de plantas de vivero 510
CAPITULO V. Requisitos para los materiales de reproducción y para los plantones de frutal de categorías CAC y estándar 511
CAPITULO VI. Controles. 513
CAPITULO VII. Proveedores 516
CAPITULO VIII. Etiquetado, precintado y embalaje 518

CAPITULO IX. Comercialización . . . 521
CAPITULO X. Requisitos para los materiales de reproducción y para los plantones de frutal de las categorías inicial, de base y certificada . . . 522
Sección 1ª. Requisitos generales . . . 522
Sección 2ª. Requisitos para los materiales iniciales . . . 522
Sección 3ª. Requisitos para los materiales de base . . . 527
Sección 4ª. Requisitos para los materiales certificados . . . 530
CAPITULO XI. Comercio exterior e intracomunitario . . . 532
CAPITULO XII. Sanciones . . . 533
CAPITULO XIII. Medidas transitorias . . . 533
Disposiciones adicionales . . . 534
Disposiciones derogatorias . . . 534
Disposiciones finales . . . 534
ANEXO I. Lista de plagas reguladas no cuarentenarias que requieren inspección visual para determinar su presencia y, en caso de dudas, muestreo y ensayo con arreglo al artículo 60, apartado 1, el artículo 61, apartado 1, el artículo 67, apartado 1, el artículo 72, apartado 1, y el artículo 19 quáter, apartado 1 . . . 534
ANEXO II. Lista de organismos nocivos y enfermedades que afectan a la calidad de manera significativa . . . 538
ANEXO II bis. Lista de plagas reguladas no cuarentenarias que requieren inspección visual para determinar su presencia y, en su caso, muestreo y ensayo con arreglo al artículo 60, apartados 2 y 4, el artículo 61, apartado 1, el artículo 67, apartado 1, el artículo 72, apartado 1, el artículo 19 quáter, apartado 1, y el anexo IV 539
ANEXO II ter. Lista de plagas reguladas no cuarentenarias cuya presencia en el suelo se contempla en el artículo 62, apartados 1 y 2, el artículo 68, apartados 1 y 2, y el artículo 73, apartados 1 y 2 . . . 542
ANEXO II quáter. Requisitos relativos a las medidas, por géneros o especies y por categoría, con arreglo al artículo 61, apartado 4; al artículo 67, apartado 4; al artículo 72, apartado 4; y al artículo 19 quater, apartado 2 . 542
ANEXO II quinquies. Número máximo autorizado de generaciones en el campo, con presencia de insectos, y vida útil máxima autorizada de las plantas madres de base por género o especie, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 70.1 . . . 573
ANEXO III. Normas de calidad exterior para las plantas de vivero de los subgrupos cítricos y platanera . . . 574
ANEXO IV. Datos que deben consignarse en los documentos de los proveedores . . . 575
ANEXO V. Normas específicas para la certificación de plantas de vivero de frutales de pepita y hueso . . . 575
ANEXO VI. Normas específicas para la certificación de plantas de vivero del subgrupo cítricos . . . 577
ANEXO VII. Normas específicas para la certificación de plantas de vivero del subgrupo fresa . . . 578
ANEXO VIII. Normas específicas para el control y la certificación de plantas de vivero del subgrupo platanera . . . 580
ANEXO IX. Normas específicas para la certificación de plantas de vivero de olivo . . . 580
ANEXO X . . . 582
ANEXO XI. Normas específicas para el control y la certificación de plantas de vivero del subgrupo aguacate . . . 583
ANEXO XII. Modelos de etiquetas . . . 585
ANEXO XIII. Modelo de documento de acompañamiento de uso obligatorio para material inicial, de base y certificado . . . 591
ANEXO XIV. Permiso de recolección de material vegetal de una plantación comercial . . . 591
ANEXO XV. Ensayos con variedades frutales no aceptadas para la comercialización . . . 591

§ 29. Orden APA/370/2004, de 13 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas . . . 594

Preámbulo . . . 594
Artículos . . . 594
Disposiciones finales . . . 594
ANEXO I. Norma específica de hortícolas . . . 595
ANEXO II. Cuaderno de Explotación . . . 612
ANEXO III. Cuaderno de la Central Hortofrutícola . . . 630
ANEXO IV. Lechuga . . . 640
ANEXO V. Melón . . . 645
ANEXO VI. Pepino . . . 650
ANEXO VII. Pimiento . . . 655
ANEXO VIII. Tomate . . . 661

§ 30. Orden APA/1657/2004, de 31 de mayo, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos . . . 668

Preámbulo . . . 668
Artículos . . . 668
Disposiciones finales . . . 668
ANEXO I. NORMA ESPECÍFICA DE CÍTRICOS . . . 669
Sección I. Definiciones . . . 669

Sección II. Formación . . . 671
Sección III. Instalaciones, equipos y personal . . . 671
Sección IV. Aspectos propios del cultivo . . . 674
Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola . . . 686
Sección VI. Identificación y trazabilidad . . . 688
Sección VII. Control de calidad . . . 688
Sección VIII. Gestión de residuos . . . 689
Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios . . . 689
Sección X. Protección medioambiental . . . 689
Sección XI. Tratamiento de no conformidades . . . 690
APÉNDICES Y ANEXOS II y III . . . 690

§ 31. Orden APA/677/2006, de 28 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada del ajo . . . 691

Preámbulo . . . 691
Artículos . . . 691
Disposiciones finales . . . 691
ANEXO I. Norma específica del ajo . . . 692
Sección I. Definiciones . . . 692
Sección II. Formación . . . 694
Sección III. Instalaciones, equipos y personal . . . 694
Sección IV. Aspectos propios del cultivo . . . 697
Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola . . . 705
Sección VI. Identificación y trazabilidad . . . 707
Sección VII. Control de calidad . . . 708
Sección VIII. Gestión de residuos . . . 708
Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios . . . 708
Sección X. Protección medioambiental . . . 709
Sección XI. Tratamiento de no conformidades . . . 709
APÉNDICES Y ANEXOS II y III . . . 709

7. ETIQUETADO

§ 32. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios . . . 710

Preámbulo . . . 710
Artículos . . . 711
Disposiciones adicionales . . . 711
Disposiciones transitorias . . . 711
Disposiciones derogatorias . . . 711
Disposiciones finales . . . 711
NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS . . . 712
CAPÍTULO I . . . 712
CAPÍTULO II . . . 712
CAPÍTULO III . . . 713
CAPÍTULO IV . . . 713
CAPÍTULO V . . . 720
CAPÍTULO VI . . . 721
ANEXO I. Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico . . . 721
ANEXO II. Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE . . . 722
ANEXO III. Designación de los aromas en la lista de ingredientes . . . 722
ANEXO IV. Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales . . . 723
ANEXO V. Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7 . . . 723

§ 33. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al 725

consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor . . . . . .

Preámbulo 725
Artículos 727
Disposiciones derogatorias 727
Disposiciones finales 727
NORMA GENERAL RELATIVA A LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRESENTEN SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y A LAS COLECTIVIDADES, DE LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR, Y DE LOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR 727
TÍTULO PRELIMINAR. Objeto, ámbito de aplicación y definiciones 727
TÍTULO I. Información alimentaria obligatoria 728
CAPÍTULO I. Alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador 728
CAPÍTULO II. Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad 729
CAPÍTULO III. Disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria 729
TÍTULO II. Información alimentaria voluntaria 731
TÍTULO III. Alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia 731
TÍTULO IV. Lengua en la información alimentaria obligatoria 731
TÍTULO V. Responsabilidades y obligaciones de los operadores 731

8. CONTROLES

§ 34. Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación 733

Preámbulo 733
Artículos 734
Disposiciones finales 734
ANEXO I. Métodos de toma de muestras para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación 735
ANEXO II. Preparación de las muestras y criterios generales que deben cumplir los métodos de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación 740

9. CONSUMO

§ 35. Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y leche 743

Preámbulo 743
Artículos 744
Disposiciones adicionales 753
Disposiciones transitorias 753
Disposiciones derogatorias 753
Disposiciones finales 753
ANEXO I. Memoria para la estrategia 755
ANEXO II. Valor máximo aplicable al producto en €/kg 760
ANEXO III. Contenido mínimo de los compromisos para los centros escolares que actúen como solicitantes de ayuda en el Programa Escolar. 761
ANEXO IV. Información sobre los fondos solicitados por las comunidades autónomas 762
ANEXO V. Informe anual de seguimiento del Programa Escolar 763

10. ALIMENTOS Y BEBIDAS HORTOFRUTÍCOLAS EN PARTICULAR

10.1. TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

§ 36. Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior . . . 770

Preámbulo . . . 770
Artículos . . . 771
Disposiciones adicionales . . . 771
Disposiciones transitorias . . . 772
Disposiciones derogatorias . . . 772
Disposiciones finales . . . 772
ANEXO. NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LAS PATATAS DE CONSUMO EN EL MERCADO NACIONAL . . . 772
1. Definición del producto . . . 772
2. Disposiciones relativas a la calidad . . . 772
3. Disposiciones relativas al calibrado . . . 774
4. Disposiciones relativas a las tolerancias . . . 774
5. Disposiciones relativas a la presentación . . . 775
6. Disposiciones relativas al marcado . . . 775
APÉNDICE . . . 776

§ 37. Real Decreto 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo . . . 778

Preámbulo . . . 778
Artículos . . . 779
DISPOSICIÓN ADICIONAL . . . 779
DISPOSICIÓN TRANSITORIA . . . 779
DISPOSICIÓN DEROGATORIA . . . 779
ANEXO ÚNICO. Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo . . . 779
TÍTULO PRELIMINAR . . . 779
TÍTULO PRIMERO. Definiciones y denominaciones . . . 780
Sección primera. Productos de aperitivo . . . 780
Sección segunda. Patatas fritas . . . 780
TÍTULO II. Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas . . . 780
TÍTULO III. Registros administrativos . . . 781
TÍTULO IV. Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados . . . 781
TÍTULO V. Envasado, etiquetado, rotulación y publicidad . . . 782
TÍTULO VI. Transporte, almacenamiento y venta . . . 782
TÍTULO VII. Responsabilidades y Régimen sancionador . . . 783
TÍTULO VIII. Toma de muestras y métodos analíticos . . . 783

10.2. HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

§ 38. Real Decreto 946/2003, de 18 de julio, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva . . . 784

Preámbulo . . . 784
Artículos . . . 785
Disposiciones transitorias . . . 785
Disposiciones finales . . . 785

10.3. HONGOS O SETAS

§ 39. Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario . . . 786

Preámbulo . . . 786
Artículos . . . 788
Disposiciones transitorias . . . 792
Disposiciones derogatorias . . . 792
Disposiciones finales . . . 792
ANEXO. LISTAS DE ESPECIES . . . 792

10.4. EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS

§ 40. Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes . . . 797

Preámbulo . . . 797
Artículos . . . 797
Disposiciones derogatorias . . . 797
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE TURRONES Y MAZAPANES . . . 798
ANEXO. Inspecciones y métodos de análisis de aplicación en turrones y mazapanes . . . 802

10.5. CONDIMENTOS Y ESPECIAS

§ 41. Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa . . . 804

Preámbulo . . . 804
Artículos . . . 804
Disposiciones transitorias . . . 804
Disposiciones finales . . . 805
Disposiciones derogatorias . . . 805
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE SALSAS DE MESA . . . 805
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación . . . 805
TÍTULO I. Definiciones y clasificaciones . . . 805
TÍTULO II. Características de los productos que regula esta Reglamentación . . . 806
TÍTULO III. Registros administrativos . . . 808
TÍTULO IV. Materias primas y aditivos autorizados . . . 808
TÍTULO V. Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal . . . 809
TÍTULO VI. Almacenamiento, transporte, rotulación, etiquetado y publicidad . . . 809
TÍTULO VII. Exportación e importación . . . 809

§ 42. Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias . . . 810

Preámbulo . . . 810
Artículos . . . 810
Disposiciones adicionales . . . 810
Disposiciones transitorias . . . 810
Disposiciones finales . . . 811
Disposiciones derogatorias . . . 811
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS . . . 811
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación . . . 811
TÍTULO I. Definiciones y clasificaciones . . . 812
TÍTULO II. Condiciones de las industrias de los materiales y del personal . . . 815
TÍTULO III. Registro sanitario . . . 816

TÍTULO IV. Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados 816
TÍTULO V. Envasado, rotulación, presentación y publicidad 817
TÍTULO VI. Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación 818
TÍTULO VII. Responsabilidades y competencias 818
TÍTULO VIII. Métodos de análisis 818
ANEXO. Características de productos terminados 819

§ 43. Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres 821

Preámbulo 821
Artículos 822
Disposiciones adicionales 825
Disposiciones transitorias 825
Disposiciones derogatorias 825
Disposiciones finales 826

10.6. CONSERVAS

§ 44. Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales 827

Preámbulo 827
Artículos 827
DISPOSICIÓN FINAL 827
DISPOSICIONES TRANSITORIAS 827
DISPOSICIÓN DEROGATORIA. 828
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CONSERVAS VEGETALES 828
TÍTULO PRELIMINAR. Ámbito de aplicación 828
TÍTULO PRIMERO. Definiciones 829
TÍTULO SEGUNDO. Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal 831
TÍTULO TERCERO. Registro sanitario 831
TÍTULO CUARTO. Materias primas, ingredientes y características generales de los productos terminados 831
TÍTULO QUINTO. Manipulaciones preceptivas, permitidas y prohibidas 832
TÍTULO SEXTO. Envasado, etiquetado y rotulación. 832
TÍTULO SÉPTIMO. Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación de conservas y semiconservas vegetales 832
TÍTULO OCTAVO. Competencias 833
TÍTULO NOVENO. Métodos analíticos 833

§ 45. Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales 834

Preámbulo 834
Artículos 834
Disposiciones transitorias 835
Disposiciones derogatorias 835
ANEJO 1. Norma técnica general 836
ANEJO 2. Conservas de albaricoque 841
ANEJO 3. Conservas de melocotón 843
ANEJO 4. Conservas de peras 845
ANEJO 5. Conservas de cerezas 846
ANEJO 6. Conservas de ciruelas 847
ANEJO 7. Conservas de gajos de mandarinas 848
ANEJO 8. Conservas de uvas 850
ANEJO 9. Conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras 851
ANEJO 10. Ensalada de frutas 852
ANEJO 11. Cocktail de frutas 853
ANEJO 12. Conservas de alcachofas 854
ANEJO 13. Conservas de espárragos 856
ANEJO 14. Conservas de judías verdes 858
ANEJO 15. Conservas de pimiento 859
ANEJO 16. Conservas de tomate 861
ANEJO 17. Conservas de setas 863

ANEJO 18. Conservas de níscalos o rovellones . . . 864
ANEJO 19. Conservas de champiñón. . . . 865
ANEJO 20. Conservas de habas . . . 867
ANEJO 21. Conservas de guisantes frescos . . . 868
ANEJO 22. Conservas de garbanzos . . . 869
ANEJO 23. Conservas de alubias . . . 870
ANEJO 24. Conservas de lentejas . . . 871
ANEJO 25. Conservas de guisantes rehidratados . . . 871
ANEJO 26. Conservas de acelgas . . . 872
ANEJO 27. Conservas de espinacas . . . 873
ANEJO 28. Conservas de puerros . . . 874
ANEJO 29. Conservas de zanahorias. . . . 875
ANEJO 30. Conservas de remolacha de mesa . . . 876
ANEJO 31. Conservas de coliflores . . . 877
ANEJO 32. Conservas de coles de Bruselas . . . 878
ANEJO 33. Pisto . . . 879
ANEJO 34. Menestra . . . 880
ANEJO 35. Macedonia . . . 881
ANEJO 36. Conservas de patatas . . . 882
ANEJO 37. Conservas de pepinillos. . . . 883
ANEJO 38. Conservas de ensartado de vegetales. . . . 884
ANEJO 39. Confitura, jalea y mermelada de frutas . . . 885
ANEJO 40. Dulce y crema de membrillo . . . 885
ANEJO 41. Dulce y crema de frutas . . . 886
ANEJO 42. Conservas de encurtidos de vegetales . . . 887

§ 46. Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas . . . 889

Preámbulo . . . 889
Artículos . . . 890
Disposiciones adicionales . . . 890
ANEXO ÚNICO. Norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas . . . 890

§ 47. Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas . . . 897

Preámbulo . . . 897
Artículos . . . 898
Disposiciones adicionales . . . 898
Disposiciones transitorias . . . 898
Disposiciones derogatorias . . . 898
Disposiciones finales . . . 898
ANEXO. Norma de calidad para las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas . . . 899

10.7. HELADOS

§ 48. Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar . . . 903

Preámbulo . . . 903
Artículos . . . 904
Disposiciones adicionales . . . 904
Disposiciones transitorias . . . 904
Disposiciones derogatorias . . . 904
Disposiciones finales . . . 904
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE HELADOS Y MEZCLAS ENVASADAS PARA CONGELAR . . . 905
TÍTULO I. Ámbito de aplicación, definiciones y clasificaciones . . . 905
TÍTULO II. Ingredientes y aditivos autorizados . . . 907

TÍTULO III. Requisitos relativos a la elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar 908
TÍTULO IV. Requisitos de los establecimientos de elaboración y máquinas elaboradoras-expendedoras 908
TÍTULO V. Almacenamiento, conservación y transporte 908
TÍTULO VI. Requisitos de los establecimientos de venta 908
TÍTULO VII. Requisitos del personal 908
TÍTULO VIII. Registro General Sanitario de Alimentos 909
TÍTULO IX. Envasado 909
TÍTULO X. Marcado de salubridad y etiquetado 909
TÍTULO XI. Disposiciones aplicables al comercio con países terceros 909
TÍTULO XII. Régimen sancionador 909
TÍTULO XIII. Controles oficiales 910
ANEXO I. Requisitos susceptibles de excepción permanente 910
ANEXO II. Normas microbiológicas para helados y mezclas envasadas para congelar 910
ANEXO III. Modelo de solicitud de clasificación de los establecimientos de elaboración de producción limitada . 910

10.8. DERIVADOS DE FRUTAS

§ 49. Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados 911

Preámbulo 911
Artículos 911
Disposiciones transitorias 911
Disposiciones derogatorias 912
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS VEGETALES Y DE SUS DERIVADOS 912
TÍTULO PRELIMINAR 912
TÍTULO I. Definiciones y denominaciones 912
TÍTULO II. Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas 914
TÍTULO III. Registros administrativos 917
TÍTULO IV. Materias primas y otros ingredientes 917
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación 919
TÍTULO VI. Transporte, almacenamiento, exportación o importación 923
TÍTULO VII. Competencias y responsabilidades 923
TÍTULO VIII 924

§ 50. Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio, por el que se regula la elaboración de zumos de uva en armonización con la normativa comunitaria 925

Preámbulo 925
Artículos 925
Disposiciones transitorias 927
Disposiciones derogatorias 927
Disposiciones finales 927

§ 51. Real Decreto 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables 928

Preámbulo 928
Artículos 929
Disposiciones adicionales 930
Disposiciones transitorias 930
Disposiciones finales 930
ANEXO I. Parámetros mínimos de autenticidad y calidad 930
ANEXO II. Métodos de análisis 935

§ 52. Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana 937

Preámbulo 937

Artículos . . . 938
Disposiciones transitorias . . . 939
Disposiciones derogatorias . . . 939
Disposiciones finales . . . 939
ANEXO I.A. Denominaciones, definiciones y características de los productos . . . 940
ANEXO I.B. Ingredientes, tratamientos y sustancias autorizados . . . 941
ANEXO II. Definiciones de las materias primas . . . 942
ANEXO III. Denominaciones particulares de determinados productos enumerados en el anexo I . . . 943
ANEXO IV. Disposiciones particulares aplicables a los néctares de frutas . . . 943
ANEXO V. Niveles mínimos de grados Brix para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido . . . 944

10.9. BEBIDAS

§ 53. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes. . . . 945

Preámbulo . . . 945
Artículos . . . 946
Disposiciones adicionales . . . 948
Disposiciones transitorias . . . 948
Disposiciones derogatorias . . . 949
Disposiciones finales . . . 949

§ 54. Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa . . . 950

Preámbulo . . . 950
Artículos . . . 951
Disposiciones adicionales . . . 951
Disposiciones transitorias . . . 951
Disposiciones derogatorias . . . 951
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE HORCHATAS DE CHUFA . . . 951
TÍTULO PRELIMINAR . . . 951
TÍTULO I. Definiciones y denominaciones . . . 951
TÍTULO II. Composición, características y prácticas industriales . . . 953
TÍTULO III . . . 955
TÍTULO IV. Condiciones de los establecimientos de elaboración y venta de horchatas de chufa, del material y del personal con ellas relacionado . . . 955
TÍTULO V. Envasado, etiquetado y rotulación . . . 955
TÍTULO VI. Generales . . . 956
TÍTULO VII . . . 956
TÍTULO VIII. Competencias, responsabilidades y régimen sancionador . . . 956

§ 55. Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra . . . 957

Preámbulo . . . 957
Artículos . . . 958
Disposiciones adicionales . . . 963
Disposiciones transitorias . . . 963
Disposiciones derogatorias . . . 963
Disposiciones finales . . . 963

§ 1

Nota de los autores

Última modificación: 14 de marzo de 2025

El *Código del Sector Hortofrutícola: Frutos Rojos* es una recopilación dinámica de las principales normas reguladoras del sector publicadas en el *Boletín Oficial del Estado*, como es criterio de la colección en la que se inserta. Quedan fuera las disposiciones de Derecho comunitario, que marcan el devenir agricultura y alimentación de modo esencial; y las autonómicas, que producen un efecto capilar de la máxima trascendencia en un Estado tan descentralizado como es España.

El hilo expositivo sigue la cadena de producto, excluyendo las normas que son comunes a cualquier producción agraria y alimentaria, las cuales se pueden consultar en otros *códigos electrónicos* de la colección, dentro del apartado de *Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación* de la página web de la *Agencia Estatal del Boletín Oficial del Estado*. Cabe citar en este sentido, a título de ejemplo, la regulación de la empresa agraria, las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, o determinados aspectos del proceso de elaboración de los alimentos.

El peso del sector en la economía española es innegable, como muestran los datos manejados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el cual sigue de cerca la evolución del sector, informando de las vicisitudes más importantes (acceso). El empresariado hortofrutícola se caracteriza por su vitalidad, inquietud y proyección exterior, como pone de manifiesto, a título de ejemplo, en el ámbito de las *berries,* la próxima celebración del X Congreso Internacional de Frutos Rojos en Huelva los días 18 y 19 de junio de 2025 (acceso). Es éste un subsector con su propia previsión en materia de seguros agrarios combinados (cfr. Orden APA/418/2024, de 26 de abril, acceso); también afectado por la descentralización administrativa señalada anteriormente, como pone de manifiesto la Orden de 19 de septiembre de 2017, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de frutos rojos: Arándanos y Frambuesa y Mora, de la Junta de Andalucía (acceso).

Esperamos que este *Código*, abierto a cuantas sugerencias para su mejora se nos hagan llegar, sea de utilidad para las empresas del sector, interprofesiones, Administraciones públicas, consejos reguladores y consumidores.

§ 2

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. [Inclusión parcial]

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 248, de 17 de octubre de 1967
Última modificación: 1 de septiembre de 2021
Referencia: BOE-A-1967-16485

[. . .]

TERCERA PARTE

Alimentos y bebidas

[. . .]

CAPÍTULO XVIII

3.18.00. Leguminosas

Sección 1.ª Legumbres secas

3.18.01. *Denominación.*

Con la denominación genérica de «Legumbres secas» se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resulten adecuadas para la alimentación.

3.18.02. *Clasificación.*

A efectos de este Código se consideran legumbres secas las siguientes:

a) Judía.

Judía común, «Phaseolus vulgaris», L., exp. Savi.
Judía de España o judía escarlata, «Phaseolus multiflorus», Wild.
Judía de Lima, «Phaseolus lunatus», L.
Judía carilla, «Vigna sinensis», L.

b) Lenteja, «Lens sculenta», Moench.
c) Garbanzo, «Cicer arietinum», L.
d) Guisante seco, «Pisum sativum», S.
e) Haba seca, «Vicia faba», L.
f) Altramuz:

Altramuz blanco, «Lupinus albus», L.
Altramuz amarillo, «Lupinus luteus», L.
Altramuz azul, «Lupinus angustifolius», L.

g) Soja, «Glycine Soja», L., Sub y Lucc.
h) Cacahuete, «Arachls hypogea», L.
i) Garrofa, «Ceratonia siliqua», L.
j) Algarroba, «Vicia monanthos».

Sección 2.ª Derivados

3.18.03. *Derivados de leguminosas.*

Son los productos obtenidos por la elaboración de legumbres secas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios.

3.18.04. *Clasificación.*

Los derivados de leguminosas se clasifican en:

a) Legumbres mondadas.
b) Purés de legumbres.
c) Harinas de legumbres.

3.18.05. *Legumbres mondadas.*

Son los cotiledones sin tegumentos, procedentes de las semillas secas de leguminosas.

3.18.06. *Purés de legumbres.*

Son los productos obtenidos por trituración de las semillas secas de leguminosas mondadas.

3.18.07. *Harinas de legumbres.*

Es el producto resultante de la molienda de las legumbres secas, despojadas de la parte cortical.

Sección 3.ª Disposiciones comunes

3.18.08. *Condiciones especiales.*

Las legumbres secas y sus derivados presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales de haber sido atacadas por hongos, bacterias, insectos, ácaros o roedores, y su contenido máximo de humedad será del 15 por 100.

Las características tipo serán las que para cada campaña se fijen oficialmente, detallándose la tolerancia en cuanto se refiere a humedad, cuerpos extraños, impurezas, manchados, partidos y malformaciones.

Los purés y harinas de legumbres deberán contener, como mínimo, un 20 por 100 de proteínas, tolerándose máximos del 3 por 100 de grasas y 6 por 100 de cenizas. En los purés y harinas de garbanzos se tolerarán un mínimo del 17 por 100 de proteínas y un máximo del 8 por 100 de grasa, y en la harina de soja desengrasada un mínimo del 40 por 100 de proteínas.

Las legumbres secas y sus derivados que no reúnan estas condiciones serán considerados «alimento alterado».

3.18.09. *Prohibiciones.*

Queda prohibido:

a) **(Derogado).**

b) El consumo humano de las semillas y derivados que contengan en cantidades tóxicas, glucósidos cianogenéticos y alcaloides.

c) El consumo humano de los turtos crudos obtenidos de la extracción de aceites de leguminosas.

d) Los tratamientos de las legumbres con pesticidas, en cuanto no se ajusten a lo dispuesto en los Capítulos XXXV y XXXVII de este Código y disposiciones complementarias.

3.18.10. *Envasado.*

Los purés y harinas de legumbres deberán venderse envasados, indicando en el rótulo o etiqueta, además de los datos establecidos en el artículo 2.04.17 de este Código la especie de que procedan, y si son mezclas de varias, las especies y la proporción de cada una de ellas. Se autoriza su mezcla con harinas de cereales, cuando se especifiquen las especies y su proporción.

3.18.11. *Conservación.*

Para la conservación de los purés y harinas de legumbres se tendrán en cuenta las normas especificadas en el Capítulo XX de este Código para las harinas de cereales.

CAPÍTULO XIX

3.19.00. Tubérculos y derivados

Sección 1.ª Patatas

3.19.01. *Denominación.*

Con la denominación genérica de «Patatas» se conocerán los tubérculos procedentes de la planta «Solanum tuberosum» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano.

3.19.02. *Clasificación.*

A efectos de este Código las patatas se clasifican en:

a) Patatas frescas.
b) Patatas peladas.

3.19.03. *Patatas frescas.*

Son las que se presentan en su estado natural para destinarlas al consumo humano, pudiendo ser sometidas previamente a procesos de calibrado, selección y lavado. Se distinguen dos clases:

a) Patatas corrientes.
b) Patatas de calidad.

La reglamentación correspondiente señalará las características de cada clase.

3.19.04. *Patatas peladas.*

Son las obtenidas a partir de «patatas frescas de calidad», a las que se ha desprovisto de la piel y acondicionado convenientemente para mantenerlas durante un cierto tiempo en buen estado sanitario y con su alto nivel de calidad.

3.19.05. *Condiciones especiales y tolerancias.*

Además de las condiciones establecidas en el Capítulo VI, se establecen las siguientes:

a) En el almacenamiento de «patatas frescas» se mantendrán las condiciones ambientales adecuadas que impidan la excesiva pérdida de agua, el desarrollo de organismos parásitos, el crecimiento de los brotes o la excesiva acumulación de azúcares.

b) Las tolerancias en las «patatas frescas» para los residuos de productos fitoterapéuticos serán las autorizadas en el Capítulo XXXVII de este Código y reglamentaciones complementarias.

c) **(Derogado).**

d) En el almacenamiento y transporte se mantendrá el producto a temperatura superior a 5 grados e inferior a 35 grados centígrados.

3.19.06. *Prohibiciones.*

Queda prohibido:

a) Tratar las «patatas frescas» con productos que comuniquen mal sabor al tubérculo.

b) El consumo humano y la distribución para el mismo de «patatas frescas» heladas o que hayan brotado.

Sección 2.ª Derivados de las patatas

3.19.07. *Derivados.*

Son los productos obtenidos por la elaboración de patatas, aptos para la alimentación, o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios.

3.19.08. *Clasificación.*

Los derivados de patatas se clasifican en:

a) Patatas conservadas.
b) Patatas deshidratadas.
c) Patatas congeladas.
d) Patatas fritas.
e) Harina de patata.
f) Fécula de patata.
g) Gránulos y copos de patata.
h) Otros productos.

3.19.09. *Patatas conservadas.*

Son las obtenidas a partir de «patatas peladas», dispuestas adecuadamente en envases herméticos.

3.19.10. *Patatas deshidratadas.*

Son las obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas o no que han sufrido proceso técnico de industrialización hasta reducir su contenido acuoso a una proporción no superior al 10 por 100, en frío.

3.19.11. *Patatas congeladas.*

Son las preparadas a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas, cortadas en formas diversas, fritas en aceite o grasa comestible y congeladas; se presentarán en envases con cierre de ajuste adecuado para garantizar su conservación y distribución mediante transporte frigorífico hasta el punto final de venta.

3.19.12. *Patatas fritas.*

Son las obtenidas a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, cortadas y fritas en aceite o grasa comestible; se conservarán en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.13. *Harina de patata.*

Es el producto obtenido a partir de «patatas frescas» mediante pelado, cocido, desecado, molido, tamizado y conservado adecuadamente en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.14. *Fécula de patata.*

Es el producto obtenido a partir de «patatas frescas», lavadas, peladas y trituradas, con decantación y desecación de los granos de almidón. Se conservará en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.15. *Gránulos y copos de patata.*

Son productos obtenidos a partir de «patatas frescas», lavadas y peladas, mediante un proceso de cocción, enfriado y deshidratado de características determinadas. Su conservación se hará en envases con cierre de ajuste adecuado.

3.19.16. *Otros productos.*

Son todos aquellos que por sus características de preparación no están incluidos en las clasificaciones anteriores. Deberán ser autorizados previamente.

3.19.17. *Condiciones especiales.*

Se establecen las siguientes:

a) En la preparación de patatas conservadas, deshidratadas y fritas y copos de patata, se podrán emplear los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias del libro IV de este Código.
b) Los «gránulos de patata» tendrán consistencia adecuada para convertirse rápidamente en puré cuando se mezclen con un líquido caliente o hirviendo.
c) El envase de los «copos de patata» será opaco, impermeable y suficientemente consistente.

3.19.18. *Prohibiciones.*

Queda prohibido:

Contenidos de humedad, superiores al 3 por 100 en las «patatas fritas», al 7 por 100 en la «harina de patata» y al 5 por 100 en los «gránulos y copos de patata».

Sección 3.ª Otros tubérculos y sus derivados

3.19.19. *Boniatos y batatas.*

Son los tubérculos de distintas variedades de la planta «Ipomea Batatas» L., sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, resulten aptos para el consumo humano.

3.19.20. *Chufas.*

Son las tubérculos de la planta «Cyperus esculentus», sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas, sometidos o no a un proceso de calibrado y selección, que resulten aptos para el consumo humano o elaboración de horchata.

3.19.21. *Clases de chufas.*

A efectos de este Código se considera sólo el tubérculo lavado y seco, distinguiéndose dos clases:

a) Chufa granza.
b) Chufa cosechero o de calidad.

La reglamentación correspondiente señalará las características de cada clase.

3.19.22. *Derivados.*

Son los productos obtenidos por la elaboración de boniatos, batatas o chufas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para la fabricación de productos alimenticios.

Las reglamentaciones correspondientes fijarán las características y calidades comerciales de estos productos.

3.19.23. *Conservación.*

Desecados en el grado conveniente los tubérculos o derivados, se mantendrán en condiciones ambientales apropiadas, que impidan el desarrollo de organismos parásitos y la putrefacción. En todo caso, el contenido de agua no deberá exceder del adecuado para que no se produzcan alteraciones.

[. . .]

CAPÍTULO XXI

3.21.00. Hortalizas y verduras

Sección 1.ª Hortalizas, verduras y legumbres

3.21.01. *Productos hortícolas.*

Con la denominación genérica de «Hortaliza» se designa a cualquier planta herbácea hortícola en sazón que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada.

La denominación de «Verdura» distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias), y la de «Legumbres frescas» a los frutos y semillas no maduros de las hortalizas leguminosas.

3.21.02. *Clasificación de las hortalizas.*

A efectos de este Código se establecen las tres clasificaciones siguientes:

a) Por la parte de la planta a que pertenecen: Frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes.

b) Por su forma de presentación al consumidor. Hortaliza fresca, desecada, deshidratada y congelada.

c) Por su calidad comercial: Las que determine la reglamentación correspondiente.

3.21.03. *Frutos.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Berenjena	Solanum melongena, L.
Guindilla	Capsicum annuum, L., var. fasciculatum y conoides, Bailey.
Maíz dulce	Zea mays, var. saccharaturn.
Pimiento dulce	Capsicum annuum, L., var. grosum, Bailey.
Pimiento picante	Capsicum annuum, L., var. longum, Bailey.

3.21.04. *Bulbos.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Ajo	Allium sativum, L.
Cebolla	Allium cepa, L.
Puerro	Allium porrum, L.
Cebolleta francesa	Allium fistulosum, L.
Chalote	Allium ascalonicum, L.

3.21.05. *Coles.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo.

Nombre generalizado	Nombre científico
Berza	Brassica oleracea, L, var. Acephala, D. C.
Broculi	Brassica oleracea, L, var. Botrytis, f. cymosa, Duch.
Broculi americana	Brassica oleracea, L., var. Italica, Planck.
Col de Bruselas	Brassica oleracea, L., var. Gemmifera Zenker.
Coliflor	Brassica oleracea, L. var. Botrytis f. cauliflora, Duch
Col de Milán	Brasscia oleracea, L., var. Bullata, D. C.
Lombarda	Brassica oleracea, L., var. Capitata f. D. C.
Repollo	Brassica rubra oleracea L., var. capitata f. alba, D. C.
«Bordes»	Híbridos de coliflor y de broculi.

3.21.06. *Hojas y tallos tiernos.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Acedera	Rumez actosa, L.
Acelgaza	Beta vulgaris, L., var. Cycla, L.
Berro	Nasturtium officinalis, R. Br.
Borraja	Borrago officinalis, L.
Cardo	Cynara Cardunculus, L.
Endivis	Cichorium Intybus, L.
Escarola	Cichorium Endivia, L.
Espinaca	Spinacia oleracea, L.
Grelos	Brassica Napus, L.
Lechuga	Lactuca sativa, L.
Mastuerzo	Lepidium sativum, L.

3.21.07. *Inflorescencia.*

Se distingue, entre otras, la siguiente variedad de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Alcachofa (alcaucil)	Cynara Scolymus, L.

3.21.08. *Legumbres verdes.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Guisante	Pisum sativum, L. var. vulgare, L.
Haba	Vicia faba, L., var. mayor L.
Judía	Phaseolus vulgaris, Savi
Tirabeque	Pisum sativum, L. var. macrocarpon, Ser.

3.21.09. *Pepónides.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Calabacín	Curcubita pepo, L. var. medullusa, Alef
Calabaza	Curcubita pepo, L.
Calabaza de cidra o confitera	Curcubita máxima, Duch
Pepino	Cucumis sativus, L.

3.21.10. *Raíces.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes especies y variedades botánicas para el consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Achicoria	Cichorium Intybus, L.
Apio	Apium graveolens, L.
Colinabo	Brassica oleracea, L., var. napobrassica, L.
Colirrábano	Brassica oleracea, L., var. caulorapa, L.
Chirivía	Pastinaca sativa, L.
Escorzonera (salsifi negro)	Scorzonera hispánica, L.
Nabo	Brassica napus, L., var. sculenta
Nabo gallego o redondo	Brassica rapa, L., var. sculenta
Rabanito	Raphanus sativus, L., var. radicula
Rábano	Raphanus sativus, L., var. Alba
Remolacha de mesa	Raphanus sativus, L., var. Cruenta, L.
Salsifi	Tragopogon porrifolius, L.
Zanahoria	Dacus carota L., var. sativa, D. C.

3.21.11. *Tallos jóvenes.*

Se distinguen, entre otras, las siguientes variedades de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Apio	Apium graveolens, L.
Espárrago de huerta y triguero	Asparragus officinalis, L.

3.21.12. *Condiciones generales.*

Las hortalizas destinadas para el consumo en fresco, para la desecación o deshidratación, para la congelación y para la elaboración de derivados y conservas, reunirán las siguientes condiciones:

a) Estarán recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños.
b) Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
c) Estar exentas de artrópodos, gusanos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
d) Estar exentas de enfermedades criptogámicas.
e) Estar libres de partes marchitas y de materias extrañas adheridas a su superficie.
f) y g) **(Derogados).**

3.21.13. *Almacenamiento y transporte.*

(Derogado).

3.21.14. *Hortalizas desecadas.*

Son las privadas de parte del agua de constitución, por exposición al aire y radiación solar.

3.21.15. *Hortalizas deshidratadas.*

Son las desecadas por procedimientos tecnológicos apropiados.

3.21.16. *Mezcla juliana o de hierbas.*

Es la mezcla de hortalizas cortadas y desecadas o deshidratadas.
Los diversos componentes requerirán el mismo tiempo de remojo y cocción.

3.21.17. *Condiciones generales para los productos desecados y deshidratados.*

Se establecen las siguientes:

a) Procederán de hortalizas, verduras o legumbres recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación, sanas y limpias, privadas de pedúnculos, partes leñosas, fibrosas o dañadas y, en general, de las que usualmente no sean comestibles.

b) Aquellas que lo precisen se cortarán en formas finas que aseguren mejor desecación.

c) Como tratamientos previos a la desecación se admiten la lejía caliente y el anhídrido sulfuroso, gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en las hortalizas y verduras será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.

d) No podrán contener más del 12 por 100 de agua, del 10 por 100 de cenizas totales ni del 15 por 1.000 de cenizas solubles en ácido clorhídrico.

e) La capacidad de reconstitución para cada clase de producto desecado se establecerá en las reglamentaciones complementarias.

f) El envasado se hará en condiciones que aseguren una perfecta protección de la humedad y del contacto directo con el aire.

3.21.18. *Hortalizas y verduras congeladas.*

Son las sometidas a procesos tecnológicos adecuados con disminución de temperatura hasta grados inferiores al de congelación.

Las hortalizas y verduras congeladas habrán de cumplir las normas generales del artículo 3.21.12 y las específicas que se señalen en las reglamentaciones correspondientes.

Sección 2.ª Hongos o setas

(Derogada)

Sección 3.ª Derivados de hortalizas y verduras

3.21.24. *Encurtidos.*

Son las hortalizas y verduras que después de haber sido curadas en salmuera o de haber sufrido una fermentación láctica se conservan en vinagre y sal con o sin adición de azúcares o condimentos («encurtidos ácidos») o en vinagre con azúcares y condimentos («encurtidos dulces»).

Los encurtidos se ajustarán a las condiciones siguientes:

a) Todos los ingredientes cumplirán las exigencias de este Código para cada uno de ellos.

b) No contendrán anhídrido sulfuroso, sulfitos, bisulfitos o metabisulfitos en cantidades superiores a las señaladas en las listas de tolerancia de este Código, aun cuando las hortalizas, verduras o legumbres utilizadas hayan sido tratadas con alguno de ellos.

c) **(Derogado).**

d) La acidez no deberá ser inferior al 2 por 100 en ácido acético, y el cloruro sódico no deberá ser menor del 2,5 por 100, con excepción de los encurtidos esterilizados en sus propios envases.

3.21.25. *Chucrut.*

Son las diversas variedades hortícolas de la «Brassica olerácea», L., sometidas a un proceso tecnológico adecuado de maceración y fermentación láctea con 2 a 3 por 100 de sal y condimentos. El chucrut debe presentar buen estado de conservación, de sabor ácido característico con una acidez no inferior al 1 por 100, expresada en ácido láctico.

Para su obtención ha de partirse de hortalizas que se ajusten a las condiciones generales del artículo 3.21.12; debiendo ajustarse los demás ingredientes a las exigencias de este Código para cada uno de ellos.

Los recipientes donde se someta la hortaliza al proceso de fermentación se instalarán en locales adecuados, renovándose cada vez el líquido que cubre la masa por una salmuera previamente hervida.

3.21.26. *Extractos de verduras, legumbres y hortalizas.*

Son productos obtenidos por extracción de estas materias con o sin ayuda de agua potable y ulterior concentración hasta la consistencia adecuada.

CAPÍTULO XXII

3.22.00. Frutas y derivados

Sección 1.ª Frutas

3.22.01. *Definición y caracteres de la fruta.*

Con la denominación genérica de frutas se comprende, a efectos de este Código, el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

3.22.02. *Fruta sana.*

Es la fruta que no posee señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las tolerancias admitidas a este respecto.

3.22.03. *Fruta limpia.*

Es la fruta que presenta su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberán contener residuos de productos empleados en su tratamiento en cantidad superior a los límites de tolerancia señalados en este Código.

3.22.04. *Madurez comercial.*

Es el estado que precede a la maduración fisiológica de la fruta y que permite que los frutos puedan soportar el transporte y manipulación, ser almacenada en buenas condiciones hasta el momento de su consumo y responder a las exigencias comerciales que se establezcan en el oportuno reglamento.

3.22.05. *Clasificación de las frutas.*

A efectos de este Código se establecen las tres clasificaciones que seguidamente se señalan:

a) Por su naturaleza, frutas carnosas, secas y oleaginosas.
b) Por su estado, frutas frescas, desecadas, deshidratadas y congeladas.
e) Por su calidad comercial, las que se determinen en cada caso por la reglamentación correspondiente.

3.22.06. *Frutas carnosas.*

Son aquellas cuya parte comestible posee en su composición cuando menos el 50 por 100 de agua. Se distinguen entre otras las siguientes especies de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Acerola	Crataegus azarolus, L.
Aguacate	Persea americana, Mill
Albaricoque	Prunus armeniaca, L.
Arándano	Vaccinium myrtillus, L.
Azufaifa	Zyzyphus vulgaris, Lam.
Bergamota	Citrus Bergamia Risso

Nombre generalizado	Nombre científico
Breva (primero de los dos frutos anuales de la higuera)	Ficus carica, L.
Calabaza para dulce	Cucurbita ficifolia, W., y Cucurbita maxima, Duch.
Caqui	Diospyrus Kaki, L.
Casis (grosella negra)	Ribes nigrum, L.
Cereza	Prunus avium, L.
Cidra	Citrus Medica, var. macrocarpa Risso.
Ciruela	Prunus domestica, L.
Chirimoya	Annona cherimolia, Mill.
Dátil	Phoenix dactylifera, L.
Frambuesa	Rubus ideaeus, L.
Fresa	Fragaria vesca, L.
Fresón	Fragaria elatior, Ehrh.; F. Virginiana, Duch; F. Chiloensis, Duch
Granada	Punica Granatum, L.
Granadilla	Passiflora quadrangularis, L.
Grosella	Ribes sp.
Guanábana	Annona muricata, L.
Guayaba	Annona squamosa, L.
Guayabo	Psidium guajava, L.
Guinda	Prunus cerasus, L.
Higo (segundo de los frutos de la higuera).	Ficus carica L.
Higo chumbo	Opuntia sp.
Lima	Citrus limetta, Anet.
Limón	Citrus limonis, Osbeck
Madroño	Arbutus Unedo, L.
Mandarina	Citrus deliciosa, Ten
Mango	Mangifera indica, L.
Manzana	Pyrus Malus, L.
Manzanilla	Crataegus pubescens, Stued
Melocotón	Prunus persica, Sieb y Zuce
Melón	Cucumis Melo, L.
Membrillo	Cidonia vulgaris. Pers.
Mora	Morus nigra, L.
Naranja agria	Citrus Aurantium, L.
Naranja dulce	Citrus sinensis, L.
Níspero	Mespilus germanica, L.
Níspero del Japón	Eriobotrya japonica, L.
Papaya	Carica Papaya, L.
Pera	Pyrus communis, L., y otras especies.
Piña	Ananas sativus, Schult.
Plátano	Musa paradisiaca, L.
Pomelo	Citrus decumana, L
Sandía	Citrullus vulgaris, Schered
Serbol	Sorbus domestica, L.
Tamarindo	Tamarindus indica, L.
Tomate	Solanum lycopersicon Mill.
Uva	Vitis vinifera, L.
Zarzamora	Rubus fruticosus, L.

3.22.07. *Frutas secas o de cáscara.*

Son aquellas cuya parte comestible posee en su composición menos del 50 por 100 de agua. Se distinguen las siguientes variedades de consumo:

Nombre generalizado	Nombre científico
Almendra	Prunus Amygdalus, Stokes. (Amigdalus comunis.)
Avellana	Corylus Avellana, L.
Castaña	Castanea vesca, G.
Nuez	Junglans regia, L.
Nuéz de Málaga	Caryia olivaeformis, Koch.
Piñón	Pinus Pinea, L.

Las frutas secas, además de presentarse al consumidor en su forma natural, con o sin cáscara pueden adoptar las siguientes formas.

1. Almendra tostada: Es la almendra que ha sido sometida a la acción del calor seco hasta incipiente consistencia vítrea, conservando el tegumento seminal (o piel).
2. Almendra pelada: Es la almendra tostada a la que previamente se le ha desprovisto del tegumento o piel.
3. Almendra salada: Es la almendra tostada con sal.
4. Almendra pelada y salada: Es la almendra pelada a la que se ha añadido sal durante la tostación.
5. Almendra repelada: Es la que sin tostación ha sido desprovista del tegumento o piel.
6. Avellana tostada: Es la avellana pelada o no, sometida al calor seco.
7. Avellana salada: Es la avellana tostada en presencia de sal.
8. Castaña asada: Es la castaña sometida a la acción del calor seco.
9. Castaña pelada: Es la castaña asada despojada de los tegumentos que la recubren.

En las Reglamentaciones correspondientes se fijarán las clases comerciales de cada uno de estos productos.

3.22.08. *Frutas y semillas oleaginosas.*

Son aquellas empleadas para la obtención de grasas y para el consumo humano. Entre otras se distinguen las siguientes especies y variedades botánicas.

Nombre generalizado	Nombre científico
Aceituna u oliva	Olea europaea sativa, Hoffg. Link.
Cacahuete	Arachis Hypogea, L.
Coco	Cocos nucifera, L.
Girasol	Helianthus annuuss, L.
Sésamo o ajonjolí	Sesamuna orientale, L.

Las frutas y semillas oleaginosas, además de presentarse al consumidor en su forma natural, pueden adoptar las siguientes:

(Derogado lo relativo a las aceitunas de mesa)

Cacahuete tostado. Es el cacahuete que ha sido sometido a la acción del calor seco, conservando el tegumento seminal.

Cacahuete tostado y pelado. Es el cacahuete tostado desprovisto del tegumento seminal.

Cacahuete tostado, pelado y salado. Es el cacahuete tostado y desprovisto del tegumento seminal en presencia de sal.

Coco molido. Es el producto resultante de la molienda o trituración industrial de la parte carnosa blanca comestible de Cocos nucifera L.

El coco molido se expenderá empaquetado en bolsas cerradas. En las mismas figurará la razón social o nombre del fabricante y sitio de elaboración.

Semillas de girasol tostadas. Es la semilla de girasol sometida a la acción del calor seco.

Semillas de girasol tostadas y saladas. Es la semilla de girasol tostada en presencia de sal.

3.22.09. *Fruta fresca.*

Es la destinada al consumo inmediato sin sufrir tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Los frutos deben de haber sido recogidos a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumidor en condiciones normales.

No deberán contener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en los Capítulos XXXV y XXXVII de este Código, ni serán tratados con productos que no estén autorizados en el mismo.

Las frutas carnosas que no hayan alcanzado la madurez adecuada y se destinen a la industrialización, deberán expenderse y almacenarse, independiente y aisladamente, de las

frutas maduras para consumo directo, debiendo colocarse bien visible un letrero que indique el estado y destino de las mismas.

3.22.10. *Fruta desecada.*

Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, a las que se ha reducido la proporción de humedad por la acción natural del aire y del sol.

Las frutas destinadas a la desecación deberán ser limpias y sanas, y haber alcanzado la maduración adecuada, tendrán el aroma, color y sabor característico de la variedad.

Como tratamientos previos a la desecación se admitirán la lejía caliente y el anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en la fruta será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.

Los tratamientos previos inmediatos a la desecación empleados para las pasas de Denia se darán exclusivamente con lejía de sosa cáustica del 1 al 7,5 por 1.000 en peso, o con lejías de carbonato de sodio, en una proporción que no exceda del 5 por 1.000 en peso.

Se prohíbe desecar frutos desechados para el consumo en fresco que estén enfermos o tengan daño físico, mecánico o parasitario, así como los que estén insuficientemente maduros.

Las reglamentaciones que se establezcan para cada clase de fruta determinarán los límites máximos de humedad en cada caso.

3.22.11. *Tipos de fruta desecada.*

Las frutas desecadas de consumo, entre otras, son las siguientes:

1. **(Derogado)**
2. Albaricoque desecado: Se puede presentar entero o en mitades con o sin hueso.
3. Castaña desecada o pelada: Es la desecada libre del mesocarpio y tegumento.
4. Ciruela pasa: Es la ciruela entera desecada naturalmente.
5. Dátil: Se distinguen, entre otras, las clases: «jugosos o blandos» y «secos o duros», según su contenido en agua.
6. Higos-pasa: Según el color de su epidermis pueden ser blancos y «negros». Se pueden presentar en forma redondeada, aplanada, prensados en hileras compactas y adicionados o no de sustancias autorizadas.
7. Manzanas desecadas: Se pueden presentar con o sin piel, enteras, seccionadas longitudinalmente o en tiras.
8. Medallones: Melocotones desecados sin piel ni huesos, que han sido aplanados para cerrar el hueco del hueso, tomando la forma de un disco.
9. Melocotones deshuesados en mitades: Son los melocotones desecados, sin hueso, con o sin piel, partidos longitudinalmente por la mitad. Se indicará en el envase, con un rótulo, cuando se expendan a granel, la presencia o no de piel.
10. Melocotones en tiras: Son melocotones sin piel ni hueso que han sido cortados en tiras o lonchas largas y luego desecados.
11. Pelones o melocotones con hueso: Son los melocotones desecados sin piel, pero con hueso.
12. Peras desecadas: Antes de su desecación pueden someterse a la acción del anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución (sulfitos o metabisulfitos). Se presentan con o sin piel, seccionados longitudinalmente en mitades o en tiras.
13. Uvas pasas: Se presentan en racimos o en granos sueltos. Además de la denominación de «uvas pasas», podrán llevar el nombre de la variedad de que procedan.

3.22.12. *Fruta deshidratada.*

Es el producto obtenido a partir de frutas carnosas frescas a las que se ha reducido la proporción de humedad mediante procesos apropiados y autorizador. El grado de humedad residual será tal que impida toda alteración posterior.

3.22.13. *Envasado y rotulación.*

Los envases para frutas serán de cualquier material que, adaptándose a las condiciones generales del Capítulo IV de este Código, las proteja de daños durante el transporte y almacenamiento. En los reglamentos correspondientes se podrán fijar unos envases tipo para ciertas categorías de frutas.

Los envases que contengan frutas deberán rotularse con arreglo a la variedad y clase de su contenido, según se establezca en las correspondientes reglamentaciones.

Las frutas secas, peladas, tostadas o saladas, así como los cacahuetes y semillas de girasol, tostados y salados, se expenderán en envases cerrados.

3.22.14. *Transporte.*

Para efectos de este Código se considerará:

a) Expedición a granel, la carga directa en un medio de transporte cualquiera.

b) Expedición a granel en embalaje, cuando el producto se expenda embalado sin ordenación especial.

c) Expedición envasada, la embalada, clasificada y ordenada convenientemente.

En las reglamentaciones correspondientes se indicará el embalaje adecuado para las distintas calidades de fruta.

3.22.15. *Almacenamiento.*

(Derogado).

Sección 2.ª Derivados de frutas

3.22.16. *Concepto genérico.*

A efecto de este Código tienen la consideración de «Derivados de frutas» los zumos, néctares, derivados de tomate y confecciones obtenidos a partir de cualquier tipo o variedad de fruta o fruto frescos, mediante tratamiento o manipulación adecuados.

3.22.17. *Zumos y néctares.*

Se integran en este grupo los siguientes productos.

1. Zumos frescos de fruta: Son jugos obtenidos a partir de frutos sanos, frescos, maduros y lavados obtenidos por proceso industrial autorizado. No podrán diluirse ni presentar indicio alguno de fermentación. Estarán constituidos por el líquido sólo, clarificado, o por el liquido y pulpa en suspensión correspondiente al endocarpio, y estarán exentos de restos de epicarpio, mesocarpio y semillas. La pulpa estará finamente dividida.

2. Zumos naturales: Son los zumos frescos que han sido estabilizados por tratamiento físico autorizado que garantice su conservación. Debe existir la posibilidad de hacerlos fermentar.

3. Zumos conservados: Son los zumos frescos o naturales a los que se ha añadido algún agente conservador, incluido en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIII.

4. Zumos básicos de frutas: Son zumos frescos cuya conservación definitiva está asegurada por procedimientos físicos o agentes conservadores incluidos en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIII y que no se pueden consumir en estado natural, sino que sirven de base a otros productos.

5. Zumos concentrados: Son los obtenidos a partir de zumos frescos o zumos naturales, mediante la extracción del 50 por 100, como mínimo, del agua de constitución empleando procesos tecnológicos autorizados y podrán conservarse para procedimientos físicos. Estos concentrados, diluidos en agua potable y devueltos a su densidad original, han de presentar las mismas características de los zumos empleados. En el oportuno reglamento se indicarán las denominaciones según el grado de concentración.

6. Zumos concentrados conservados: Son los zumos concentrados a los que se ha añadido algún agente conservador incluido en las listas positivas complementarias del Capítulo XXXIII.

7. Zumos ligeramente azucarados: Son los zumos frescos, naturales, concentrados y conservados, a los que se ha añadido alguno de los edulcorantes naturales señalados en 3.22.19, cuarta. La cantidad total de edulcorantes añadidos será Inferior a 70 gramos, expresados en sacarosa, por kilogramo de zumo.

8. Zumos azucarados: Son los zumos frescos, naturales, concentrados y conservados a los que se ha añadido edulcorantes naturales señalados en 3.22.19, cuarta, en cantidad superior a 70 e inferior a 150 gramos por kilogramo de producto.

9. Zumos gasificados: Serán los procedentes de los zumos de frutas anteriormente definidos a los que se ha añadido anhídrido carbónico puro.

10. Néctares: Son los productos obtenidos con zumos frescos, naturales y conservados a los que se ha añadido un jarabe del mismo grado Brix que el zumo original, en proporción superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán inferiores al 30 por 100.

11. Zumo deshidratado de frutas: Es el obtenido a partir de zumos frescos clasificados en los que el contenido en agua es inferior al 10 por 100.

12. Crema de frutas: El producto procedente de la molturación de frutas frescas, sanas, limpias y maduras que han sufrido una homogeneización posterior y que se conservan por procedimientos físicos.

13. Crema de frutas diluida: Producto obtenido a partir de la crema de frutas mediante adición de agua, jarabe o zumo natural y conservable por procedimientos físicos.

3.22.18. *Cortezas.*

Se denominarán así los productos elaborados con el epicarpio y mesocarpio (flavedo y albedo) de los frutos cítricos.

Corteza al natural. Las conservadas en estado fresco por medio de anhídrido sulfuroso o cloruro sódico. Cantidad máxima residual de anhídrido sulfuroso, 0,2 gramos por kilogramo, y de cloruro sódico, 25 gramos por kilogramo.

Corteza deshidratada o desecada. Es aquella cuyo contenido en agua se ha reducido menos del 10 por 100.

Corteza edulcorada. A la que se han añadido los edulcorantes naturales señalados en 3.22.19, cuarta. Se distinguirán tres tipos principales: confitadas, en almíbar o escarchadas.

3.22.19. *Elaboración de zumos y néctares.*

Se ajustarán a las siguientes normas.

1.ª Las frutas destinadas a la fabricación deberán ser sanas, maduras, estarán bien lavadas y no presentarán señales de ataques de insectos, infecciones criptogámicas ni de podredumbre, con las tolerancias que señalen las reglamentaciones complementarias.

2.ª Los zumos estarán desprovistos de trozos de corteza o de piel, albedos y semillas en fragmentos duros, con las tolerancias que señalen las reglamentaciones complementarias.

3.ª Los zumos deberán conservar el color y sabor característicos, excluyéndose aquellos que tengan color, olor y sabor anormales.

4.ª Se admiten como edulcorantes el azúcar, la glucosa, la fructosa y la miel. También se admite el empleo de zumo de uva concentrado, en cantidad no superior al del zumo tratado, expresado éste siempre en zumo fresco.

5.ª **(Derogado).**

6.ª Se admiten como clarificantes la albúmina, gelatina, caseína, tierra de infusorios y bentonita.

7.ª Se permite la adición de preparados enzimáticos que puedan facilitar la filtración y que se autoricen previamente.

8.ª Los zumos deberán conservar las características de sabor, aroma y valor nutritivo propias de las frutas de procedencia.

9.ª En las reglamentaciones correspondientes se establecerán las categorías comerciales, teniendo en cuenta los caracteres físicos, químicos y organolépticos.

10.ª Se admite la adición posterior de aromas recuperados durante el proceso tecnológico de concentración.

11.ª Se autoriza la adición de ácido cítrico en cantidad máxima de 5 gramos por kilogramo de zumo fresco.

12.ª Se autoriza la adición máxima de 100 miligramos de ácido ascórbico por litro de zumo fresco.

3.22.20. *Prohibiciones.*

En la elaboración y manipulaciones de zumos y néctares se prohíbe:

a) La adición de cualquier sustancia no autorizada en el presente Capítulo.

b) Añadir agua al zumo obtenido por expresión.

c) Añadir a los zumos el producto de extracción de los orujos y frutos agotados de ácidos orgánicos y de aromas no autorizados en este Capítulo.

d) **(Derogado).**

3.22.21. *Envasado y venta.*

Se ajustará a las siguientes normas.

1.ª Los zumos frescos se prepararán exclusivamente a partir de frutas frescas.

2.ª Los zumos naturales, concentrados, conservados, edulcorados, azucarados y néctares se presentarán siempre envasados, y en la etiqueta figurará claramente la clase de fruta con que ha sido elaborado. Si se trata de zumo azucarado se indicará en gramos la cantidad de azúcar añadida por kilogramo de zumo tratado; cuando sean gaseados se especificará esta condición. Si se trata de zumo concentrado se indicará el grado de concentración con relación al zumo fresco o natural.

Si se trata de zumo conservado, se especificará el nombre y cantidad del conservador utilizado.

3.ª **(Derogado).**

3.22.22. *Derivados de tomate.*

Se consideran como tales el tomate al natural y los zumos, purés, pastas y concentrados de tomate.

3.22.23. *Tomate al natural.*

Producto obtenido de tomates enteros o partidos, desprovistos de la epidermis o no y envasados sin otro líquido que su propio jugo. El mínimo de extracto seco será del 4 por 100. El valor máximo del pH será de 4,5. El contenido de calcio no sobrepasará las 26 centésimas de gramo por kilogramo de producto preparado. El ácido cítrico presente no excederá del 2 por 1.000 en peso.

3.22.24. *Zumo de tomate.*

Producto obtenido por presión del fruto maduro, desprovisto de la epidermis, de pedúnculo y semillas. Podrá contener sal comestible añadida. Contendrá como máximo 0,01 por 100 de cobre en materia seca e igual cantidad de arsénico, plomo y cinc que la autorizada en los jugos y zumos. El recuento microscópico de hongos por el método Howard no sobrepasará el 30 por 100 de campos positivos.

3.22.25. *Puré, pasta y concentrados de tomate.*

Son los productos obtenidos del fruto triturado, pasado por tamiz y convenientemente concentrado. Podrán contener sal comestible añadida. La acidez total expresada en ácido cítrico anhidro y referida a los sólidos totales deducida la sal, no excederá del 14 por 100. El examen microscópico de hongos por el método Howard no sobrepasará el 40 por 100 de campos positivos para cualquiera de estos derivados.

Los sólidos totales, deducida la sal, en estos derivados se hallarán comprendidos entre las siguientes cifras: Del 7 al 12 por 100 en el puré de tomate; del 12 al 18 por 100 en la pasta de tomate; del 18 al 28 por 100 en el concentrado simple de tomate; del 28 al 30 por 100 en el concentrado doble y más del 30 por 100 en el concentrado triple.

3.22.26. *Características generales de los derivados de tomate.*

1. Los productos derivados del tomate se elaborarán a partir de frutos maduros, sanos, seleccionados, limpios y sin muestras de podredumbre.

2. Se entiende por tomate entero aquel que mantiene su forma original, aun cuando parezca algo aplastado, magullado y recortado.

3. La presencia de partículas de epidermis, semillas y puntos negros no afectará el buen aspecto del producto.

4. En la elaboración de purés, pastas y concentrados no se podrán utilizar residuos de tomate que hayan servido para la elaboración de zumo ni purés de otros vegetales.

5. En los purés, pastas y concentrados se podrá añadir azúcar en proporción no superior al 20 por 100, expresado en sacarosa sobre materia seca, haciendo constar de forma bien visible en la etiqueta la palabra «azucarado».

6. Los purés, pastas y concentrados podrán contener sal comestible, siempre que se especifique en sus etiquetas, en cantidad no superior al 15 por 100 del residuo seco (deducida la sal), para los purés de concentración superior al 20 por 100 y 3 por 100 del peso del producto para los purés de concentración igual o inferior al 20 por 100.

7. A los derivados de tomate no se les podrá añadir espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes naturales o artificiales. Podrán utilizarse conservadores autorizados para este fin en las listas positivas de este Código.

8. La reglamentación correspondiente establecerá las calidades comerciales de estos derivados atendiendo a sus caracteres físicos, químicos y organolépticos.

3.22.27. *Confecciones de frutas.*

Se da este nombre genérico a los productos obtenidos a partir de frutas frescas o de sus zumos sometidos o no a un proceso de preparación mecánica previo, tratadas, en todo caso, por cocción con o sin materias azucaradas, y que se conservan posteriormente mediante procedimientos adecuados.

3.22.28. *Denominaciones.*

Se integran en este grupo los siguientes productos.

1.º Compota: Es la confección preparada con fruta entera o partida en trozos regulares y con solución azucarada. No contendrá una riqueza superior al 15 por 100 de azúcares, expresada en sacarosa.

2.º Confitura: Es la confección preparada con solución azucarada y frutas partidas irregularmente, pero cuyo origen puede reconocerse. La riqueza en azúcares no será inferior al 50 por 100, expresada en sacarosa.

3.º Mermelada: Es la confección en que el azúcar está íntimamente mezclada con el fruto previamente tamizado y cuyo origen no se puede identificar morfológicamente. La riqueza en azúcares podrá variar entre el 45 y el 63 por 100, expresada en sacarosa.

4.º Pasta: Es la mermelada en que los frutos se han triturado y pasado por tamiz cociéndose hasta consistencia de pasta.

5.º Jalea: Es el producto elaborado a partir de zumos de frutas y azúcares hasta consistencia semisólida o gelatinosa. Al elaborarlo pueden incluirse algunos trozos de frutas. La cantidad de azúcar no será superior a una vez y media el peso del zumo natural.

6.º Pulpa: Es el producto elaborado a partir de fruta fresca que contiene elementos pastosos, trozos partidos y trozos mayores que no estén destinados al consumo directo.

7.º Pectina de fruta: Es el producto líquido elaborado a partir de residuos de frutas con adición de ácido tartárico o láctico. Contendrá, al menos, el 25 por 100 de pectina, expresado en pectato cálcico.

8.º Pectina en polvo: Es el producto en polvo obtenido a partir de la pectina de frutas. En solución acuosa al 10 por 100, debe reunir las características de la pectina de frutas.

9.º Purés: Son productos obtenidos a partir de pulpas con o sin azúcar, esta última se utiliza en la proporción máxima del 35 por 100.

10. Fruta hilada: Es el producto obtenido a partir de frutas frescas, mediante troceo adecuado, cocción y prensado o no, pero adicionado de sacarosa.

11. Crema de frutas: Es el producto obtenido mediante la cocción de pulpa tamizada, con adición o no de azúcar, especias y otros aromas autorizados, hasta obtener una masa semisólida de consistencia homogénea.

El azúcar puede utilizarse en la elaboración en proporción máxima del 60 por 100. Se autoriza la adición de aromas en proporción no superior al 1 por 100.

12. a) Frutas en almíbar: Son los productos obtenidos a partir de frutos enteros, medios frutos, segmentos, tiras o cubos a los que se ha adicionado un jarabe de cobertura y que se pueden conservar. La graduación mínima del jarabe debe ser de 14 grados.

b) Macedonia, ensalada y cóctel de frutas: Mezcla de frutas de diferente origen en almíbar.

13. Fruta confitada: Es el producto obtenido por la cocción reiterada de los frutos en jarabes, de concentraciones crecientes, hasta quedar completamente impregnados de azúcar. Recibirá la denominación de la fruta de procedencia, y presentará una capa exterior de azúcares.

14. Fruta glaseada: Es la fruta confitada y presentada en seco, recubierta de una capa de azúcar en polvo o cristalizada con o sin aglutinante autorizado en las listas positivas de este Código.

3.22.29. *Clasificación de las confecciones.*

Se distinguen las siguientes clases:

a) De una sola fruta: Cuando en su elaboración interviene una sola clase de fruta. Recibirá el nombre de la fruta con que se elaboró.

b) De varias frutas: Cuando en su elaboración intervienen dos o más clases de fruta. Recibirá el nombre de las frutas utilizadas.

c) Mezcla: Si se elaboran empleando confecciones varias, se indicará claramente la naturaleza de la mezcla.

3.22.30. *Condiciones de las jaleas.*

Se exigen las siguientes:

a) El color de la jalea será el natural, y no estará oscurecido por sobrecocción.

b) La jalea será transparente o translúcida, presentará el interior homogéneo, sin partículas de pulpa, burbujas, cristales visibles de azúcar, mohos, ni signos de fermentación.

c) Al vaciar la jalea en el recipiente que se utilice como envase, deberá mantener la forma del interior de éste, temblará al ser movida sin sufrir deformaciones ni agrietarse. Deberá cortarse fácilmente con una cuchara, y el corte habrá de ser brillante. No será pegajosa ni gomosa ni presentará cristales al ser degustada. No presentará separación de líquidos (sinéresis).

3.22.31. *Prohibiciones.*

En la elaboración y manipulaciones de las confecciones se prohíbe:

a) Emplear frutas que estén sucias, enmohecidas o que presenten color, olor o sabor extraños.

b) Emplear pulpas o frutas alteradas, que hayan sufrido alguna fermentación o que tengan olor o sabor a quemado.

c) Emplear residuos de frutas o fruta seca.

d) La adición de colorantes artificiales, materias minerales, agentes espesantes u otras sustancias no contenidas en las frutas.

e) La adición de más del 5 por 100 de pectina, calculada en pectato cálcico.

f) La adición de más del 5 por 1.000 de ácido tartárico o ácido láctico.

g) a i) **(Derogados).**

j) El consumo humano de las almendras amargas, semillas de melocotón y albaricoque o de otras partes de frutos que contengan, en cantidades tóxicas, glucósidos cianogenéticos.

[. . .]

CAPÍTULO XXIV

3.24.00. Condimentos y especias

Sección 1.ª Sal

3.24.01. *Sal para alimentación.*

Es el producto constituido por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y se conoce con el nombre «sal comestible» o simplemente «sal».

3.24.02. *Clasificación.*

A efectos de este Código se distinguen las siguientes clases de sal de alimentación:

a) Piedra o gema.
b) Marina.
c) De fuente o mineral.
d) Común.
e) Sales especiales.

3.24.03. *Sal piedra o gema.*

Es la procedente de yacimientos naturales.

3.24.04. *Sal marina.*

Es la procedente de la evaporación del agua de mar.

3.24.05. *Sal de fuente o mineral.*

Es la procedente de la evaporización de aguas minerales.

3.24.06. *Sal común.*

Es la sal piedra, marina o mineral, purificada por lavado o por disolución seguida de cristalización. En la reglamentación correspondiente se establecerán las diferencias granulométricas entre sus calidades gruesas, finas y entrefinas.

3.24.07. *Sales especiales.*

Están constituidas por sal, a la que se han agregado diversas sustancias autorizadas, que se declararán en la rotulación de los envases.

Entre ellas se distinguen las siguientes:

a) Sal de mesa: La que contiene añadido fosfato sódico, cálcico, silicatos o carbonatos magnésico y cálcico o sustancias incluidas en las listas positivas de aditivos de este Código.

b) Sal yodada: La que contiene añadido yoduro sódico o potásico en la proporción conveniente para que el producto terminado contenga de 10 a 15 partes de yodo por 1.000.000.

c) Sal fluorada: La que contenga de 90 a 135 partes por 1.000.000 de flúor.

d) Sal yodo-fluorada: La que contenga conjuntamente yodo y flúor en los límites establecidos.

e) Otras sales: Las que elaboradas con sal se les han añadido otras sustancias alimenticias o incluidas en las listas positivas de este Código.

3.24.08. *Características de la sal comestible.*

Los caracteres y composición de la sal comestible, cualquiera que sea su origen, serán los siguientes:

a) Cristales blancos, inodoros, solubles en agua sin residuo perceptible a simple vista y con sabor salino franco.

b) No contendrá una proporción de agua mayor de 5 por 100.

c) Su residuo insoluble no será mayor de 5 decigramos por 100 gramos ni excederá su contenido de sales de calcio, magnesio y potasio del 1 por 100, expresadas, respectivamente, en óxidos cálcico, magnésico o potásico y calculadas sobre producto seco.

d) Estará exenta de nitratos, nitritos y sales amónicas.

e) Se tolera la presencia de sal magnésica, calculada en óxido magnésico, hasta 2 por 100, sobre producto seco, cuando el producto vaya a destinarse a la salazón, en cuyo caso se denominará «sal de salazón».

f) **(Derogado).**

3.24.09. *Manipulaciones.*

(Derogado).

3.24.10. *Envasado y transporte.*

(Derogado).

3.24.11. *Casos especiales.*

En cuanto al consumo de sal se establecen los siguientes casos especiales:

a) Se prohíbe utilizar en la alimentación sal procedente de proceso químicos, recuperación de salazones, salmueras o de otros usos industriales.

b) La sal gema, con una riqueza mínima de 96 por 100 de cloruro sódico sobre materia seca, podrá utilizarse únicamente para la alimentación de animales.

3.24.12. *Salmueras.*

Se designan con este nombre las disoluciones en agua potable de sal comestible, adicionadas o no de azúcar, vinagre o ácido láctico, otras sustancias autorizadas y aromatizadas o no con diversas especias o plantas.

3.24.13. *Preparación y uso de salmuera.*

Se observarán las siguientes normas:

a) Su preparación se efectuará con agua potable y sal comestible o de salazón que reúna las condiciones mínimas especificadas en este Código.

b) Tendrán reacción ácida y la flora microbiana estará exenta de bacterias patógenas.

c) **(Derogado).**

d) Las salmueras en uso deberán renovarse cuando absorban más de 10 por 100 de yodo décimo normal.

e) Se prohíbe su preparación con sal recuperada de salazones, salmueras, pesca y otros usos industriales.

Sección 2.ª Vinagres

(Sin contenido).

Véase el art. 2 del Real Decreto 661/2012, de 13 de abril. Ref. BOE-A-2012-5529, que sustituye el contenido de esta sección.

Sección 3.ª Especias

3.24.21. *Condimentos aromáticos.*

Se designa con el nombre de especias o de condimentos aromáticos a las plantas, frescas o desecadas, enteras o molidas, que, por tener sabores u olores característicos, se destinan a la condimentación o a la preparación de ciertas bebidas.

3.24.22. *Clasificación.*

Cada especie responderá a la denominación característica y composición propia. Las principales, distinguiéndose conforme a la parte vegetal que las constituyen, se clasifican en:

a) Cortezas: Canela.
b) Flores o partes florales: Alcaparra, azafrán y clavo.
c) Frutos: Anís, apio, badiana, cardamomo, cilantro, comino, enebro, hinojo, pimentón, pimienta de Cayena, pimienta inglesa, pimienta negra y vainilla.
d) Hojas y sumidades: Ajedrea, artemisa, estragón, té de roca, laurel, menta, orégano, perejil, poleo, romero, salvia, tomillo y espliego.
e) Rizomas y raíces: Cálamo, cedoaria, galanga y jengibre.
f) Semillas: Macis, mostaza, nuez moscada y pimienta blanca.

3.24.23. *Canela.*

Es la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del «Cinnamomum zeylanicum», Breyne; «C. casia», Blume, y «C. Burmani», Blume y otras especies.

No debe tener más del 14 por 100 de humedad, ni 6 por 100 de cenizas y 2 por 100 de sílice.

No contendrá menos de 4,5 por 100 de extracto alcohólico ni 8 por 1.000 de extracto etéreo volátil.

3.24.24. *Alcaparras.*

Son los botones florales del «Capparis spinosa», L., y «C. ovata», Desp., conservados en vinagre, salmuera o sal seca.

No contendrán más de 30 por 100 de materia nitrogenada ni de 5 por 100 de materia grasa, calculados sobre la sustancia privada del líquido de cobertura y seca.

3.24.25. *Azafrán.*

Es el constituido por los estigmas desecados del «Crocus sativus», L., con las tolerancias máximas de estilos y restos florales que se especifiquen para las diversas calidades en la reglamentación correspondiente.

No sobrepasará las cifras máximas siguientes: Humedad y materias volátiles, 15 por 100; cenizas, 8 por 100; sílice, 2 por 100; fibra bruta, 6 por 100; extracto etéreo, entre 35 y 145 por 1.000.

3.24.26. *Clavo de especia.*

Es el botón floral maduro y desecado del «Caryophyllus aromaticus», L.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, 15 por 100; cenizas, 8 por 100; sílice, 1 por 100; fibra bruta, máxima 10 por 100 y, como mínimo, 10 por 100 de extracto etéreo volátil.

3.24.27. *Anís.*

Constituido por los frutos sanos, limpios y desecado del «Pimpinella anisum», L.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo, 10 por 100; sílice, 2 por 100; esencia, mínimo, 1,5 por 100; fibra bruta, 25 por 100.

3.24.28. *Apio.*

Frutos sanos, limpios y desecados del «Apium graveolens», L. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 2 por 100.

3.24.29. *Badiana.*

Frutos sanos, limpios y desecados de «Illicium verum», Hooker. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 5 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 30 por 100; aceite esencial, mínima 3,5 por 100.

3.24.30. *Cardamomo.*

Fruto sano, limpio y desecado de «Elettaria cardomomun», White y Matan, y otras especies afines.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 12 por 100; cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 3 por 100; fibra bruta, máximo 20 por 100; aceite esencial, mínimo 2 por 100.

3.24.31. *Cilantro.*

Frutas sanos, maduros, limpios y desecados del «Coriandrum sativum», L. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 10 por 100; cenizas, máximo 7 por 100; sílice, 1,5 por 100; fibra bruta, 30 por 100; aceite esencial, mínimo 0,6 por 100.

3.24.32. *Comino.*

Frutos sanos, limpios y desecados del «Cuminum Cyminum», L., o de la «Margotia gumnifera», Lge., respectivamente, «comino ordinario» y «comino romano» o «largo» y «comino rústico». No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, 14 por 100; cenizas, 12 por 100; sílice, 4 por 100; fibra bruta, máximo 7 por 100; aceite esencial, mínimo 1,5 por 100.

3.24.33. *Enebro.*

Son las arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del «Juniperus communis», L. No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, máximo 30 por 100; cenizas, máximo 3 por 100; fibra bruta, máximo 22 por 100; aceite esencial, mínimo 0,4 por 100.

3.24.34. *Hinojo.*

Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «Foeniculum vulgare», Miller. No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; cenizas, máximo 9 por 100; sílice, máximo 2 por 100; fibra bruta, máximo 15 por 100; aceite esencial, mínimo 3 por 100.

3.24.35. *Pimentón.*

Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento «Capsicum annum», L., o «C. longum», D. C., o parte de los mismos, exentos de materias extrañas. Se podrán distinguir los tipos dulce, agridulce y picante.

La reglamentación correspondiente establecerá los límites y características de los distintos tipos o calidades.

Cualquiera que sea su calidad no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; extracto etéreo sobre sustancia seca, máximo 25 por 100; fibra bruta sobre materia seca, máximo 30 por 100; cenizas totales sobre materia seca, máximo 10 por 100; sílice sobre materia seca, máximo 1 por 100.

3.24.36. *Pimienta de Cayena.*

Frutos enteros desecados del «Capsicum frutescens», L., y «C. baccatum.», L., y «C. fastigiatum», Bl. No sobrepasará las siguientes cifras, Humedad, máximo 9 por 100; cenizas, máximo 8 por 100; sílice, 1,25 por 100; fibra bruta, 28 por 100; extracto etéreo volátil, no menos de 15 por 100.

3.24.37. *Pimienta de Jamaica.*

Frutos desecados enteros o molidos del «Pimenta Officinalis», Berg.

No sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 0,4 por 100; fibra bruta, máximo 25 por 100; extracto etéreo volátil, no menos de 3 por 100.

3.24.38. *Pimienta negra.*

Es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del «Piper nigrum», L., con no más del 5 por 100 de pedúnculos y granos abortados.

No sobrepasará de las siguientes cifras: Humedad, máximo 14 por 100; cenizas, máximo 7 por 100; sílice, máximo 1,5 por 100; fibra bruta, máximo 14 por 100; extracto etéreo volátil, no menos de 5,5 por 100.

3.24.39. *Vainilla.*

Fruto inmaduro fermentado y desecado de la «Vanilla planifolia», Andrews, y «V. pompona», Schiede.

No sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 30 por 100; cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 12 por 10.000; extracto alcohólico, no menos del 46 por 100; vainilla natural, no menos del 1,5 por 100; extracto etéreo fijo, entre 6 y 10 por 100.

3.24.40. *Ajedrea.*

Hojas y sumidades floridas, limpias, frescas o desecadas de la «Satureja hortensis», L. El producto seco no sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 0,5 por 100; aceite esencial, no menos del 0,7 por 100.

3.24.41. *Artemisa y espliego.*

Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de «Arthemisia vulgaris», L., y «Lavandula spica», L., respectivamente, con un contenido de cenizas no superior al 8 por 100, expresado en materia seca.

3.24.42. *Estragón.*

Hojas y sumidades sanas, limpias y secas de la «Arthemisia dracunculus, L.

3.24.43. *Té de roca.*

Tallos, hojas y flores de la «Jasonia glutinosa», D. C. Limpios y secos, con un contenido máximo del 45 por 100 de fibra bruta, 1 por 100 de sílice y 10 por 100 de humedad.

3.24.44. *Laurel.*

Hojas sanas, limpias y secas del «Laurus nobilis», L. No sobrepasará de las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 30 por 100; aceite esencial, no menos del 2 por 100.

3.24.45. *Menta (hierbabuena).*

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o secas de la «Mentha piperita», L., «M. viridis», L., «M. aquatica» L., u otras. El producto seco no tendrá más de 15 por 100 de humedad.

3.24.46. *Orégano y mejorana.*

Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de «Origanum vulgare», L., y «O. virens», Hoffgg, orégano, «O. majorana», L. «Majorana cultivata», o de jardín, y «Thymus Mastichina», L., mejorana silvestre, respectivamente. No sobrepasarán las cifras siguientes: Humedad, máximo 15 por 100; cenizas, máximo 16 por 100; sílice, máximo 0,5 por 100; fibra bruta, máximo 25 por 100; extracto alcohólico, mínimo 13 por 100.

3.24.47. *Perejil.*

Plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del «Petroselinum sativum», Hofpm.

3.24.48. *Poleo y romero.*

Hojas y sumidades floridas de la «Menta pulegium», L., o «Rozmarinus officinalis., L., respectivamente, recogidas en el período de floración. El producto seco no tendrá más del 15 por 100 de humedad.

3.24.49. *Salvia.*

Plantas sanas, limpias, frescas o desecadas de la «Salvia officinalis.», L., y «S. lavandulaefolia», Walp. El producto seco no sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 10 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 25 por 100; aceite esencial, no menos del 1 por 100.

3.24.50. *Tomillo.*

Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del «Thymus vulgaris», L.: «T. Eygis», L., y «T. piperella», L., o «pebrella». El producto seco no sobrepasará las cifras siguientes: Cenizas, máximo 12 por 100; sílice, máximo 4 por 100; aceite esencial, no menos del 1,5 por 100.

3.24.51. *Cálamo.*

Rizoma sano, limpio y seco del «Acorus calamus», L., entero o descortezado. El producto no sobrepasará las cifras siguientes. Entero: Humedad, máximo 12 por 100; cenizas, máximo 6 por 100; sílice, máximo 1 por 100; fibra bruta, máximo 1 por 100. Descortezado: Humedad, máximo 13 por 100; cenizas, máximo 3 por 100; sílice, máximo 0,3 por 100; fibra bruta, máximo 45 por 1.000.

3.24.52. *Cedoaria.*

Rizoma sano y desecado de la «Curcuma Zedoaria», Rosc. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 18 por 100; cenizas, máximo 5 por 100; fibra bruta, máximo 5 por 100; fécula, máximo 50 por 100.

3.24.53. *Galanga.*

Rizoma sano de la «Alpinia Officinarum», Hange, y otras especies del mismo género. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, 15 por 100; cenizas, máximo 8 por 100; fibra bruta, máximo 17 por 100.

3.24.54. *Jengibre.*

Rizoma lavado y desecado del «Zingiber officinale», Rosc., entero (gris) o descortezado (blanco). El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; cenizas, máximo 7,5 por 100 (gris) y 10 por 100 (blanco); sílice, máximo 2 por 100; fibra bruta, máximo 9 por 100; óxido cálcico, máximo 1 por 100 (gris) y 2 por 100 (blanco); aceite esencial, no menos del 1 por 100.

3.24.55. *Macis.*

Arilo desecado de la nuez moscada «Myristica fragans», Houttyl. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Humedad, máximo 17 por 100; cenizas, máximo 3 por 100; sílice, máximo 5 por 1.000; fibra bruta, máximo 10 por 100 y no menos del 4 por 100 de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30 por 100, y el alcohólico entre 19 y 25 por 100.

3.24.56. *Mostaza.*

Semillas de la «Sinapis alba», L., «mostaza blanca» o de la «Brassica nigra», Koch, «mostaza negra» o de especies afines. Los productos desengrasados no sobrepasarán las cifras siguientes: Humedad, máximo 14 por 100; fibra bruta, 17 por 100; almidón, 1,5 por 100, con un mínimo de 0,4 por 100 de aceite esencial; ceniza, 6 por 100; sílice, 1,5 por 100.

3.24.57. *Nuez moscada.*

Semilla desprovista del arilo de la «Myristica fragans», Houttyl, y recubierta a veces con una delgada cobertura de cal. El producto no sobrepasará las cifras siguientes: Extracto etéreo no volátil, mínimo 25 por 100; cenizas, máximo 5 por 100; sílice, máximo 0,5 por 100; fibra bruta, máximo 10 por 100 y no menos del 2 por 100 de aceite esencial.

3.24.58. *Pimienta blanca.*

Es el fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio procedente del «Piper nigrum», L. No sobrepasará de las siguientes cifras: Humedad, máximo 18 por 100; cenizas, máximo 3,5 por 100; sílice, máximo 3 por 1.000; fibra bruta, máximo 9 por 100; extracto etéreo fijo, no más del 6 por 100.

3.24.59. *Denominaciones.*

Toda especia entera o molida debe llevar el nombre vulgar de la especie vegetal de procedencia.

Las mezclas de especias se pueden admitir bajo un nombre de fantasía o con denominación genérica de «Condimento», con la designación de sus componentes principales o por el de su empleo, indicando preceptivamente estos nombres en las etiquetas de sus envases.

3.24.60. *Manipulaciones.*

La elaboración de cualquier especia se realizará mediante molienda completa de la misma, sin adición o merma de componente alguno, con las excepciones siguientes:

a) En el pimentón podrá añadirse aceite de oliva en proporción que no exceda del 10 por 100 en peso del pimentón seco. Al producto se le denominará «pimentón aceitado».

b) En la mostaza molida se permite la separación de su grasa por medios mecánicos. Al producto se le denominará «mostaza desengrasada».

c) En la vainilla molida se permite la mezcla con azúcar en proporción no mayor del 75 por 100. Al producto se le denominará «polvo de vainilla azucarado». La mezcla que contenga al menos 10 por 100 de vainilla molida se le llamará «azúcar de vainilla». Puede sustituirse en esta última la vainilla molida por su extracto o esencia total en proporción correspondiente, en cuyo caso se denominará «azúcar de extracto o esencia de vainilla», respectivamente.

d) En el clavo de especia molido la separación parcial de la esencia, siempre que el producto quede con un mínimo de 5 por 100 de esta última.

3.24.61. *Prohibiciones.*

Queda prohibido en la elaboración, molienda y comercialización de las especias, las adiciones, presencia y operaciones siguientes:

a) La extracción de sus principios activos, ya sea parcial o total, con las excepciones del artículo anterior y el empleo o mezcla de las especias agotadas.

b) El reforzamiento de las especias enteras o molidas con sus principios activos, esencias o extractos.

c) La adición a las especias enteras o molidas de azúcar, fécula, aceites, polvos vegetales extraños, sal común o sustancias minerales, aunque sean inocuas, con las excepciones permitidas.

d) La adición de materias colorantes, edulcorantes artificiales, sustancias oxidantes o reductoras, aceites minerales y, en general, de cualquier sustancia ajena a su naturaleza.

e) La presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten un deficiente estado higiénico sanitario.

f) La venta de toda especia entera o molida cuyas características no correspondan con el nombre bajo el que se expenda o esté averiada o alterada.

g) En la badiana si contiene falsa badiana (shikimi), «Illicium religiosum», Sieb, será inmediatamente decomisada.

h) El azafrán no contendrá flores de «alazor», «caléndula», «cardo», o de otros vegetales.

i) El enebro que contenga arcéstides de «sabina rastrera» («Juniperus sabina», var., humilis, Hook) o albar («J. Thurifera», L.), será decomisado.

j) El hinojo, comino y anís, si contienen cicuta («Conium maculatum», L.), serán decomisados.

3.24.62. *Especias industriales.*

Podrá autorizarse el comercio de las especias destinadas a la preparación de esencias u otros usos y que no reúnan las condiciones establecidas, siempre que en sus envases y documentos comerciales se les denomine «especia industrial impropia para el consumo humano».

3.24.63. *Envasado y rotulación.*

Las especias enteras o en polvo se venderán envasadas y rotuladas en las condiciones establecidas en el Capítulo IV.

Todo alimento preparado que por su carácter o apariencia permita o presuma que posee alguna de las especias nombradas en este Capítulo y no la contenga, llevará en la rotulación de sus envases la indicación clara de la procedencia del sabor o aroma que le imprime dicho carácter.

Sección 4.ª Condimentos preparados

3.24.64. *Concepto.*

Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo inmediato o utilización culinaria.

3.24.65. *Clasificación.*

A los efectos de este Código se distinguen como principales los siguientes:

a) Azúcar vanillado.
b) Extracto de estragón.
c) Pimienta de apio.
d) **(Sin contenido)**

3.24.66. *Azúcar vainillado.*

Mezcla de azúcar con vainilla sintética o etil-vainillina en proporciones mínimas de 7 ó 2 por 1.000, respectivamente. No podrá destinarse al consumo ni venderse bajo los nombres de «Vainilla azucarada», «Azúcar de vainilla», o de «Extracto o esencia de vainilla».

3.24.67. *Extracto de estragón.*

Macerado preparado a partir de estragón con vinagre y adición de sal comestible.

3.24.68. *Pimienta de apio.*

Mezcla de grano de apio molido o apio deshidratado molido con pimienta negra molida. Tendrá como mínimo 70 por 100 de pimienta negra.

3.24.69. *Vinagre aromático.*

(Sin contenido)

Véase el art. 2 del Real Decreto 661/2012, de 13 de abril. Ref. BOE-A-2012-5529., que sustituye el contenido de los apartados 3.24.65.d) y 3.24.69 por las disposiciones contenidas en la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.

Sección 5.ª Mostaza de mesa

3.24.70. *Mostaza de mesa.*

Mezcla homogénea de mostaza en polvo y de vinagre o vino y agua con o sin adición de sal, azúcar y otras especias.

Podrá llevar harinas o féculas alimenticias, siempre que la cifra de almidón referida a sustancia seca no sobrepase el 25 por 100 y los ácidos tartárico o cítrico, aceite comestible, conservadores y colorantes naturales incluidos en las listas positivas de este Código.

El producto no sobrepasará las cifras siguientes, referidas a sustancia seca: fibra bruta, 12 por 100; nitrógeno total, 5 por 100; esencia de mostaza, 0,1 por 100.

Sección 6.ª Salsas

3.24.71. *Concepto genérico.*

Salsa, a efectos de este Código, es la composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

3.24.72. *Clasificación.*

Se distinguen como principales las siguientes:

a) Salsa mayonesa.
b) Salsa de ensalada.
c) Escabeche.
d) Salsa de tomate.
e) Salsas picantes.

3.24.73. *Salsa mayonesa.*

Emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevo y vinagre o zumo de limón.

Podrá contener agua, sal, azúcar o glucosa, féculas alimenticias, ácidos cítrico, tartárico o láctico y especias, con excepción del azafrán.

El producto terminado y dispuesto para el consumo, ya sea envasado o elaborado en los restaurantes, no tendrá menos del 65 por 100 de extracto etéreo. Deberá declararse la presencia de féculas cuando sobrepase al 0,5 por 100.

Cuando la naturaleza de su empleo así lo exija, podrá diluirse en su volumen de leche, denominándose entonces «mayonesa atenuada» y no tendrá menos de 35 por 100 de extracto etéreo.

3.24.74. *Salsa de ensalada.*

Emulsión formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yema de huevo, vinagre o zumo de limón y harinas o féculas. Podrá contener o no agua, sal, azúcar, o glucosa, especias, agentes emulgentes o los ácidos cítrico, tartárico o láctico.

El producto terminado no contendrá menos de 35 por 100 de extracto etéreo.

3.24.75. *Escabeche.*

Salsa o adobo con vino o vinagre, hojas de laurel, sal y otros ingredientes, para conservas de pescados y otros usos.

Su acidez no será inferior al 1,5 por 100, expresada en ácido acético. La reglamentación correspondiente señalará las características de los distintos tipos.

3.24.76. *Salsa de tomate.*

Mezcla cocinada de pulpa de tomate, aceite vegetal comestible y sal. El producto elaborado no tendrá más de 5 por 100 de cloruro sódico ni menos de 10 por 100 de aceite, y la cantidad de extracto seco desengrasado oscilará entre 16 y 18 por 100.

3.24.77. *Salsa picante «curry».*

Es la mezcla de varias especias de gusto muy picante constituida principalmente con diversas pimientas, jengibre con o sin condimentos o sustancias alimenticias, siempre que el nombre de ellas figure en los rótulos. Podrán colorarse con sustancias naturales incluidas en las listas positivas de este Código.

El contenido de cloruro sódico no excederá de 5 por 100 en materia seca.

3.24.78. *Salsa picante «catchup».*

.Es la salsa de tomate preparada con cebolla, pimiento, azúcar, mostaza, champiñón, pimienta, vinagre y otros ingredientes autorizados.

Su extracto seco no será menor de 35 por 100.

Sección 7.ª Disposiciones comunes

(Derogada).

[. . .]

CAPÍTULO XXVI

3.26.00. Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen

Sección 1.ª Conservas

3.26.01. *Conservas.*

Productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados tratados exclusivamente por el calor, en forma que asegure su conservación.

Semi-conservas. Son productos establecidos para un tiempo limitado, por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes impermeables al agua a presión normal. Su duración de utilización puede prolongarse almacenándolos en frigoríficos.

Platos preparados. Son los productos obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación, y prestos a ser consumidos después de un simple calentamiento.

3.26.02. *Clasificación.*

Se distinguen principalmente:

a) Carne.
b) Pescado, moluscos y crustáceos.
c) Frutas.
d) Verduras.
e) Platos preparados.

3.26.03. *Manipulaciones.*

En la preparación y obtención de las conservas, semiconservas y platos preparados serán preceptivas las siguientes normas:

a) El lavado de las materias primas, con agua potable, en instalaciones técnicas que aseguren una limpieza efectiva.
b) El escaldado, en aquellos productos que lo necesiten, exclusivamente con vapor de agua o agua a temperatura de 80-100 grados centígrados.
c) El tratamiento de aquellos productos que industrialmente lo precisen con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución, pero nunca el residuo que quede de este último en las conservas será superior a 12,5 gramos por 1.000 en peso.
d) El pelado de las frutas con soluciones alcalinas, temperaturas adecuadas o cualquier otro método autorizado.
e) El vacío parcial en el espacio de cabeza de los envases por inyección de vapor, cerradores de vacío u otro procedimiento técnico adecuado.
f) La esterilización de los envases cerrados se hará en autoclave o por cualquier otro método autorizado. Su enfriamiento posterior se realizará con agua higienizada.
En las reglamentaciones correspondientes se detallarán las condiciones de tiempo, temperatura y presión en relación con la naturaleza del producto y tamaño de los envases.
g) La comprobación de las materias primas, envases y lotes de fabricación, en cuanto a normas de calidad, cifras analíticas, exámenes microscópicos y microbiológicos y, en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta y se establezcan en las reglamentaciones complementarias.

3.26.04. *Sustancias complementarias.*

Se autoriza agregar, cuando convenga y en las proporciones que autorice la reglamentación en cada caso, los productos que se indican:

a) Agua potable, edulcorantes naturales y sorbitol.
b) Zumos vegetales, vinos, alcoholes y aguardientes.
c) Grasas alimenticias.
d) Especias, condimentos y aromatizantes autorizados.
e) Aditivos incluidos para este uso en las listas positivas de este Código.
f) Acidulantes y neutralizantes incluidos en las listas positivas, complementarias de este Código.

3.26.05. *Características.*

Las conservas deben satisfacer las exigencias generales siguientes:

a) Estar en perfecto estado de consumo.
b) Proceder de materia prima que no esté alterada, ni presente síntomas de descomposición, con la madurez y tamaño convenientes.
c) Exentas de materias extrañas.
d) Estar envasadas, en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento y a la acción de los componentes del producto.
e) Haber sufrido esterilización, de forma que proporcione al producto la máxima estabilidad en condiciones de consumo.
f) Haber sufrido un tratamiento térmico tal que garantice la inactivación de esporas de «C. Botulinum» u otros esporulados.
g) Las materias primas a conservar satisfarán las condiciones y requisitos ordenados en este Código y reglamentaciones complementarias.

3.26.06. *a 3.26.08.*

(Derogados).

Sección 2.ª Platos precocinados y preparados congelados

(Derogado)

Sección 3.ª Preparados alimenticios especiales

3.26.13. *Concepto.*

Son aquellos productos que, sin reunir las condiciones de los precocinados y platos preparados, proporcionan, por medio de una simple dilución o calentamiento, determinados alimentos de inmediato consumo.

3.26.14. *Clasificación.*

Se distinguen entre otros los siguientes:

a) Preparados para caldos.
b) Preparados para sopas.
c) Preparados para flanes, cremas.
d) Preparados para desayunos.

3.26.15. *a 3.26.20.*

(Derogados)

3.26.21. *Preparados para flanes, cremas y postres instantáneos.*

Estarán constituidos por mezclas de productos de molinería y féculas autorizadas, polvo de leche entera o magra, polvo de huevo, azúcar, jugos de fruta concentrados en polvo y otros diferentes ingredientes, como cacao, almendras y nueces molidas, frutas desecadas enteras o partidas, especias, sustancias aromáticas y otros productos alimenticios. Podrán contener colorantes y espesantes permitidos en las listas positivas.

Los espesantes básicos para «pudings» o «cremas» y con este destino exclusivo, tendrán como mínimo 25 por 100 de sustancias espesantes autorizadas en las listas positivas.

Se advertirá en las instrucciones para su empleo la dosis por litro de leche y la necesidad de su pronto consumo, a no ser que se conserve en refrigerador en condiciones que impidan su contaminación.

3.26.22. *Prohibiciones.*

Queda prohibido:

a) La adición de harinas, féculas y aditivos no consignados en este Código.

b) La presencia de residuos y tortas procedentes de la extracción de zumos de frutas o de aceites.

3.26.23. *Preparados para desayunos.*

Son los productos para ser consumidos después de interposición o dilución con leche o agua, en algunos casos con ayuda del calor o cocción subsiguientes. Constituidos principalmente por mezcla de algunos de los productos siguientes: cereales, harinas de cereales o de leguminosas, féculas o productos derivados de su hidrólisis, leche desecada o condensada, polvo de huevo, así como grasas alimenticias, polvo de cacao y aromatizantes, sometidos o no a tratamientos técnico complementarios.

3.26.24. *Envasado y rotulación de los preparados alimenticios especiales.*

Los preparados alimenticios especiales deberán ser envasados y rotulados en recipientes o envolturas que reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo IV de este Código y adecuadas a la naturaleza del producto y en forma que éste conserve sus cualidades organolépticas y permita su dosificación.

En los rótulos figurarán, además, los siguientes datos:

a) Peso neto o el volumen del producto.

b) Composición cualitativa relacionando los componentes con su nombre usual, por orden decreciente de su proporción. Si contiene sal o aditivos figurarán en todo caso en último lugar.

c) Número del lote, fechas de elaboración y de caducidad en clave, cuando sea limitada su conservación.

d) Peso o volumen del alimento que debe resultar, dispuesto para el consumo, expresado en número de platos o raciones, que se entiende cada uno de 250 gramos en peso y un cuarto de litro en volumen, salvo indicación en contrario. Si el tamaño del envase no permite consignar en él las indicaciones del empleo, figurarán éstas en prospecto adjunto.

3.26.25. *Prohibiciones comunes.*

En la preparación y venta de todos los preparados alimenticios especiales queda prohibido:

a) La venta a granel.

b) El empleo de toda indicación, signo o modo de presentación susceptible de inducir a error en el comprador, sobre la naturaleza, calidades sustanciales, composición, peso, volumen o número de raciones.

Sección 4.ª Productos dietéticos y de régimen

(Derogada).

Sección 5.ª Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras

(Derogada).

[. . .]

CAPÍTULO XXVIII

3.28.00. Helados

(Derogado)

CAPÍTULO XXIX

3.29.00. Bebidas no alcohólicas

3.29.01. *Denominación genérica.*

Se considerarán bebidas no alcohólicas o refrescantes aquellas bebidas no fermentadas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, ingredientes característicos y demás productos autorizados en este Capítulo.

3.29.02. *Componentes.*

Las bebidas no alcohólicas o refrescantes deberán contener fundamentalmente uno o varios de los siguientes ingredientes:

a) Zumos de frutas.
b) Extractos de frutas o de partes de plantas comestibles.
c) Frutas, tubérculos y semillas disgregados.
d) Esencias naturales, agentes aromáticos y sustancias sápidas.
e) Edulcorantes naturales.
f) Anhídrido carbónico.
g) Agua potable.
h) Agua mineral.

3.29.03. *Clasificación.*

Las bebidas no alcohólicas o refrescantes se clasificarán en los siguientes grupos:

a) Aguas gaseadas.
b) Gaseosas.
c) Bebidas de zumos de frutas.
d) Bebidas de extractos.
e) Bebidas de frutas, de tubérculos y de semillas disgregados.
f) Bebidas aromatizadas.

3.29.04. *Aguas gaseadas.*

Bebidas inodoras, transparentes e incoloras, constituidas por agua potable y anhídrido carbónico exclusivamente (agua de Seltz), o que, además, contengan sales minerales y entre ellas bicarbonato sódico (agua de soda).

No se permite ninguna otra adición, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Ocho volúmenes de anhídrido carbónico, como mínimo, en el agua de Seltz y tres volúmenes en el agua de soda, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
b) Tres decigramos de bicarbonato sódico, como mínimo, por litro de agua de soda.

3.29.05. *Gaseosas.*

Bebidas transparentes e incoloras, preparadas con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de ácidos cítrico, tartárico y láctico, aromas de frutos cítricos, edulcorantes naturales o artificiales incluidos en las listas positivas.

Se permitirá la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los párrafos a), c), e) y k) del artículo 3.20.12 de este Código, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Un volumen, como mínimo, de anhídrido carbónico, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.
b) Aromas de frutos cítricos en cantidad adecuada.

3.29.06. *Bebidas de zumos de frutas.*

Elaboradas con zumos de dicha procedencia, agua potable o mineral, azúcar y otros productos autorizados, adicionados o no de anhídrido carbónico.

Se permite la presencia o utilización de esencias y aromas naturales, y la de las sustancias y en las proporciones indicadas en los incisos a), c) al e) y h) al f) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Zumos cítricos, en proporción de 6 y 8 por 100 en peso, como mínimo, respectivamente, para las bebidas de limón y naranja.
b) Zumos de manzana y albaricoques, en proporción del 16 por 100 en peso, como mínimo.
c) Zumos de uvas, en proporción del 22 por 100 en peso, como mínimo.
d) Zumos de otras frutas, en proporción del 6 por 100 en peso, como mínimo.
e) Azúcares totales, como mínimo 8 por 100 en peso.
f) Un volumen de anhídrido carbónico. Como mínimo en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

3.29.07. *Bebidas de extractos.*

Bebidas, carbónicas o no, elaboradas con extractos de frutas o de partes de plantas comestibles, agua potable, edulcorantes naturales y otros productos autorizados.

Se permite la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los incisos a) al h), j) y ll) del artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado dispuesto para la venta responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Extractos en proporciones adecuadas.
b) Ocho por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

c) Un volumen, como mínimo, de anhídrido carbónico en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

3.29.08. *Bebidas de disgregados de frutas, de tubérculos y semillas.*

Bebidas, carbónicas o no, preparadas con dichos ingredientes, interpuestos o emulsionados, con agua potable, azúcar y otros productos autorizados.

El producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

A) Horchatas:

a) Tubérculos o semillas disgregados en proporción adecuada para su emulsión (10 por 100 de chufa o 5 por 100 de almendra, en peso).

b) 10 por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

Se permitirá la presencia o utilización de las sustancias y en las proporciones indicadas en los párrafos d), e) y j) del artículo 3.29.12 de este Código.

B) Bebidas de frutas disgregadas:

a) Frutas disgregadas.

b) Ocho por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales.

c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

Se permitirá la presencia o utilización de zumos, esencias naturales, agentes aromáticos y las sustancias y proporciones indicadas en las párrafos a), c) al j), l) y ll) del artículo 3.29.12 de este Código.

3.29.09. *Bebidas aromatizadas.*

Bebidas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, esencias naturales deterpenadas, agentes aromáticos, edulcorantes naturales o artificiales y otros productos autorizados.

Se permite la presencia o utilización de todas las sustancias y en las proporciones indicadas en el artículo 3.29.12 de este Código, y el producto elaborado, dispuesto para la venta, responderá fundamentalmente a las siguientes características:

a) Esencias naturales deterpenadas y agentes aromáticos en proporciones adecuadas.

b) Seis por 100 en peso, como mínimo, de azúcares totales o su equivalente en edulcorantes artificiales incluidos en las listas positivas de este Código.

c) Un volumen de anhídrido carbónico, como mínimo, en las gaseadas, en condiciones normales, por unidad de volumen de producto.

3.29.10. *Condiciones generales de las bebidas.*

Las bebidas no alcohólicas deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

a) Estar elaboradas exclusivamente con los productos autorizados para cada clase de bebidas.

b) Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos.

c) Estar exentas de impurezas y microorganismos nocivos.

d) Cumplir las exigencias de este Capítulo en cuanto a la utilización o presencia de aditivos.

e) No contener mayor cantidad de alcohol etílico que el procedente de las materias primas autorizadas.

3.29.11. *Condiciones generales de los componentes.*

Las materias primas utilizadas en su elaboración se ajustarán a las condiciones que para cada una de ellas se exigen en los correspondientes Capítulos de este Código y demás disposiciones de aplicación.

El anhídrido carbónico utilizado para la preparación y despacho de estas bebidas reunirá las siguientes condiciones:

a) Ser químicamente puro.
b) Poseer olor y sabor característicos.
c) No contener más del 1 por 1.000 del aire en volumen.
d) Estar exento de productos empireumáticos, ácidos nitroso y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
e) No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 en volumen.

3.29.12. *Adiciones.*

En las bebidas no alcohólicas, además de los componentes fundamentales citados en el artículo 3.29.02 de este Código, según los casos, se permitirá la adición o presencia de:

a) Acidos tartárico, cítrico, málico y láctico, en las proporciones máximas del 0,9, 0,6, 0,5 y 0,3 por 100 en peso, respectivamente.
b) Acido fosfórico, en la proporción máxima del 0,07 por 100 en peso.
c) Citrato sódico y cloruro sódico, en las proporciones máximas del 0,05 por 100 y 0,1 por 100 en peso, respectivamente.
d) Acido ascórbico en la proporción máxima del 0,03 por 100 en peso.
e) Glucosa, fructuosa o azúcar invertido, en cantidad no superior al 10 por 100 de la sacarosa añadida.
f) Cafeína, en la proporción máxima del 0,015 por 100 en peso.
g) Quinina, en la proporción máxima del 0,01 por 100 en peso.
h) Colorantes naturales y caramelo.
i) Colorantes artificiales, incluidos en las listas positivas de este Código.
j) Conservadores químicos incluidos en las listas positivas de este Código.
k) Sustancias sápidas incluidas en las listas positivas de este Código.
l) Pectinas de frutas, gomas y resinas vegetales, gelatinas y agar-agar.
ll) Aditivos procedentes de las materias primas utilizadas para la elaboración en proporción correspondiente a su dilución.
Los productos a que se refieren los incisos h) al ll) de este artículo se permitirán en las proporciones que autorice este Código.

3.29.13. *Bebidas imitación de las alcohólicas.*

No se permitirá la elaboración y venta de bebidas que imiten la cerveza, el vino, la sidra y otras bebidas alcohólicas.

3.29.14. *Bebidas lácteas.*

Las bebidas no alcohólicas preparadas con productos lácteos, aunque entren en su composición frutas disgregadas, extractos vegetales, esencias o agentes aromáticos, responderán a las condiciones establecidas en el Capítulo XV de este Código.

3.29.15. *Bebidas de consumo inmediato.*

Las bebidas refrescantes, carbónicas o no, preparadas en el momento de su consumo, con los ingredientes indicados en el artículo 3.29.02 de este Código, acompañados o no, de bebidas alcohólicas, helado, estimulantes y otros productos, se ajustarán a las condiciones exigidas para les materias primas utilizadas.

3.29.16. *Productos en polvo.*

Los productos en polvo destinados a la preparación, por simple dilución, de las distintas clases de bebidas incluidas en el artículo 3.29.03 de este Código, no podrán contener otros ingredientes que los autorizados para cada una de ellas, además del bicarbonato sódico en la proporción necesaria.

3.29.17. *Prohibiciones.*

(Derogado).

3.29.18. *Manipulaciones.*

En la preparación de bebidas no alcohólicas se observarán las siguientes prescripciones:

a) b) y c) **(Derogados).**

d) Los tapones o cierres de los envases llevarán consignada la marca registrada o el nombre del fabricante.

e) En las etiquetas de las bebidas de «zumos de frutas» a que se refiere el artículo 3.29.06 de este Código se consignará la proporción de zumo contenida.

3.29.19. *Publicidad.*

En la propaganda, rotulación y etiquetado no se permitirá:

a) El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con los zumos de frutas.

b) La mención «contiene zumo» y «bebida de zumo», o similares, cuando lo contengan en menos proporción que la exigida en el artículo 3.29.06.

c) La utilización de dibujos, diseños y representaciones de frutas.

d) El uso de las palabras «pasterizada», «esterilizada» o menciones análogas en las bebidas que contengan sustancias conservadoras.

e) El empleo de calificativos tales como «puro» o «natural» en las bebidas a las que se haya adicionado conservadores químicos o colorantes artificiales.

[. . .]

§ 3

Real Decreto 233/2002, de 1 de marzo, por el que se regula el reconocimiento de las agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura y se establecen medidas de apoyo a su constitución y funcionamiento

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 61, de 12 de marzo de 2002
Última modificación: 23 de junio de 2015
Referencia: BOE-A-2002-4920

La organización del sector de plantas vivas y productos de la floricultura en España se caracteriza por la falta de concentración de la oferta, predominando el empresario individual. Con menor representación sobre el conjunto, aparecen las sociedades mercantiles, sociedades agrarias de transformación (S.A.T.) y Cooperativas.

La atomización de la oferta y su estacionalidad impiden el desarrollo de actividades compartidas en la distribución y comercialización, lo que contribuye a un circuito comercial poco adecuado.

El Reglamento (CE) 952/97, del Consejo, de 20 de mayo, relativo a las agrupaciones de productores y sus uniones, que recogía ayudas a la constitución de las mismas y, en particular, al fomento de agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura, ha quedado derogado, a partir del 1 de enero de 2000, por el Reglamento (CE) 1257/1999, del Consejo, de 17 de mayo, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del Fondo Europeo de Orientación y de Garantía Agrícola (FEOGA), circunstancia que justifica la adopción de las medidas previstas en el presente Real Decreto, en el entendimiento de que no es necesario mantener dichas ayudas en el marco del desarrollo rural, habida cuenta de que son habituales y se encuentran arraigadas, por su necesidad, en diferentes organizaciones comunes de mercado.

En el mismo sentido se expresan las Directrices comunitarias sobre ayudas estatales al sector agrario (2000/C 28/02), que, en su apartado 10, referido a las agrupaciones de productores, establecen normas orientativas sobre ayudas iniciales encaminadas a incentivar la constitución de aquellas, con el objetivo de fomentar la asociación de agricultores con ayudas estatales.

Por otra parte, el Reglamento (CEE) 234/68, del Consejo, de 27 de febrero, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de las plantas vivas y de los productos de la floricultura, en su artículo 2, contempla la posibilidad de adoptar medidas tendentes a promover una mejor organización de la producción y de la comercialización.

Las consideraciones anteriores justifican el establecimiento de un sistema de ayudas nacionales de apoyo a la constitución y funcionamiento de dichas Agrupaciones, compatible con la normativa comunitaria.

En consecuencia, se establecen las bases reguladoras del citado sistema de ayudas a la constitución y funcionamiento de las agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura, así como las relativas al reconocimiento de dichas agrupaciones.

En la elaboración de la presente disposición han sido consultadas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados.

Asimismo, se ha cumplimentado lo establecido en el artículo 10 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, sobre comunicaciones a las Comunidades Europeas.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que reserva al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación previa del Ministro de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de marzo de 2002,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

El presente Real Decreto tiene por objeto regular con carácter básico el reconocimiento de las agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura, así como las bases reguladoras de la concesión de ayudas a su constitución y funcionamiento.

Artículo 2. *Requisitos para el reconocimiento.*

1. Podrán ser reconocidas como agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura las cooperativas, las sociedades agrarias de transformación (S.A.T.) y cualesquiera otras entidades con personalidad jurídica propia que cumplan las siguientes condiciones generales:

a) Que estén al corriente de sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social.

b) Que se constituyan con el fin de adaptar, en común, la producción y la comercialización de plantas vivas y productos de la floricultura de los productores miembros a las exigencias del mercado.

c) Que reúnan, en relación con el número mínimo de productores titulares de empresas agrícolas que han de integrar la agrupación y el importe mínimo de las ventas anuales, que deben realizarse entre todos los mencionados productores, los requisitos que a continuación se establecen:

1.º Entre 7 y 15 productores y unas ventas anuales de dos millones de euros, o

2.º Más de 15 productores y unas ventas anuales de un millón de euros.

En las Comunidades Autónomas de las Illes Balears y de Canarias, el mínimo de ventas exigible será de un millón de euros con un mínimo de siete productores en su calidad de empresarios agrícolas.

d) Poseer instalaciones suficientes de acondicionamiento o de conservación frigorífica.

e) Establecer:

1.º Reglas comunes de producción, en particular en materia de programación de superficie anual de cultivo, calidad de las plantas vivas y productos de la floricultura o de utilización de prácticas biológicas, así como métodos ecológicos.

2.º Reglas de conocimiento de la producción, en particular de los datos relativos a la cosecha y la disponibilidad de plantas vivas y productos de la floricultura.

3.º Reglas comunes de comercialización de los productos, así como las relativas a la información sobre estos últimos, especialmente en lo relativo a su recolección y a su suministro.

f) Incluir en sus Estatutos los siguientes puntos:

1.º El ámbito territorial de actuación de la agrupación.

2.º La obligación por parte de los productores de producir plantas vivas y productos de la floricultura y poner en el mercado la totalidad de la producción destinada a consumo, según las reglas de aportación y comercialización establecidas y controladas por la entidad.

3.º Las disposiciones dirigidas a garantizar que los miembros de una agrupación que quieran renunciar a dicha condición puedan hacerlo, tras haber participado en la agrupación, después de su reconocimiento, durante, al menos, tres años y siempre que lo notifiquen por escrito a la agrupación, al menos, doce meses antes de su salida.

4.º El régimen de penalizaciones a aplicar a los miembros de la entidad que no cumplan con las obligaciones sociales.

g) Respetar en su organización interna las siguientes reglas:

1.ª En el caso de las sociedades mercantiles, las acciones o participaciones serán nominativas y los socios tendrán necesariamente la condición de productores agrarios con cultivo habitual de plantas vivas y productos de la floricultura.

Las sociedades mercantiles acreditarán que las acciones o, en su caso, las participaciones sociales están distribuidas entre los socios en función de su capacidad de producción de plantas vivas y productos de la floricultura, y llevarán un libro de registro de acciones o participaciones, conforme a la legislación que es de aplicación a dichas entidades, que permita acreditar, en cualquier momento, el número de socios, así como su participación en el capital social. El poder de decisión estará en función de las acciones o participaciones de cada productor asociado, sin que ninguno pueda disponer más del 20 por 100 del citado poder de decisión.

2.ª En el caso de cooperativas y S.A.T., deberán ajustarse a la normativa vigente para las mismas en materia de toma de decisiones.

h) Excluir toda discriminación contraria al funcionamiento del Mercado único europeo y a la realización de los objetivos generales del Tratado de la Unión Europea y, en particular, toda discriminación relativa a la nacionalidad o al lugar de establecimiento.

i) Llevar, para las actividades de las plantas vivas y productos de la floricultura, una contabilidad separada. Esta contabilidad, así como la relativa a todas las demás actividades de la agrupación, podrá ser objeto de controles destinados a permitir el cálculo de las ayudas, así como a comprobar la utilización de éstas.

j) Comprometerse a colaborar en la realización de las inspecciones que se lleven a cabo para comprobar el funcionamiento de la agrupación y la correcta utilización de las ayudas concedidas.

2. A los efectos establecidos en este artículo, la comercialización incluirá las operaciones siguientes:

a) Concentración de la oferta de plantas vivas y productos de la floricultura.

b) Preparación y venta de los productos.

3. No podrán concederse ayudas por este concepto a organizaciones de producción tales como empresas y cooperativas cuyo objetivo sea la gestión de una o más explotaciones agrícolas, de conformidad con el apartado 10.3 de las Directrices Comunitarias sobre ayudas estatales al sector agrario (2000/C 28/02).

Artículo 3. *Reconocimiento y registro de las agrupaciones.*

1. El reconocimiento de las agrupaciones de plantas vivas y productos de la floricultura corresponderá al órgano competente de la Comunidad Autónoma en que radique el domicilio social de la entidad.

2. Las entidades que deseen ser reconocidas de acuerdo con lo establecido en el presente Real Decreto, deberán presentar ante dicho órgano competente de la Comunidad Autónoma la correspondiente solicitud, a la que deberá acompañarse la documentación necesaria para justificar el cumplimiento de los requisitos contenidos en el artículo 2.

3. Las resoluciones favorables de reconocimiento darán lugar a las subsiguientes inscripciones en los correspondientes registros, así como a la asignación de un número registral.

4. Igualmente, se registrarán las modificaciones esenciales de los datos que en el mismo figuren, altas y bajas de socios durante cada ejercicio, así como las decisiones que se adopten sobre la suspensión o extinción del reconocimiento y la disolución de las agrupaciones de productores de plantas vivas y productos de la floricultura.

5. El reconocimiento quedará sin efecto cuando se dejen de cumplir los requisitos exigidos en el artículo 2 o se compruebe con posterioridad que alguno o algunos de los requisitos no se cumplían en el momento del reconocimiento y dará lugar a la devolución, con sus correspondientes intereses, de todas las ayudas indebidamente percibidas.

Artículo 4. *Registro General de Agrupaciones de Productores de plantas vivas y productos de la floricultura.*

1. Se crea en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, adscrito a la Dirección General de Agricultura, un Registro General de Agrupaciones de Productores de plantas vivas y productos de la floricultura, de carácter informativo, que se nutrirá de los datos a suministrar por las Comunidades Autónomas.

2. El Registro General de Agrupaciones de Productores de plantas vivas y productos de la floricultura tendrá carácter público.

3. En dicho Registro se hará constar para cada entidad reconocida los siguientes datos:

a) Denominación, domicilio social, tipo de entidad y código de identificación fiscal.

b) Ámbito territorial de actuación de la agrupación.

c) Fecha de constitución de la entidad y fecha de reconocimiento.

d) Relación y cargos de los componentes de los órganos de gobierno y, en su caso, del órgano gestor.

e) Copia de los Estatutos, relación de socios y producción total, estimada, en su caso.

f) Modificaciones y actos a que se refiere el apartado 4 del artículo 3.

4. Las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo de treinta días, contados a partir de que se produzcan los correspondientes reconocimientos de agrupaciones, las resoluciones en que éstos se recojan, así como los datos especificados en este artículo, a efectos de su constancia en el Registro General de Agrupaciones de Productores de plantas vivas y productos de la floricultura.

Artículo 5. *Ayudas destinadas a la constitución y funcionamiento administrativo de las agrupaciones.*

(Derogado).

Artículo 6. *Financiación de las ayudas.*

(Derogado).

Artículo 7. *Gestión de las ayudas.*

(Derogado).

Artículo 8. *Comunicaciones.*

(Derogado).

Disposición adicional única. *Funcionamiento del Registro.*

El Registro General de Agrupaciones de Productores de plantas vivas y productos de la floricultura contemplado en el artículo 4 del presente Real Decreto funcionará con los actuales recursos humanos y materiales de los que dispone el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

Disposición final primera. *Pago de las ayudas.*

La resolución de concesión de las ayudas reguladas en el presente Real Decreto quedará condicionada a la decisión positiva de la Comisión Europea sobre compatibilidad de las mismas con el mercado común, de acuerdo con lo establecido en el artículo 88.3 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea.

Disposición final segunda. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que reserva al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final tercera. *Facultad de desarrollo.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para adoptar las medidas y dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación y cumplimiento del presente Real Decreto.

Disposición final cuarta. *Entrada en vigor.*

La presente disposición entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 4

Real Decreto 547/2013, de 19 de julio, por el que se establecen normas básicas en cuanto al establecimiento de circunscripciones económicas y la extensión de normas en el sector de frutas y hortalizas

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 185, de 3 de agosto de 2013
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2013-8563

El Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), dispone en el apartado 1 del artículo 125 *septies* que, en caso de que una organización de productores del sector de las frutas y hortalizas ejerza sus actividades en una circunscripción económica determinada y sea considerada, con relación a un producto dado, representativa de la producción y de los productores de esa circunscripción, el Estado miembro interesado podrá, a solicitud de dicha organización, imponer con carácter obligatorio a los productores establecidos en esa circunscripción económica que no pertenezcan a la organización de productores el cumplimiento de normas en materia de notificación de la producción, comercialización y protección del medio ambiente, así como de promoción y comunicación en el marco de prevención y gestión de crisis. La lista exhaustiva de las normas que pueden hacerse extensivas figuran en el anexo XVI bis del citado Reglamento. Es necesario, por tanto, establecer el procedimiento a seguir tanto por las organizaciones de productores, como por la Administración para poder llevar a cabo en el territorio español estas extensiones de normas; siendo necesario establecer procedimientos diferentes para el caso de que se lleven a cabo en circunscripciones cuyo ámbito geográfico esté en una o en varias comunidades autónomas.

El apartado 2 de este mismo artículo 125 *septies* define el concepto de circunscripción económica de una forma genérica, lo que hace necesario su desarrollo a nivel de los Estados miembros. Por otra parte, dicho artículo, en su apartado 3 establece unos requisitos de representatividad que las organizaciones de productores deben cumplir dentro de las circunscripciones económicas para poder solicitar extensiones de normas. Para poder tener la seguridad de que las entidades solicitantes de extensiones de norma cumplen dichos requisitos de representatividad, es necesario la elaboración, y el mantenimiento actualizado, de un censo de productores del producto para el que se establece la circunscripción económica.

El citado Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, en su artículo 125 *undecies*, establece que, a efectos de extensión de norma, toda referencia a las organizaciones de productores se entenderá como una referencia a las asociaciones de organizaciones de productores reconocidas.

El artículo 125 *octies* del Reglamento citado y el artículo 129 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en los sectores de frutas y hortalizas y frutas y hortalizas transformadas, establecen que los Estados miembros deben comunicar a la Comisión de la Unión Europea, las normas objeto de extensión, para que a su vez sean publicadas por los medios que considere oportunos.

En la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas y los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con la aprobación previa del Ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 19 de julio de 2013,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones preliminares

Artículo 1. *Objeto.*

El presente real decreto tiene como objeto establecer normas básicas para el establecimiento de circunscripciones económicas y la extensión de normas, previstas en los artículos 125 *septies* a 125 *undecies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento Único para las OCM).

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

Las disposiciones del presente real decreto se aplicarán a los productores y las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas reconocidas en virtud del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007; y toda referencia a las organizaciones de productores se entenderá como una referencia a las asociaciones de organizaciones de productores reconocidas en virtud del mismo reglamento.

Artículo 3. *Órganos competentes.*

Los órganos competentes para el establecimiento, gestión y control de las circunscripciones económicas y de la extensión de normas serán los órganos de la Administración establecidos a los efectos por las comunidades autónomas.

CAPÍTULO II

Circunscripciones económicas

Artículo 4. *Parámetros que definen las circunscripciones económicas.*

Las circunscripciones económicas recogidas en el apartado 2 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, se definirán con los siguientes parámetros:

a) Producto o productos a los que afecta la circunscripción.

b) Condiciones de producción y comercialización homogéneas del producto o productos por los que se establece la circunscripción.

c) Delimitación geográfica de la circunscripción, definida con la relación de los términos municipales que abarca.

Artículo 5. *Establecimiento de circunscripciones económicas.*

1. Las solicitudes de establecimiento de circunscripciones económicas deberán ser presentadas por una o varias organizaciones de productores, y podrán abarcar municipios situados en una o en varias comunidades autónomas siempre que se justifique la homogeneidad de las condiciones de producción y comercialización del producto o productos a los que afecta, particularmente en cuanto a calendarios y circuitos de producción y comercialización.

2. Para que una o varias organizaciones de productores puedan solicitar el establecimiento de una circunscripción para un producto determinado, su volumen de producción respecto de dicho producto dentro de la circunscripción propuesta, deberá suponer, al menos, el 50 por ciento del volumen de producción total del producto, en la circunscripción.

3. Las solicitudes deberán dirigirse a los órganos competentes de las comunidades autónomas según lo dispuesto en los artículos 6 y 7 del presente real decreto, y deberán ir acompañadas, al menos, de:

a) Datos identificativos de la/s entidad/es solicitante/s.

b) Producto o productos para los que se solicita el establecimiento de la circunscripción.

c) Relación detallada de los municipios y de la superficie que abarcaría la circunscripción, distribuidos por comunidades autónomas, en soporte papel y soporte informático. En el caso de que el ámbito geográfico sea superior a una comunidad autónoma, dicha información deberá remitirse desagregada por comunidades.

d) Memoria que justifique la homogeneidad de la producción y comercialización del producto para el que se quiere establecer la circunscripción.

e) Datos de las superficies de la organización y demás información que demuestren la representatividad mencionada en el apartado 2 del presente artículo, en soporte de papel y en soporte informático. En el caso de que fueran varias organizaciones las solicitantes, esta información se presentará desglosada por organizaciones, con el mismo formato para todas, además de totalizada.

4. Las comunidades autónomas que reciban una solicitud de establecimiento de una circunscripción económica, previo a la comunicación de propuesta de establecimiento de la misma mencionada en el apartado 5 del presente artículo, si consideran fundamentada dicha solicitud atendiendo principalmente a los criterios de acreditada o posible futura representatividad de la organización u organizaciones solicitantes a que se refieren los artículos 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, 129 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio y 10 de presente real decreto, deberán elaborar el censo de productores establecido en el artículo 9 del presente real decreto correspondiente a la superficie del producto que esté bajo su ámbito geográfico, con objeto de verificar la representatividad establecida en el apartado 2 de este artículo.

La gestión y resolución de la solicitud de establecimiento de una circunscripción económica por parte del órgano competente de la comunidad autónoma se realizará, según el ámbito geográfico, acorde a lo dispuesto en los artículos 6 y 7 del presente real decreto, siendo el plazo máximo para resolver seis meses, transcurrido el cual, si no se ha dictado y notificado la resolución correspondiente, los interesados podrán entender estimada su solicitud, de acuerdo con lo establecido en el artículo 43.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. Las comunidades autónomas que deseen establecer una circunscripción económica deberán, previamente a su establecimiento, comunicarlo a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para su notificación a la Comisión de la Unión Europea a los efectos del segundo y tercer párrafo del apartado 2 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007. Dicha comunicación deberá ir acompañada de toda la información necesaria para evaluar el cumplimiento de las condiciones previstas en dicho apartado, y deberá incluir, al menos:

a) Producto o productos para los que se establece la circunscripción.

b) Memoria que justifique la homogeneidad de la producción y comercialización del producto para el que se quiere establecer la circunscripción; y la representatividad de la organización u organizaciones solicitantes.

c) Una relación detallada de los municipios constituyentes de la circunscripción, distribuidos por comunidades autónomas.

d) Un mapa en el figuren señalados los municipios y las comunidades autónomas que abarca la circunscripción, en el que se indique el número de productores, y la superficie y el volumen de producción, en cada comunidad autónoma, del producto o productos para los que se pretende establecer la circunscripción.

6. Tras la decisión adoptada por parte de la Comisión de la Unión Europea, la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente informará a las comunidades autónomas afectadas de la decisión adoptada. En caso de aprobación, la comunidad competente en el establecimiento de la circunscripción deberá hacer pública la siguiente información relativa a cada circunscripción:

a) El establecimiento de la circunscripción.

b) Los municipios afectados.

c) Los productos para los que se define la circunscripción.

Artículo 6. *Establecimiento de circunscripciones económicas que no superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma.*

1. Las solicitudes de establecimiento de circunscripciones económicas que no superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma, deberán dirigirse al órgano competente de la comunidad autónoma donde esté ubicada la superficie de la misma.

2. La comunidad autónoma receptora de la solicitud, tras el estudio de la misma y una vez comprobado el cumplimiento de lo exigido en el primer párrafo del apartado 2 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, y lo establecido en el presente real decreto a los efectos, resolverá dicha solicitud, denegándola o tramitándola para su aprobación según lo previsto en los apartados 4, 5 y 6 del artículo 5 del presente real decreto.

Artículo 7. *Establecimiento de circunscripciones económicas que superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma.*

1. Las solicitudes de establecimiento de circunscripciones económicas que superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma, deberán dirigirse, completas, a cada uno de los órganos competentes de las comunidades autónomas en que haya superficie a incluir en la circunscripción.

2. La comunidad autónoma en la que la superficie de producción del producto para el que se solicita la circunscripción sea mayor, será la competente en el establecimiento de la misma, y para ello deberá coordinarse y obtener un informe favorable de todas y cada una de las comunidades autónomas afectadas. A estos efectos, se dirigirá a dichas comunidades para:

a) Informar sobre los criterios que determinan la homogeneidad de la producción y comercialización de la zona afectada, que justifiquen, en su caso, la consideración de la superficie geográfica correspondiente para la constitución de la circunscripción.

b) Solicitar un informe sobre la conveniencia y viabilidad del establecimiento de la circunscripción.

c) Coordinar la elaboración del censo de productores, mencionado en el apartado 4 del artículo 5 del presente real decreto, correspondiente a la circunscripción.

d) Mantener informadas a las comunidades autónomas afectadas, de la resolución y tramitación del establecimiento de la circunscripción económica, así como de cualquier hecho relevante que afecte a la misma.

3. En este caso, cada una de las comunidades autónomas afectadas deberá colaborar con el órgano competente en el establecimiento de la circunscripción para que éste pueda resolver en plazo la solicitud, y elaborará y se responsabilizará del censo mencionado en el

artículo 9 del presente real decreto, correspondiente a la superficie y al volumen de producción de los productores que estén bajo su ámbito geográfico.

Artículo 8. *Modificación de las circunscripciones económicas establecidas.*

Para la modificación de las circunscripciones económicas se aplicará lo dispuesto para el establecimiento de las mismas en el presente real decreto.

Artículo 9. *Censo de productores de las circunscripción económica.*

1. El censo de productores mencionado en el apartado 4 del artículo 5 del presente real decreto, deberá referirse a todos los productores del producto para el que se establece la circunscripción, que ejerzan su actividad en el ámbito geográfico de la misma; y deberá recoger, al menos:

a) Los datos identificativos de los productores, incluido su domicilio a efectos de notificaciones.
b) Los datos identificativos de la superficie y el volumen de producción del producto en cuestión de cada productor, especificando:

1.º Qué parte es ecológica.
2.º Su destino, en el caso de que vaya a la transformación en el marco de un contrato firmado antes del inicio de la campaña de comercialización.

2. Dicho censo no deberá incluir los productores, ni sus superficies ni producciones, cuya producción se destine esencialmente a la venta directa al consumidor en la explotación o en su zona de producción.
3. A efectos de la realización y actualización del censo:

a) Los productores de productos para los que se vaya a establecer o se haya establecido una circunscripción económica deberán declarar ante la comunidad autónoma donde esté ubicada su superficie, en el momento de elaboración del censo, y con la periodicidad fijada en el siguiente apartado, la producción obtenida en la campaña anterior en las parcelas situadas en los municipios que componen la circunscripción económica, y la identificación de la superficie de obtención de la misma, según lo que establezcan los órganos competentes de las comunidades autónomas.
b) La actualización del censo deberá realizarse cada campaña de comercialización, excepto en los casos en que durante tres campañas consecutivas desde su elaboración o su última actualización, no se haya declarado obligatoria ninguna norma en aplicación del apartado 1 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007. En este último caso, las comunidades autónomas con ámbito geográfico en la circunscripción en cuestión, decidirán la periodicidad de su actualización.
c) Las comunidades autónomas velaran porque los rendimientos obtenidos a partir de las declaraciones mencionadas en la letra a) sean acordes a la realidad.

CAPÍTULO III

Extensión de normas

Artículo 10. *Representatividad de una organización de productores en el ámbito de una circunscripción económica a efectos de extensión de normas.*

Para el cálculo de la representatividad mencionada en el apartado 3 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, la cual deberá basarse en el censo establecido en el artículo 9 del presente real decreto, y en virtud de lo dispuesto en dicho precepto y en el apartado 2 del artículo 129 del Reglamento (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE)1234/2007 del Consejo en los sectores de frutas y hortalizas y frutas y hortalizas transformadas, no se tendrán en cuenta:

a) Las producciones y los productores cuya producción se destine en su totalidad a la venta directa al consumidor en sus explotaciones o en su zona de producción.

b) La producción entregada a la transformación en el marco de un contrato firmado antes del inicio de la campaña de comercialización en la que vaya a tener lugar la extensión de normas, excepto si las normas que se pretenden imponer afecten a estos productos.

c) La producción y los productores de productos ecológicos, excepto si, al menos el 50 por ciento de este tipo de productores de la circunscripción acuerdan la adopción de la norma que se pretende extender, y si la organización de productores que propone la extensión de la norma representa al menos el 60 por ciento de la producción ecológica de la circunscripción.

Artículo 11. *Extensión de normas en circunscripciones económicas que no superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma.*

1. Cuando una organización de productores que ejerza sus actividades en una circunscripción económica determinada y sea considerada con relación a un producto dado representativa de la producción y de los productores de esa circunscripción, según los parámetros establecidos en el artículo 10 del presente real decreto, pretenda, en virtud de lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, imponer con carácter obligatorio a los productores establecidos en esa circunscripción que no pertenezcan a la organización de productores, el cumplimiento de alguna o algunas de las normas previstas en el citado apartado deberá solicitarlo ante el órgano competente de la comunidad autónoma en la que esté ubicada la circunscripción económica, la cual, será la competente en la resolución de la extensión de normas solicitada.

2. La solicitud de extensión de normas de las organizaciones de productores solicitantes deberá incluir, al menos:

a) El número y la identificación de los productores del producto sobre el que se desea imponer las normas, que ejerzan su actividad dentro de la circunscripción y que estén asociados a su organización, referidos al momento de la solicitud.

b) El volumen de producción comercializada del producto sobre el que se quiera imponer las normas, correspondiente a la última campaña de comercialización de la que se tengan datos disponibles, procedente de los productores asociados a su organización. Dicha información deberá precisar que parte de la producción es ecológica, y el destino de las producciones de cada productor en cuanto a si va o no a la transformación en el marco de un contrato firmado antes del inicio de la campaña de comercialización.

c) Certificado del acta de la Asamblea, consejo rector o de administración, u otro órgano correspondiente competente, de la organización, acreditativo de la adopción del acuerdo de solicitud de extensión de normas, que incluya el texto íntegro del mismo. Dicho acuerdo deberá recoger el procedimiento de control y seguimiento del cumplimiento de la extensión de normas.

d) Memoria justificativa y económica que fundamente la extensión de normas solicitada.

e) Las normas que pretende imponer.

f) La fecha a partir de la cual la organización de productores lleva aplicando las normas que desea imponer, y los motivos que le llevan a ello.

g) La fecha a partir de la cual desea que sean impuestas las normas y el periodo de aplicación.

h) En el caso de que el periodo de aplicación sea superior a una campaña de comercialización, el compromiso de la organización de remitir durante cada campaña de comercialización que se pretendan imponer las normas, a los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas, la información que permita comprobar las condiciones de representatividad establecidas en el apartado 3 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007.

3. El órgano competente de la comunidad autónoma procederá a analizar la veracidad de la documentación aportada y a comprobar la representatividad de la organización de productores solicitante en el conjunto de la circunscripción económica, así como la coherencia de las normas a extender y si se ajustan y cumplen lo dispuesto en los artículos 125 *septies* del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, y 129

del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio de 2011, y 15 del presente real decreto.

A la vista del análisis y de las comprobaciones recogidas en párrafo anterior, la comunidad autónoma correspondiente procederá, en su caso, a declarar obligatorias, al conjunto de los productores del producto en cuestión de la circunscripción económica, las normas solicitadas durante el periodo solicitado.

El plazo máximo para resolver será de tres meses, transcurrido el cual, si no se ha dictado y notificado la resolución correspondiente, los interesados podrán entender estimada su solicitud, de acuerdo con lo establecido en el artículo 43.1 de la Ley 30/1992.

4. Las comunidades autónomas comunicarán, sin demora, las normas que hayan impuesto con carácter obligatorio al conjunto de los productores de una circunscripción económica con arreglo al apartado 1 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para su transmisión a la Comisión de la Unión Europea, tal y como dispone el artículo 125 *octies* de dicho Reglamento. Dicha comunicación deberá contener los siguientes datos:

a) El producto al que afecta la extensión de normas.

b) Las normas impuestas.

c) La circunscripción económica afectada.

d) Certificación del nivel de representatividad de los solicitantes a que se refiere el apartado 3 del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007.

e) Los elementos contemplados en el apartado 1 del artículo 129 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011.

5. La organización de productores que solicite una extensión de normas, deberá de disponer de los medios necesarios para velar por el cumplimiento de las normas a imponer, en el ámbito geográfico de la circunscripción.

Artículo 12. *Extensión de normas en circunscripciones económicas que superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma.*

1. Cuando la extensión de normas se vaya a aplicar en una circunscripción económica que supere el ámbito geográfico de una comunidad autónoma, la solicitud completa deberá dirigirse a los órganos competentes de todas las comunidades autónomas afectadas, aunque la resolución de la extensión de normas corresponderá al órgano competente de la comunidad que haya establecido la circunscripción económica.

2. Los requisitos para solicitar una extensión de normas y la información y documentación que deberá acompañar a la solicitud será la misma que en el caso de la extensión de normas en circunscripciones económicas que no superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma.

3. Las comunidades afectadas en virtud del apartado 1 del presente artículo remitirán a la comunidad autónoma competente en la resolución de la extensión de normas, en el plazo máximo de un mes desde la presentación de la solicitud, al menos:

a) Un informe sobre la conveniencia o no de la solicitud presentada.

b) Con objeto de determinar la representatividad contemplada en el artículo 10 del presente real decreto: el numero, la superficie y el volumen, obtenido del censo mencionado en el artículo 9 del presente real decreto, de los productores del producto para el que se ha solicitado la extensión de normas que ejerzan su actividad dentro de su ámbito geográfico, actualizada al momento de presentación de la solicitud.

c) A efectos de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 15 del presente real decreto, un informe sobre la coincidencia, y posible distorsión, que supone la extensión de la norma solicitada frente a las normas que se estén aplicando en el ámbito geográfico de la circunscripción afectada dentro de su comunidad, por parte de cualquier organización interprofesional en virtud de la de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones interprofesionales agroalimentarias.

4. A la vista del estudio de la solicitud presentada, de la información remitida por las comunidades autónomas afectadas, de los datos relativos al número de productores y producción representada por la solicitante, y de la realización de los controles recogidos en el apartado 3 del artículo 11 del presente real decreto para las extensiones de normas en circunscripciones económicas que no superen el ámbito geográfico de una comunidad autónoma, el órgano competente de la comunidad autónoma decidirá y resolverá sobre la declaración de obligatoriedad de las normas en cuestión, en el plazo establecido en dicho apartado.

5. La resolución deberá ser notificada, además de a los interesados, a las comunidades autónomas afectadas y a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. En caso de ser estimatoria, la citada Dirección General procederá a su transmisión a la Comisión de la Unión Europea, a los efectos del artículo 125 *octies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007. Dicha comunicación deberá contener los datos señalados en el apartado 4 del artículo 11 del presente real decreto.

6. La organización de productores que solicite una extensión de normas, deberá de disponer de los medios necesarios para velar por el cumplimiento de las normas a imponer, en el ámbito geográfico de la circunscripción.

Artículo 13. *Contribuciones financieras de los productores no asociados.*

1. La organización de productores demandante de una extensión de norma podrá solicitar, junto con la solicitud de extensión de normas, que los productores de la circunscripción económica, que no sean miembros de la misma, abonen a la organización la parte de las contribuciones financieras pagadas por los productores miembros, de acuerdo con el artículo 125 *decies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, bajo los principios de proporcionalidad en cuantía respecto a los costes de las acciones y la representatividad de cada uno de los productores dentro de la circunscripción, y de no discriminación con respecto a los miembros de la organización. Estos principios se aplicarán tanto para determinar la contribución de los productores no pertenecientes a la organización como a los pertenecientes a la misma de la misma.

De acuerdo con dichos principios, la contribución de los productores integrantes de la organización de productores demandante de la extensión de norma nunca podrá ser inferior a la parte proporcional de la representatividad que ostentan en relación con la totalidad de la circunscripción.

2. La petición deberá dirigirse al órgano que declaró obligatorias las normas, indicando el importe unitario que se pretende introducir, aportando la base del cálculo y la documentación que la justifique, así como el beneficiario o beneficiarios de las contribuciones y el destino de las mismas, dentro de los contemplados en los párrafos a) y b) del artículo 125 *decies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007. Dicho órgano será competente para resolver motivadamente la solicitud.

3. El órgano competente mencionado en el anterior apartado 2 determinará si procede, en virtud de lo dispuesto por el artículo 125 *decies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, que los productores no asociados a la organización de productores abonen a la misma la parte de las contribuciones pagadas por los productores asociados.

4. El plazo máximo para resolver será el mismo que el establecido para las extensiones de normas.

5. En caso de que sea procedente la contribución citada en el párrafo anterior, la comunidad autónoma deberá establecer el importe unitario de la misma, el beneficiario o beneficiarios, y la naturaleza de los gastos a los que hace referencia el artículo 125 *decies* del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, y deberá remitir la información a que se refiere el primer párrafo del artículo 130 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio de 2011, a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para su transmisión a la Comisión de la Unión Europea.

Artículo 14. *Anulación, control y seguimiento.*

1. Las comunidades autónomas deberán controlar las condiciones de representatividad a que hace referencia el artículo 10 del presente real decreto durante todo el periodo en el que se lleven a cabo extensiones de normas.

2. Si, como consecuencia de los controles de condiciones de representatividad mencionados en el primer párrafo del artículo 131 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio de 2011, o por cualquier otro motivo, los órganos competentes de las comunidades autónomas procedieran a anular extensiones de normas, y por tanto el pago de las contribuciones correspondientes de los productores no asociados, deberán informar inmediatamente a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a efectos de la comunicación establecida en el tercer párrafo del artículo 131 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio de 2011.

En este caso, la entidad que ha solicitado la extensión de norma deberá reintegrar las cantidades recaudadas durante la campaña de comercialización en curso, en su caso, y en un plazo máximo de tres meses, a los productores de la circunscripción económica que no sean miembros de la misma.

3. El control y seguimiento del cumplimiento de los acuerdos de extensión de normas deberá realizarse por la organización de productores solicitante de las mismas, a través de un procedimiento establecido por sus órganos de gobierno.

La organización de productores que realice el control y seguimiento podrá denunciar ante los órganos jurisdiccionales y administrativos competentes, los incumplimientos y las actuaciones contrarias a la extensión de normas impuestas.

4. Las comunidades autónomas, en el ámbito de sus competencias, podrán realizar inspecciones, controles y los seguimientos que considere pertinentes sobre el cumplimiento de las normas impuestas en el ámbito geográfico de su comunidad autónoma. En caso de extensión de normas en circunscripciones económicas cuyo ámbito sea superior a una comunidad, la coordinación de los controles será realizada por la comunidad que estableció la circunscripción, y deberá mantener informada a todas las comunidades afectadas, las cuales, deberán colaborar con ella en todo lo relativo al cumplimiento de la extensión de normas impuestas.

CAPÍTULO IV

Coordinación entre las organizaciones de productores y las organizaciones interprofesionales

Artículo 15. *Coordinación en la extensión de normas entre las organizaciones de productores y las organizaciones interprofesionales.*

1. Cuando en la zona afectada por una circunscripción económica se esté aplicando una extensión de norma autorizada, a solicitud de una organización de productores en virtud del artículo 125 *septies* del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, y del presente real decreto, o de una organización interprofesional en virtud del artículo 125 *terdecies* del mismo Reglamento o de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, no podrán autorizarse en dichos ámbitos geográficos otras extensiones de normas previstas en el citado Reglamento o en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, que coincidan, o sean contrarias, o distorsionen, o puedan distorsionar la aplicación de la que está ya autorizada, durante el periodo que dure la imposición.

2. Lo dispuesto en el apartado 1 será, asimismo, de aplicación, a la autorización de las contribuciones financieras de los productores no asociados.

CAPÍTULO V

Régimen sancionador

Artículo 16. *Régimen aplicable, y órganos competentes.*

1. Las infracciones cometidas contra lo dispuesto en este real decreto serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente, estatal o autonómica, de aplicación, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden a que pudiere haber lugar.

2. En caso de incumplimientos relativos a circunscripciones económicas o extensión de normas cuyo ámbito sea superior a una comunidad autónoma, la tramitación y coordinación del procedimiento sancionador corresponderá a la comunidad autónoma que estableció la circunscripción, debiendo mantener informada a todas las comunidades afectadas, las cuales, deberán colaborar con ella en todo lo relativo al procedimiento.

Disposición adicional única. *Adecuación de la calificación de circunscripciones económicas.*

Las circunscripciones económicas aprobadas por la Comisión de la Unión Europea con anterioridad a la publicación del presente real decreto deberán adaptarse al mismo en un plazo de seis meses a partir de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, quedando anuladas aquellas que no procedan a tal adaptación.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 430/2000, de 31 de marzo, por el que se regula el establecimiento de circunscripciones económicas y la extensión de normas en el sector de frutas y hortalizas.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto tiene carácter de normativa básica y se dicta de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 5

Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 129, de 31 de mayo de 2017
Última modificación: 24 de enero de 2024
Referencia: BOE-A-2017-6015

El Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72 (CEE) n.º 234/79 (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, regula las organizaciones de productores y las asociaciones de éstas en los sectores agrícolas, estableciendo una serie de particularidades para las del sector de las frutas y hortalizas.

Como desarrollo de dicho Reglamento, la Comisión ha adoptado el Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, se completa el Reglamento (UE) n.º 1306/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a las sanciones que deben aplicarse en esos sectores y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas. Ambos Reglamentos, en vigor desde los siete días de su publicación en el «Diario Oficial de la Unión Europea», han substituido y derogado la normativa de la Comisión que regulaba las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas; en concreto, el Reglamento (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio de 2011 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, del Consejo, en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

Los nuevos reglamentos han introducido numerosos cambios en el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas y de sus asociaciones. Estos cambios, junto con las numerosas interpretaciones realizadas por la Comisión a través de sus auditorías, y como respuestas a las preguntas formuladas por los Estados miembros, hacen necesaria una adaptación de la normativa básica que regula estas figuras en el Reino de España; en concreto del Real Decreto 1972/2008, de 28 de noviembre, sobre reconocimiento de organizaciones de productores de frutas y hortalizas. Por ello, con objeto de dar una mayor seguridad jurídica a las comunidades autónomas y al propio sector, y debido al número de cambios al que habría someter al citado Real

Decreto 1972/2008, el cual ya ha sido modificado en varias ocasiones, en aras de dar claridad a los aspectos que regula, se considera necesario proceder a su derogación y substituirlo por un nuevo texto.

El contenido del presente real decreto se ajusta a los principios contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, de acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de adecuar nuestra normativa a la de la Unión Europea, y evitar posibles correcciones financieras ante un inadecuado reconocimiento de organizaciones de productores que apliquen programas operativos.

Dado que el régimen de autorización previa se prevé en la normativa de la Unión Europea ya citada, se cumple el principio de proporcionalidad, y los aspectos regulados se limitan al mínimo imprescindible para cumplir con dicha normativa.

Como se ha expuesto, ante la necesidad de realizar diversos cambios en el anterior real decreto, se opta por una única regulación, en que se integran los aspectos esenciales del reconocimiento de las organizaciones de productores.

Finalmente, en aplicación del principio de eficiencia, se limitan las cargas administrativas a las imprescindibles, sin que varíen frente a la regulación actual.

En la elaboración del presente real decreto se ha consultado a las comunidades autónomas, así como a las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, con la aprobación previa del Ministro de Hacienda y Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de mayo de 2017,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones preliminares

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El objeto del presente real decreto es establecer la normativa básica del Estado que regula el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas, y de asociaciones de ellas, establecidas por el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, y reguladas por el Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, se completa el Reglamento (UE) n.º 1306/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a las sanciones que deben aplicarse en esos sectores y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

2. El presente real decreto se aplicará a todas las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas y asociaciones de éstas, establecidas en el territorio español.

Artículo 2. *Órganos competentes en el reconocimiento de las organizaciones de productores y de las asociaciones de organizaciones de productores, y atribuciones de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.*

1. El reconocimiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas y de sus asociaciones, incluidas las transnacionales, corresponderá al órgano

competente que determine la comunidad autónoma donde esté establecida su sede social, sin perjuicio de la solicitud de cooperación interadministrativa con otras administraciones cuando sea necesario. A este órgano le corresponderán, además, sobre dichas entidades:

a) La realización de los controles, evaluaciones e informes, y la aplicación de las sanciones establecidas en el artículo 154.4 b) y c) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, en los artículos 24 y 26 a 28 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y en el presente real decreto, relativos al cumplimiento de los requisitos de reconocimiento y funcionamiento.

b) La suspensión y retirada de los reconocimientos.

c) La validación de la información a que hace referencia el artículo 21.1, así como la realización de las comunicaciones previstas en el artículo 22 del presente real decreto.

2. A la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente le corresponderá:

a) El establecimiento, la gestión y el mantenimiento del Registro Nacional de Organizaciones de Productores y de Asociaciones de Organizaciones de Productores establecido en el artículo 20 del presente real decreto.

b) El establecimiento y el funcionamiento, coordinado con las comunidades autónomas en la forma prevista en el presente real decreto, del Sistema de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas establecido en el artículo 23 del presente real decreto.

c) La colaboración administrativa con otros Estados miembros prevista en los artículos 14 y 21 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, relativa a las organizaciones transnacionales de productores y a las asociaciones transnacionales de organizaciones de productores. No obstante, la emisión de cualquier tipo de acreditación relativa a los efectivos productivos, miembros, valor y volumen de la producción comercializada, medios técnicos y humanos, y actividades que realizan las organizaciones transnacionales de productores o asociaciones transnacionales de organizaciones de productores, será competencia de las comunidades autónomas correspondientes.

d) La comprobación de la no pertenencia de un miembro productor a más de una organización de productores de la misma categoría de reconocimiento, en el ámbito geográfico superior a una comunidad autónoma; así como la no pertenencia de una organización de productores a más de una asociación de organizaciones de productores para una misma actividad y un mismo producto, en el ámbito geográfico superior a una comunidad autónoma.

e) La remisión a la Comisión Europea de la información recogida en el artículo 54 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

Artículo 3. *Definiciones y empleo de términos.*

1. A los efectos del presente real decreto, los términos empleados en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, en el Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, tendrán el mismo significado cuando se utilicen en el presente real decreto.

2. Asimismo, se entenderá, respecto de una organización de productores, por:

a) «Miembro agregador de productores»: Toda persona jurídica que sea miembro de una organización de productores, o forme parte de la cadena societaria de alguno de sus miembros, cuyos miembros sean productores de alguno de los productos para los que la organización esté, o vaya a ser reconocida. Las cadenas societarias de los miembros de organizaciones de productores de frutas y hortalizas estarán limitadas hasta el tercer nivel de agregación. Esta limitación de agregación no afectará a las organizaciones de productores cuya forma jurídica sea la de cooperativa o Sociedad Agraria de Transformación.

b) «Miembro no productor»: Todo miembro de una organización de productores, o de un miembro agregador de productores que no sea productor según la definición de agricultor dada por el artículo 3.1 del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del

Consejo de 2 de diciembre de 2021 por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) 1305/2013 y (UE) 1307/2013, de los productos para los que la organización esté, o vaya a ser, reconocida, durante más de tres años continuados. En situaciones debidamente justificadas, las comunidades autónomas podrán elevar este periodo.

No obstante, los miembros agregadores de productores que no sean titulares de explotación ellos mismos, serán considerados miembros productores.

c) «Concentración de la oferta»: Cumplimiento de los mínimos establecidos en el artículo 7.1 del presente real decreto, y de lo dispuesto en el artículo 160 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

d) «Fusión de organizaciones de productores»: Unión de dos o más organizaciones de productores que dé lugar a una nueva entidad jurídica que asuma los derechos y obligaciones de las mismas, dejando ellas de existir como personas jurídicas individuales, y que cumpla con lo previsto en el artículo 15 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017. En estos casos será necesario asignar un nuevo número de registro a la nueva organización de productores.

Igualmente, se considerarán fusiones de dos organizaciones de productores los casos en los que, tras la unión, una de las dos entidades jurídicas existentes asuma los derechos y obligaciones de la otra, dejando de existir una de ellas. En este caso no será necesario asignar un nuevo número de registro de organización de productores.

e) «Ámbito geográfico de una organización de productores»: Comunidades autónomas y Estados miembros donde se encuentran ubicadas las explotaciones de sus miembros productores; siendo el ámbito geográfico de la explotación de un miembro, la, o las, comunidades autónomas y el, o los, Estados miembros en los que se encuentre su explotación.

f) «Efectivos productivos de una organización de productores»: Las explotaciones definidas en el artículo 4.1 b) del Reglamento (UE) n.º 1307/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, que poseen sus miembros productores, destinadas a la producción de frutas y hortalizas para las que esté reconocida la organización de productores, así como su superficie, y la producción en ellas obtenida.

CAPÍTULO II

Organizaciones de productores

Artículo 4. *Requisitos de reconocimiento.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se establece que para obtener el reconocimiento como organización de productores a efectos del artículo 154 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) O bien ser una entidad con personalidad jurídica propia según el ordenamiento jurídico español, o bien ser una sección de una cooperativa creada en el marco de la normativa reguladora de este tipo de entidades, o bien ser un grupo de productores de una sociedad agraria de transformación que constituya una sección similar que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa que regula las secciones de las cooperativas y respete la suya propia.

En las cooperativas y sociedades agrarias de transformación que posean una sección, el reconocimiento podrá recaer tanto en la entidad a la que pertenece la sección, como en la sección, según disponga la solicitud de reconocimiento presentada. En caso de que recaiga sobre la cooperativa o la sociedad agraria de transformación, los miembros que constituyen la organización serán los que formen parte de la sección, en la cual deberán estar todos los productores de frutas y hortalizas que formen parte de la entidad jurídica.

b) Tener su sede social dentro del ámbito geográfico español.

c) Haber sido creada a iniciativa de, y estar constituida exclusivamente por, productores de los productos para los que se solicita el reconocimiento, excepto en los casos y en las condiciones recogidas en el artículo 6 del presente real decreto.

En los nuevos reconocimientos, la condición de estar constituida por productores deberá ser acreditada mediante la presentación de la documentación que justifique que cada uno de los miembros que vayan a formar parte de la organización haya producido en el periodo mencionado en el último párrafo del artículo 8 del presente real decreto. Dicha documentación deberá estar a disposición del órgano competente.

d) Poseer unos estatutos, o un reglamento de régimen interno en el caso de las secciones mencionadas en la letra a) del presente apartado, elevados a escritura pública o registrados en el registro correspondiente según disponga la normativa que regula la persona jurídica que sea la entidad solicitante o visados por el órgano competente en su reconocimiento, que respeten lo dispuesto para ellos en la sección I del capítulo III del título II de la parte II y en el artículo 160 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, en el Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y en el presente real decreto.

Los estatutos de los miembros agregadores de productores que formen parte de una organización de productores, deberán anexionarse a los de la organización, y ser concordantes y coherentes con los de la misma.

e) Solicitar el reconocimiento por escrito ante el órgano competente correspondiente respecto de una de las categorías establecidas en el artículo 5 del presente real decreto, indicando su ámbito geográfico y adjuntando, al menos, la documentación y la información establecidas en el anexo I.

f) En el caso de que la solicitante del reconocimiento sea una cooperativa o una sociedad agraria de transformación con sección de frutas y hortalizas, o sea una sección de las previstas en la letra a) del presente apartado, además:

1.º El reglamento de régimen interno de la sección deberá recoger de manera expresa la prohibición de adoptar acuerdos contrarios a la ley, a los estatutos de la entidad a la que pertenece o al interés general de dicha entidad.

2.º Los estatutos de la cooperativa o de la sociedad agraria de transformación que posean sección de frutas y hortalizas, deberán establecer que las decisiones relativas al reconocimiento, al funcionamiento y a las actuaciones como organización de productores, incluidas las relativas a la presentación y ejecución de programas operativos y constitución de los fondos operativos establecidos en los artículos 32 y 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, serán adoptadas directamente por la asamblea de la sección.

3.º La contabilidad de la entidad a la que pertenece la sección deberá permitir diferenciar la actividad de ésta.

g) En el caso de ser una sociedad mercantil, las acciones o participaciones deberán ser nominativas. Este requisito será extensivo a todos los miembros, directos o indirectos, de las organizaciones de productores, que sean sociedades mercantiles, independientemente del tipo de personalidad jurídica que posea la organización.

h) Cumplir los demás requisitos establecidos para ellas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, en el Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y en el presente real decreto.

2. Las organizaciones de productores deberán llevar un registro sobre los miembros que forman parte de ella, que recoja, al menos, la información que se detalla en el anexo II del presente real decreto.

3. En virtud de lo dispuesto en el artículo 60 del Reglamento (UE) n.º 1306/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, no se reconocerá a ninguna organización de productores que haya obtenido los requisitos de reconocimiento mediante la creación de situaciones artificiales. En particular, se analizarán los siguientes casos:

a) Cuando un miembro, directo o indirecto, posea un porcentaje desproporcionadamente elevado de los efectivos productivos de la organización; considerándose como tal cuando posea más del 50% de los efectivos productivos de la organización. No obstante, aun cuando se alcance dicho porcentaje, si se demuestra que no existe ningún abuso de poder o influencia por parte de ningún miembro no se considerará situación artificial.

b) Cuando toda o gran parte de la producción comercializada por la organización de productores se venda a uno o varios miembros de la misma o a entidades a los que se tenga externalizada alguna actividad.

c) Cuando la organización tenga externalizada todas las actividades que puede externalizar.

d) Cuando se produzcan cambios en el tipo de personalidad jurídica en la organización de productores para ser cooperativas con el objetivo de evadir los controles sobre control democrático.

Artículo 5. *Categorías de reconocimiento.*

1. Las organizaciones de productores deberán ser reconocidas respecto de una de las siguientes categorías, cada una de las cuales incluye los productos recogidos en el anexo III:

(i) Frutas y hortalizas.
(ii) Frutas.
(iii) Hortalizas.
(iv) Productos destinados a la transformación.
(v) Cítricos.
(vi) Frutos de cáscara.
(vii) Setas.
(viii) Aromáticas y condimentos.
(ix) Uva de mesa.
(x) Melón.
(xi) Cebolla.

2. Con excepción de lo establecido en el artículo 12 del presente real decreto, los productores de una organización de productores tendrán la obligación de comercializar, a través de ella, la totalidad de su producción relativa a los productos para los que esté reconocida. En caso de que la organización de productores no esté reconocida para uno, o varios, productos de los que produce, podrá pertenecer a otra u otras organizaciones que sí estén reconocidas para la categoría a la que pertenezca dicho producto.

3. Para poder obtener el reconocimiento como categoría (iv), la entidad correspondiente deberá obtener el compromiso por escrito, por parte de sus miembros, de una entrega mínima que garantice el valor de la producción comercializable mínimo establecido para ellas en el anexo IV, así como aportar el correspondiente contrato de suministro entre la empresa transformadora y la organización en caso de que esta no sea la propia transformadora.

Artículo 6. *Miembros no productores.*

En virtud de lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se dispone que:

a) Solo podrán admitirse miembros no productores en las organizaciones de productores cuya personalidad jurídica sea cooperativa o sociedad agraria de transformación, y siempre a condición de que no puedan participar en la toma de decisiones relativas al funcionamiento de la organización de productores, y a los programas y fondos operativos establecidos en los artículos 32 y 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, lo cual deberá venir recogido en sus estatutos. Estos miembros no computarán ni podrán tenerse en cuenta en el cómputo recogido por el artículo 7 del presente real decreto.

b) Los miembros agregadores cuya personalidad jurídica sea la de cooperativa o sociedad agraria de transformación podrán tener miembros no productores, en las mismas condiciones establecidas en la letra anterior.

c) En las organizaciones de productores y miembros agregadores de productores que posean miembros no productores, los componentes de sus órganos de gobierno deberán ser elegidos, exclusivamente, por sus miembros productores.

Artículo 7. *Número mínimo de miembros productores y de valor de producción comercializable.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 154.1.b), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, una organización de productores deberá concentrar como mínimo el número de miembros productores, determinados acorde a lo dispuesto en el siguiente apartado, y el valor o el volumen de producción comercializable que figura en el anexo IV del presente real decreto.

No obstante, en los casos en los que una organización de productores posea parte de sus efectivos productivos en una comunidad autónoma en la que los mínimos establecidos en el párrafo anterior no sean los máximos para la categoría de reconocimiento que se solicita, deberán cumplirse los mínimos establecidos para la comunidad autónoma en la que tenga la mayoría de los efectivos productivos medidos en hectáreas o valor de la producción comercializable. Y, en el caso de que una organización de productores posea todos sus efectivos productivos en una comunidad autónoma, y su domicilio social esté en otra diferente, deberá cumplir los mínimos establecidos para la comunidad autónoma donde estén sus efectivos productivos.

2. En virtud de lo dispuesto en los artículos 3 y 5.2 Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se establece que, únicamente a efectos del cumplimiento del número mínimo de miembros productores establecido en el apartado anterior, el cómputo de los mismos deberá realizarse acorde a lo siguiente, teniendo en cuenta que una persona física o jurídica Solo podrá ser computada, o tenida en cuenta para el cómputo de personas jurídicas, una única vez:

a) Los miembros productores que sean personas físicas diferentes, no vinculadas según lo dispuesto en el artículo 13 del presente real decreto: cada uno computará como uno.

b) Si con ellos no se alcanza el número mínimo de miembros establecido en el apartado 1, se computarán los miembros que sean personas jurídicas, hasta alcanzar el mínimo exigido, de la siguiente forma y en la siguiente secuencia:

1º. Los que sean productores no agregadores de productores: cada uno computará como uno si más del 50 por cien de su capital social, directa y/o indirectamente, está en posesión de personas físicas que no se hayan computado como miembros productores en virtud de la letra a), o se hayan utilizado para computar otro miembro productor en virtud de este apartado.

En caso de que haya varios miembros de este tipo que al final de su cadena societaria estén integrados por una o más personas físicas coincidentes, el orden en que se aplicará a cada una de ellas lo dispuesto en el párrafo anterior, será el que elija la organización de productores.

2º. Los que sean agregadores de productores, ellos no computarán, y en su lugar lo harán:

i) Los socios del miembro agregador que sean personas físicas productoras: cada uno computará como uno con las mismas condiciones fijadas en la letra a), siempre que no se hayan computado ya, o se hayan utilizado para el cómputo de un miembro en virtud de b) 1.º

ii) Los socios del miembro agregador que sean personas jurídicas productoras no agregadoras de productores: cada uno computará como uno si más del 50 por cien de su capital social, directa o indirectamente, está en posesión de personas físicas que no hayan sido ya computadas como miembros productores, o hayan sido utilizadas para el cómputo de otro miembro en virtud de los apartados anteriores o del presente apartado.

En caso de que haya varios accionistas de este tipo que al final de su cadena societaria posean una, o varias, personas físicas coincidentes, el orden en que se aplicará en cada una de ellas lo dispuesto en este párrafo anterior será el que elija la organización de productores.

iii) Los socios del miembro agregador que sean a su vez agregadores de productores: se procederá como en los miembros agregadores acorde a lo dispuesto en los apartados b) 2.º

i) y ii), hasta llegar al momento en que ya no haya miembros agregadores en la cadena societaria.

3. Todos y cada uno de los miembros productores de una organización de productores, para poder ser considerados como tales, deberán ser responsables del riesgo empresarial de la explotación de la que son titulares, y conservar la documentación que lo acredite a disposición del órgano competente en el reconocimiento de la organización de productores de la que forma parte.

Artículo 8. *Valor de la producción comercializable de una organización de productores.*

En virtud de los dispuesto en el artículo 8.1 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, el valor de la producción comercializable de una organización de productores a efectos del artículo 154.1b) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, se calculará de igual forma que el valor de su producción comercializada según los artículos 22 y 23 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y la normativa estatal básica que regula los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas; y será la suma de los siguientes valores así determinados, basados en la documentación contable, de la entidad y de los productores:

a) El valor de la producción comercializada por la entidad solicitante del reconocimiento procedente, exclusivamente, de la producción de los productores que formen parte de ella en el momento de solicitar el reconocimiento, que corresponda a los productos para los que solicita el reconocimiento, y

b) El valor de la producción comercializada por los productores, de la producción obtenida exclusivamente en sus explotaciones, que formen parte de la entidad en el momento de solicitar el reconocimiento que no haya sido comercializado a través de ella, referente a los productos para los que la entidad solicita el reconocimiento.

Ambos valores responderán al periodo de referencia elegido por la organización dentro del establecido en la normativa estatal básica por la que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas, en virtud de los artículos 8.2 y 22 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017. No obstante, será el periodo de los doce meses inmediatamente anteriores a la solicitud de reconocimiento en los casos en que los productores no hubieran producido durante el periodo de referencia.

Artículo 9. *Estructura, medios técnicos y humanos, y actividades.*

1. Una organización de productores deberá disponer de los medios materiales y humanos necesarios para cumplir con la finalidad específica que persiga de las establecidas en el artículo 152.1 c) incisos (i), (ii), y (iii), y lo dispuesto en los artículos 154.1(c) y 160 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y en el artículo 7 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891. No obstante, para la comercialización de productos con destino a industria, o que no requieran cumplimiento de normas de comercialización, podrá no disponerse de los medios mencionados en la letra b) del citado artículo 7 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017. En caso de que el cumplimiento íntegro de los requisitos exigidos por las normas de comercialización se realice en las explotaciones de los miembros productores de la organización, y ésta venda la totalidad de su producción, exclusivamente mediante subasta, podrá no disponerse de los medios relativos a la adaptación de la presentación de la producción a lo solicitado por el comprador de la mercancía en la subasta, y al almacenamiento. En este último caso la subasta no podrá tener vínculo alguno de propiedad con ninguno de los miembros productores que formen parte de la organización, ni con la propia organización.

2. En virtud de los dispuesto en el artículo 10 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, cuando los medios técnicos de una organización de productores sean aportados por sus miembros, o por sus filiales, o por asociaciones de

organizaciones de productores a las que pertenezca, o por un tercero vía externalización, se considerará que cumple con el requisito de los medios técnicos.

3. En virtud de lo dispuesto en el artículo 155 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y en el artículo 13 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, una organización de productores podrá externalizar sus actividades para conseguir la finalidad o finalidades que persiga de las establecidas en el artículo 152.1.c), excepto la de la producción, siempre que cumpla lo dispuesto en dichos artículos y en los apartados siguientes de este artículo. No obstante, en virtud de lo dispuesto en el artículo el artículo 13.2 Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, cuando una actividad se lleve a cabo por una asociación de organizaciones de productores o una cooperativa cuyos miembros sean cooperativas siendo la organización de productores una de ellas o por una filial de la organización de productores que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 22.8 de dicho reglamento, se considerará que se realiza por la propia organización de productores, y por tanto no deberán cumplirse los requisitos específicos establecidos para las externalizaciones.

4. Las externalizaciones, ya sean las previstas en el artículo 10 o en el 13 Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, deberán aprobarse por la asamblea general de la organización o por el órgano equivalente en función del tipo de personalidad jurídica que posea, así como plasmarse en acuerdos comerciales escritos que recojan, al menos, los siguientes aspectos:

a) La identificación de las partes.

b) Los medios o servicios que se contratan descritos de una manera precisa y clara, junto con el coste de los mismos y la forma de pago.

c) En el caso de externalizaciones del artículo 13 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, además:

1º. El hecho de que la organización de productores será la responsable de garantizar la ejecución de los servicios contratados, y de que asume la gestión, el control y la supervisión globales del acuerdo comercial.

2º. La facultad de la organización de productores para impartir instrucciones obligatorias sobre los servicios contratados y para poner fin al contrato en caso de incumplimiento de las obligaciones contraídas por la entidad contratada.

3º. Cláusulas detalladas por las que la entidad contratada se comprometa a remitir por escrito a la organización de productores la información que le permita evaluar y ejercer el control real sobre la actividad o actividades externalizadas, concretando el tipo de información y los plazos de remisión de la misma. En caso de que la actividad externalizada sea la comercialización, esta información deberá incluir, de las transacciones comerciales llevadas a cabo por la entidad contratada, el tipo de producto que va a vender, la forma de venta, la cantidad y el precio de cada operación de venta.

4º. En caso de que se externalicen los servicios detallados en el artículo 7 (b) del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, relativos a la recogida, clasificación, almacenamiento y/o acondicionamiento de la producción de sus miembros, la entidad contratada deberá aportar el procedimiento mediante el cual identificará los productos de la organización durante el proceso contratado.

d) La duración del contrato.

5. En los casos contemplados en el punto 4º de la letra c) del apartado anterior, la organización podrá vender su producción a la entidad prestataria del servicio, siempre que el órgano competente de la comunidad autónoma correspondiente autorice este tipo de ventas, previa comprobación de que la organización de productores cumple con todos los requisitos de reconocimiento

6. Cuando una organización de productores externalice la transformación de uno o más productos a una entidad, se deberá cumplir, además, lo siguiente:

a) El producto debe permanecer en todo momento bajo propiedad de la organización de productores.

b) Una vez que se haya transformado el producto, la organización de productores llevará a cabo la comercialización.

c) En ningún caso la organización podrá vender un producto transformado a la misma entidad que efectuó la transformación, o a entidades participadas por ella.

7. La justificación del pago de la prestación de servicios externalizados deberá estar avalada mediante la documentación correspondiente y, una vez finalizada la campaña, las organizaciones de productores deberán realizar un informe sobre el cumplimiento del acuerdo comercial contemplado en el apartado 4, que deberán conservar, al menos, durante un periodo de cinco años. En dicho informe deberán adjuntarse copia de dichos justificantes.

8. En las externalizaciones cuyo objetivo sea resolver situaciones coyunturales e imprevisibles durante una campaña, no será necesaria la aprobación por parte de la asamblea general establecida en el apartado 4 del presente artículo.

9. Las organizaciones de productores deberán informar al órgano competente de su reconocimiento de los cambios en las externalizaciones que puedan afectar al cumplimiento de lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo.

Artículo 10. *Puesta en el mercado y actividad principal.*

1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11.1 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y a efectos exclusivamente de dicho artículo 11, la puesta en el mercado mediante ventas en consignación recibirá el mismo tratamiento que las ventas por subastas.

2. Cuando una organización de productores comercialice toda o parte de su producción a través de filiales de las descritas en el art 22.8 Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, o de una asociación de organizaciones de productores o de una cooperativa de segundo grado a la que pertenece, el cumplimiento del requisito de su actividad principal establecido en el artículo 11 se aplicará mutatis mutandis a estas entidades.

A efectos de verificar lo dispuesto en este apartado, las organizaciones de productores deberán informar al órgano competente en su reconocimiento de las filiales que poseen, tanto ella como los miembros que forman parte de ella, e indicar las participaciones y capital social que poseen de cada una de ellas.

3. En caso de que en una anualidad sea de aplicación lo dispuesto en el artículo 23.4 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se aplicará lo dispuesto en dicho apartado a efectos del cumplimiento del artículo 11.2 del citado reglamento.

Artículo 11. *Periodo mínimo de adhesión.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 6 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, el periodo mínimo de adhesión de los miembros productores que formen parte de una organización de productores determinada será de tres años, salvo causa motivada ajena a la voluntad de los miembros. No obstante, las organizaciones de productores podrán establecer un plazo inferior para parte de sus miembros, siempre que lo permitan sus estatutos y no sea inferior a un año.

El plazo que establezca una organización para sus miembros deberá ser adoptado por los miembros agregadores de productores que formen parte de ella para sus miembros.

Los miembros productores cuyo periodo mínimo de adhesión sea inferior a tres años:

a) No deberán figurar en el registro mencionado en el artículo 4.2 del presente real decreto, sino en un registro aparte de las mismas características, que recoja los miembros con un periodo de adhesión inferior a tres años.

b) No computarán a efectos de los mínimos establecidos en el artículo 7.1 del presente real decreto.

c) El valor de su producción no podrá representar más del 20 por cien del valor de la producción total de la organización, debiendo considerarse como compras a terceros el importe que sobrepase de dicho porcentaje.

d) No podrán suponer más del 20 por cien de los miembros totales de la organización.

e) Ni ellos ni sus explotaciones podrán estar en estas circunstancias de adhesión en una organización más de dos años de cada seis.

2. En virtud de lo dispuesto en el artículo 6 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se dispone que el plazo de aviso previo para que los miembros productores presenten por escrito su renuncia a la calidad de miembros, deberá ser establecido por cada organización de productores con criterios generales que eviten discriminaciones, no pudiendo ser superior a seis meses. Tras dicho plazo, la organización de productores deberá dar de baja efectiva a dichos miembros con carácter inmediato. No obstante, cuando el miembro solicitante de la baja deba realizar algún reintegro en virtud del artículo 17 del Real Decreto 533/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas, podrá no hacerse efectiva su baja hasta que los haya realizado.

3. En el caso de que la organización esté aplicando un programa operativo establecido por el artículo 33 del Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, ningún miembro podrá desvincularse o incumplir las obligaciones derivadas de dicho programa durante la aplicación del mismo, salvo que la organización lo autorice.

Artículo 12. *Comercialización de la producción fuera de la organización de productores.*

Acorde a lo dispuesto en el artículo 12 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, una organización de productores podrá autorizar a cada uno de sus miembros a no comercializar a través de ella hasta un 10 por cien del volumen o del valor de la producción de dicho miembro, siempre que la entidad controle, y disponga de un sistema de control que deje rastro de los controles realizados por la organización que garantice el cumplimiento de dicho límite.

Dicho porcentaje englobará las ventas directas a consumidores para sus necesidades personales, las ventas de productos para los que la organización esté reconocida pero que sean marginales en relación al volumen comercializado por ella, y las ventas de productos que por sus características no estén cubiertos normalmente por la actividad comercial de la organización.

Artículo 13. *Control del funcionamiento democrático.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 17.2 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se establece que:

a) En las organizaciones de productores, ninguna persona física o jurídica podrá poseer el control, directo o indirecto, de más del 34 por cien del total de derechos de voto en cualquier tipo de decisiones de la organización de productores, ni más del 49 por cien del capital social de la misma, ya sea de una manera directa o indirecta, y

b) En los miembros agregadores de productores que formen parte de las organizaciones de productores, ninguna persona física o jurídica podrá poseer el control, directo o indirecto, de más del 34 por cien del total de derechos de voto en cualquier tipo de decisiones del miembro agregador, ni más del 49 por cien del capital social del mismo, ya sea de una manera directa o indirecta.

A efectos de la verificación de los límites establecidos en las letras a) y b), las organizaciones de productores deberán aportar al órgano competente sus estatutos, así como los de las entidades que formen parte de su cadena societaria; y cualquier otra información o documentación que acredite la composición, la toma de decisiones, los derechos de voto, y los titulares del capital social de cada una de ellas.

2. No obstante, en virtud de lo establecido en el artículo 17.1 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, se establece que las organizaciones de productores y los miembros agregadores que forman parte de las organizaciones de productores cuya personalidad jurídica sea la de cooperativa y estén amparadas por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático, así como las secciones de ellas, se considerará que cumplen con el requisito de funcionamiento democrático establecido en el artículo 153.2 c) del Reglamento (UE) 1308/2013, del

Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y no habrá que verificar los límites establecidos en el apartado 1, aunque sí habrá que hacerlo en los miembros agregadores que formen parte de ellas que posean una personalidad jurídica distinta a la de cooperativa o sección de ellas amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático.

3. Para verificar el límite de los derechos de voto que posee una persona física o jurídica respecto de una entidad de la que forma parte de una manera directa o indirecta, deberán acumularse los derechos de voto respecto de ella que posea directamente o indirectamente a través de personas jurídicas en donde los derechos de voto que tenga le generen una participación mayoritaria; considerándose que posee participación mayoritaria en una entidad si posee el 50 por cien o más de los derechos de voto o del capital social de la misma, en cuyo caso se le asignarán todos los derechos de voto de la misma.

4. Para determinar si una persona física o jurídica que aparece más de una vez en la cadena societaria de la organización cumple el límite establecido sobre el capital social, deberán acumularse los porcentajes de los capitales sociales, directos e indirectos, que posea respecto de la entidad.

5. Para el cumplimiento de los límites fijados en el apartado 1 se presumirá que existe vinculación entre personas físicas, entre personas jurídicas, o de personas físicas con personas jurídicas o a la inversa, debiendo acumularse sus derechos de voto y su capital social como si fueran una única persona física o jurídica a efectos de evitar que se sobrepasen los porcentajes de dicho apartado, en los siguientes supuestos, salvo demostración fehaciente en contra de que existe una responsabilidad diferenciada del riesgo empresarial de la explotación de la que son titulares en defensa de los intereses respectivos, conforme a lo exigido en el artículo 7.3 de este real decreto:

a) En el caso del pupilo respecto del tutor legal o judicial.

b) En el caso de copropiedad del capital social de la persona jurídica, como pueden ser herencias yacentes y comunidad de bienes, respecto de los copropietarios entre sí.

c) En el caso de descendientes directos menores de edad respecto de uno o los dos padres que tengan la patria potestad; y

d) En los matrimonios, respecto de los cónyuges entre sí. En el caso de explotaciones acogidas a la Ley 35/2011, de 4 de octubre, sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias, la representación de la explotación en la organización por la mujer o el hombre se sujetará a lo dispuesto en el artículo 4 de dicha Ley.

A efectos de este apartado y del cumplimiento del apartado 1 del presente artículo y del artículo 7 del presente real decreto, las organizaciones de productores deberán informar al correspondiente órgano competente de los casos de personas vinculadas que forman parte de su organización de productores.

Artículo 14. *Organizaciones transnacionales de productores.*

1. Los requisitos de reconocimiento de las organizaciones transnacionales de productores serán los mismos que para las no transnacionales.

2. Las entidades solicitantes de este reconocimiento deberán presentar la documentación establecida a los efectos en el anexo I del presente real decreto, debiendo incluir en su solicitud la información relativa a las instalaciones, a los miembros y a los efectivos productivos que posea en otro u otros Estados miembros.

3. Previo al reconocimiento de una organización transnacional de productores, además de verificar los requisitos de reconocimiento como organizaciones de productores, el órgano competente deberá:

a) Verificar que la entidad solicitante posee la mayoría del valor de su producción comercializada, determinada acorde a lo dispuesto en la normativa estatal básica que regula los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas, o tenga la mayoría de sus miembros productores establecidos, en el ámbito geográfico del Reino de España.

b) Obtener certificación de los órganos competentes de los Estados miembros donde estén ubicados los efectivos productivos que no estén ubicados en el ámbito geográfico español, sobre que ni ellos ni los titulares de los mismos forman parte de una organización

de productores en dichos Estados, para los productos para los que solicita el reconocimiento.

c) Obtener una certificación de los órganos competentes de los Estados miembros donde estén ubicados los efectivos productivos que no estén ubicados en el ámbito geográfico español sobre cualquier otro aspecto que considere necesaria para verificar el cumplimiento de los requisitos de reconocimiento y funcionamiento como organización de productores.

d) Para la obtención de los documentos mencionados en las letras b) y c), el órgano competente deberá solicitar a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, que proceda al intercambio de información necesaria con el Estado o los Estados miembros afectados.

CAPÍTULO III

Asociaciones de organizaciones de productores

Artículo 15. *Normas relativas a las organizaciones de productores aplicables a las asociaciones de organizaciones de productores.*

El artículo 4.1.f) respecto de las secciones, el artículo 9 en lo relativo a la externalización de actividades, el artículo 11 excepto lo relativo a la posibilidad de un periodo mínimo de adhesión inferior a tres años, y el artículo 13 del presente real decreto se aplicaran, mutatis mutandis, a las asociaciones de organizaciones de productores. Si la asociación de organizaciones de productores tiene como una de sus finalidades la comercialización de toda, o parte, de la producción de sus organizaciones de productores asociadas, se aplicará, mutatis mutandis, también el artículo 10.

Artículo 16. *Requisitos de reconocimiento.*

Para poder ser reconocida como asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas en virtud del artículo 156 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, una entidad deberá:

a) Ser una entidad con personalidad jurídica propia según el ordenamiento jurídico español, o ser una sección de una cooperativa o de una sociedad agraria de transformación.

b) Tener su sede social dentro del ámbito geográfico español.

c) Solicitar por escrito el reconocimiento al órgano competente de la comunidad autónoma donde radique su sede social, adjuntando, al menos, la documentación que se relaciona en el anexo V.

d) Tener entre sus fines la realización de una o varias de las actividades establecidas en el artículo 18 del presente real decreto, respecto de uno o varios productos para los que las organizaciones de productores que la integren estén reconocidas.

e) Haberse creado a iniciativa de organizaciones de productores.

f) Cumplir lo dispuesto para ellas en el artículo 156 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, en el Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y en el presente real decreto.

g) Disponer de los medios técnicos y humanos necesarios para llevar a cabo las actividades o funciones para las que se ha solicitado el reconocimiento.

h) Sus miembros no podrán pertenecer a otra asociación de organizaciones de productores reconocida para la misma actividad y el mismo o los mismos productos.

i) Poseer unos estatutos, elevados a escritura pública o registrados en el registro correspondiente según disponga la normativa que regula la persona jurídica que sea la entidad solicitante o visados por el órgano competente en su reconocimiento, en los que figure la actividad, o actividades, para la que se constituye, el capital social y los derechos de voto de cada uno de sus miembros, y que regulen, al menos, su funcionamiento, la forma de la toma de decisiones para la adopción de todo tipo de acuerdos, y las altas y bajas de los mismos.

j) Llevar un registro con los miembros que la componen, en el que figure el capital social y los derechos de voto que posee cada uno de ellos en la asociación.

k) Estar constituidas por organizaciones de productores reconocidas en virtud del presente real decreto, salvo lo dispuesto en su artículo 17.

Artículo 17. *Asociaciones de organizaciones de productores con miembros que no son organizaciones de productores.*

1. Una asociación de organizaciones de productores podrá tener como miembros personas físicas o jurídicas que no estén reconocidas como organizaciones de productores, siempre que el capital social de los miembros que sean organizaciones de productores sea superior al 50 por ciento del capital social de la asociación, y que se respeten las condiciones recogidas en el artículo 20 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017. Este mismo requisito deberá cumplirse respecto de los derechos de voto.

2. Cuando una asociación de organizaciones de productores posea miembros que no sean organizaciones de productores, los estatutos de la asociación deberán recoger que si la asociación presentase programas operativos, totales o parciales, de los establecidos en el artículo 33 del reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, las decisiones sobre los mismos serán adoptadas por miembros que sean organizaciones de productores reconocidas.

Artículo 18. *Actividades y funciones para las que podrán ser reconocidas.*

Una asociación de organizaciones de productores podrá reconocerse para cualesquiera de las actividades de las organizaciones de productores, y en particular para:

a) La adopción por parte de sus miembros de normas comunes relativas al conocimiento de la producción.

b) La adopción por parte de sus miembros de normas comunes de producción y métodos de cultivo.

c) La adopción por parte de sus miembros de normas comunes de comercialización.

d) La adopción por parte de sus miembros de normas comunes de protección del medio ambiente, particularmente en cuanto al empleo de prácticas de cultivo, técnicas de producción y prácticas de gestión de los residuos respetuosas con el medio ambiente, en especial para proteger la calidad de las aguas del suelo y del paisaje y para potenciar la biodiversidad.

e) Llevar a cabo las medidas de prevención y de gestión de crisis recogidas en el artículo 33.3 Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

f) Realizar promoción de los productos para los que está reconocida.

g) Solicitar extensiones de normas previstas en el artículo 164 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

h) Realizar la recepción, la clasificación, el almacenamiento y el acondicionamiento de toda o parte de la producción de sus miembros.

i) La comercialización de toda o parte de la producción de sus miembros.

j) La valorización de las producciones mediante la transformación.

k) Otras actividades dirigidas a la consecución de objetivos de las organizaciones de productores asociadas, que estén recogidas en sus estatutos.

Artículo 19. *Asociaciones transnacionales de organizaciones de productores.*

1. Los requisitos de reconocimiento para las asociaciones de organizaciones transnacionales de productores serán los mismos que para las no transnacionales.

2. Las entidades solicitantes del reconocimiento deberán presentar la documentación establecida a estos efectos en el anexo V del presente real decreto, debiendo incluir la información relativa a las instalaciones, a los miembros y a los efectivos productivos que posea en otro u otros Estados miembros.

3. Previo al reconocimiento de una asociación transnacional de organizaciones de productores, el órgano competente deberá:

a) Verificar que la sede social de la entidad solicitante está ubicada en el Estado Miembro donde posee la mayoría de su valor de la producción comercializada.

b) Obtener un certificado de los órganos competentes del Estado o los Estados miembros donde estén ubicados los miembros que no estén en el ámbito geográfico español, sobre que no forman parte de una asociación de organización de productores de dichos Estados, para la actividad y los productos para los que solicita el reconocimiento.

c) Obtener un certificado sobre cualquier otra información que considere necesaria para verificar el cumplimiento de los requisitos de reconocimiento y funcionamiento como asociación de organización de productores.

Para la obtención de los documentos mencionados en las letras b) y c), el órgano competente deberá solicitar a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente que proceda al intercambio de información necesaria con el Estado o los Estados miembros afectados.

CAPÍTULO IV

Disposiciones generales

Artículo 20. *Registro nacional de organizaciones de productores y de asociaciones de organizaciones de productores.*

1. A efectos de lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente dispondrá de un registro, que se denominará Registro Nacional de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas y de Asociaciones de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas, en el que deberán ser inscritas una vez hayan sido reconocidas por el órgano competente. En el momento de la inscripción, la citada Dirección deberá asignarles un número de registro. En dicho Registro deberán inscribirse también las suspensiones y las retiradas de reconocimiento de estas entidades.

2. A efectos de lo dispuesto en el apartado anterior, los órganos competentes, cada vez que otorguen, suspendan o retiren el reconocimiento a una organización de productores o una asociación de organizaciones de productores, deberán solicitar sin demora la inscripción de dicho acto en el Registro. Junto a dicha solicitud, deberán remitir la correspondiente resolución, la cual, si es de otorgamiento, deberá recoger, al menos, la siguiente información sobre la entidad:

a) Si se trata de organizaciones de productores: razón social, domicilio social, número de identificación fiscal, comunidades autónomas en las que posee efectivos productivos e infraestructura, categoría para la que ha sido reconocida y tipo de personalidad jurídica, indicando si es sección o no.

b) Si se trata de asociaciones de organizaciones de productores: razón social, domicilio social, número de identificación fiscal, ámbito geográfico, tipo de personalidad jurídica, entidades que forman parte de ella indicando las que son organizaciones de productores con su categoría de reconocimiento, actividades de las establecidas en el artículo 18 del presente real decreto para las que ha sido reconocida y, en su caso, los productos a las que afecta.

3. Con objeto de mantener actualizado el Registro, las organizaciones de productores y las asociaciones de éstas deberán comunicar al órgano competente los cambios que se produzcan en la información recogida en el apartado 2, y éste transmitirlos sin demora a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

4. Cuando una organización de productores de frutas y hortalizas, o una asociación de ellas, cambie su sede social de una comunidad autónoma a otra, deberá comunicarlo al órgano competente de la comunidad autónoma donde radique su nueva sede social, quien deberá comunicárselo al órgano competente que le otorgó el reconocimiento. El órgano competente donde radique su nueva sede social verificará que cumple con los requisitos de reconocimiento aplicables y en caso de no cumplirlos lo comunicará a la comunidad que

otorgó el reconocimiento para que ésta proceda a su revocación, tras la instrucción del correspondiente procedimiento.

5. Los datos del Registro estarán a disposición de las autoridades competentes y serán de carácter público.

Artículo 21. *Comunicaciones e informes de las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores a los órganos competentes.*

1. Además de las comunicaciones establecidas en otros artículos del presente real decreto, en virtud de lo dispuesto en el artículo 21 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, las organizaciones de productores y las asociaciones de ellas, deberán remitir anualmente, a más tardar el 15 de abril, al órgano competente que establezca la comunidad autónoma que la reconoció, a través de la aplicación informática establecida en el artículo 23.1 del presente real decreto, la siguiente información:

a) Las organizaciones de productores y sus asociaciones que hayan llevado a cabo un programa operativo el año anterior: la información necesaria para la elaboración del informe anual contemplado en el artículo 54, letra b) del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

b) Las organizaciones de productores que no hayan llevado a cabo un programa operativo el año anterior: el número de miembros que posee y el volumen y valor de su producción comercializada.

2. Las organizaciones de productores, y sus asociaciones, deberán informar al órgano competente de la comunidad autónoma que le otorgó el reconocimiento, sobre los cambios que se produzcan en ella que se hayan tenido en cuenta para valorar el cumplimiento de los requisitos de reconocimiento. Dicha comunicación deberá realizarse sin demora desde el momento que se produzca el cambio.

3. Cuando una organización de productores no remita la información recogida en el apartado 1 del presente artículo o la presente incorrecta, el órgano competente deberá proceder según lo dispuesto en los apartados 1 a 5 del artículo 59 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

Artículo 22. *Comunicaciones de las comunidades autónomas al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.*

1. A los efectos de remitir a la Comisión los informes anuales establecidos en el artículo 54 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, las comunidades autónomas deberán remitir, antes del 15 de septiembre de cada año, a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, con el formato que se establezca y de forma telemática, la información validada mencionada en el apartado 1 del artículo 21 del presente real decreto.

2. A efectos de poder verificar lo dispuesto en el artículo 5.2 del presente real decreto, relativo a lo no pertenencia de un mismo productor a dos organizaciones de productores con ámbito geográfico superior a una comunidad autónoma dentro de la misma categoría de reconocimiento, las comunidades autónomas deberán remitir a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, la información validada relativa a los miembros que pertenecen a cada organización por ella reconocidas. Dicha información deberá remitirse en soporte informático o de forma telemática junto con la solicitud de inscripción en el Registro establecido en el artículo 21, y contendrá el nombre o razón social y NIF de los miembros que formen pare de la organización.

Cualquier variación que se produzca en dicha información deberá ser comunicada igualmente en un plazo de diez días desde que tenga conocimiento la comunidad autónoma.

Artículo 23. *Sistema de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (SOFYH).*

1. Se crea el Sistema de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas que contendrá:

a) El Registro Nacional de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas, y de Asociaciones de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas, y
b) La información recogida en el artículo 22 del presente real decreto.

El sistema de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas quedará adscrito a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, que será la responsable de su funcionamiento coordinado con las comunidades autónomas, en la forma prevista en el presente real decreto.
2. La citada Dirección General, en colaboración con las comunidades autónomas, establecerá los protocolos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento de las aplicaciones informáticas necesarias.

Artículo 24. *Controles.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 154.4 b) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y de los artículos 24 y 27 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, los órganos competentes deberán realizar los controles administrativos e in situ que les permita verificar el cumplimiento de los requisitos de reconocimiento, en los siguientes momentos:

a) Previo a la concesión de reconocimientos de organizaciones de productores y de asociaciones de ellas.
b) Al menos una vez cada tres años, y previo al pago de la ayuda anual establecida en el artículo 34 de dicho Reglamento, en el caso de organizaciones de productores y asociaciones de ellas que posean programas operativos establecidos por el artículo 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.
c) Al menos una vez cada cinco años, en el caso de a las organizaciones de productores y asociaciones de ellas que no posean programas operativos.

2. Los controles administrativos deberán realizarse según lo dispuesto en el artículo 26.1 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y los in situ según lo dispuesto en el artículo 27 del mismo Reglamento.
3. En virtud de lo dispuesto en el artículo 28 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, del resultado de cada control mencionado en el apartado 1 del presente artículo, el órgano competente deberá:

a) Sin demora, a la finalización del control, realizar un informe escrito, pormenorizado y fechado, sobre los resultados obtenidos en el que se recojan la fecha y el lugar de la realización de los controles, los nombres y cargos de las personas presentes en ellos, así como la totalidad de las actuaciones, medidas y documentos verificados.
b) En caso de que se detecten incumplimientos de los requisitos de reconocimiento, proceder de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 59 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

4. En virtud del artículo 34 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, con objeto de comprobar que la organización cumple con los requisitos de reconocimiento, se dispone que en los casos contemplados en el artículo 9.2 y segundo párrafo del 9.3 del presente real decreto, en los que los medios técnicos y humanos no sean de la propia organización o en los que una actividad no sea realizada por ella, los controles administrativos e in situ incluirán las verificaciones necesarias en las entidades que los aportan o que realizan las actividades.

Artículo 25. *Suspensión del reconocimiento.*

1. Las suspensiones de reconocimiento de las organizaciones de productores y de sus asociaciones, así como el levantamiento de ellas, requerirán una resolución expresa por parte del órgano competente en su reconocimiento.

2. En virtud de lo dispuesto en el artículo 59 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, la suspensión del reconocimiento:

a) Se llevará a cabo al finalizar el plazo que el órgano competente otorgue a la organización para que adopte las medidas correctoras necesarias en la carta de apercibimiento a que hace referencia el artículo 59.1 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, si la entidad no ha adoptado dichas medidas y el incumplimiento de los criterios de reconocimiento detectado esté vinculado con el número mínimo de miembros y/o del valor de la producción comercializable exigidos, con el personal y la infraestructura necesaria para garantizar sus funciones esenciales y para cumplir con los requisitos establecidos para ellas por el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, con la actividad principal recogida en el artículo 11 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, o con la exigencia de garantía de funcionamiento democrático.

b) Deberá notificarse a las organizaciones de productores a lo largo de los diez días siguientes a la finalización del plazo a que hace referencia el párrafo anterior, y su duración no podrá ser superior a doce meses desde que la organización recibiera la carta de apercibimiento. La resolución de suspensión correspondiente deberá recoger: el inicio y el final de la suspensión, los efectos de la misma durante el periodo que tendrá suspendido el reconocimiento y los efectos de la no adopción de las medidas correctoras.

c) Implicará que la organización de productores pueda continuar con sus actividades pero sin percibir el pago de las ayudas que deriven de ser una entidad reconocida, en especial de la establecida en el artículo 34 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, hasta que se haya levantado la suspensión. Tras el levantamiento la ayuda deberá reducirse un 2% por cada mes civil o parte del mes civil que haya durado la suspensión.

d) Una vez transcurrido el periodo de suspensión de reconocimiento, si la organización de productores continúa sin cumplir alguno de los requisitos de reconocimiento mencionados en la letra a) del presente apartado, se procederá a la retirada de su reconocimiento con efectos desde la fecha en que dejaran de cumplirse dichos requisitos, o si no fuera posible determinar esa fecha, desde la que se haya detectado el incumplimiento. En caso de que el incumplimiento haga referencia al número mínimo de miembros y/o del valor de la producción comercializable exigidos, se tendrá en cuenta lo dispuesto el segundo párrafo del artículo 59.6 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

3. En virtud de lo dispuesto en el artículo 60 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, también se procederá a suspender el reconocimiento a una organización de productores o una asociación de organización de productores cuando sean objeto de una investigación por parte de la Administración, motivada por una acusación de fraude respecto de la ayuda establecida por el Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo. Esta suspensión durará hasta que se determine el cargo que se le imputa y tendrá los efectos establecidos en el apartado 2 del mencionado artículo.

Artículo 26. *Retirada del reconocimiento.*

1. Las retiradas de reconocimiento de las organizaciones de productores y de sus asociaciones requerirán una resolución expresa por parte del órgano competente en su reconocimiento y se tramitarán:

a) A instancia de las entidades, dirigida al órgano competente que le otorgó el reconocimiento, sin perjuicio del cumplimiento de las obligaciones y compromisos derivados de su condición de organización de productores o asociación de ellas, y de las responsabilidades que puedan derivarse de las actuaciones llevadas a cabo durante el periodo en que ostentó el reconocimiento.

b) De oficio, en aplicación de lo dispuesto del artículo 25.2 d) del presente real decreto y de los apartados 3, 6 y 8 del artículo 59 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, en las organizaciones de productores. En estos casos, la retirada de reconocimiento implicará la pérdida del derecho de cobro de las ayudas por ser una entidad reconocida en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, desde la fecha que surja efectos la retirada de reconocimiento, y la recuperación de las que haya percibido desde dicha fecha con arreglo a lo dispuesto en el artículo 67 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

c) De oficio, cuando se demuestre que una organización de productores o una asociación de ellas ha cometido fraude con respecto de una ayuda cubierta por el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013. En estos casos los efectos de la retirada de reconocimiento serán los dispuestos el artículo 60.2 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

2. En todos los casos de retirada del reconocimiento se deberá tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 36 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

Disposición adicional única. *Reglas especiales para 2020.*

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 21, en el año 2020 la información podrá remitirse hasta un mes después del último día en el que esté en vigor el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo.

2. En el año 2020 no se aplicarán los controles establecidos en las letras b) y c) del apartado 1 del artículo 24.

Téngase en cuenta que lo establecido en esta disposición, añadida por el art. 1 del Real Decreto 558/2020, de 9 de junio, será de aplicación retroactiva desde el 15 de abril de 2020, según determina la disposición transitoria 1.1 del citado Real Decreto. Ref. BOE-A-2020-5899

Disposición transitoria única. *Adaptación de las organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores.*

Los cambios introducidos en el presente real decreto que requieran su adopción por la Asamblea General de la entidad, o en su caso, por la Junta General de accionistas si así esté dispuesto en sus estatutos, o en su reglamento de régimen interno, o en la normativa específica que regula su personalidad jurídica, deberán adoptarse por las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores en la primera Asamblea General, o en su caso Junta General de accionistas, que celebren, no pudiendo sobrepasar el plazo de un año desde la entrada en vigor del mismo.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1972/2008, de 28 de noviembre, sobre reconocimiento de organizaciones de productores de frutas y hortalizas.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto tiene carácter de normativa básica, y se dicta de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Facultad de modificación.*

Se faculta al Ministro de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente para modificar los anexos, cuando dichas modificaciones sean exigidas como consecuencia de la normativa Unión Europea.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Documentación a adjuntar con la solicitud de reconocimiento

A) Todas las organizaciones de productores

1. Documento, elevado a escritura pública, que acredite la constitución de la entidad, su denominación, su finalidad, su domicilio social, su forma jurídica, su número de identificación fiscal, su capital social, y las personas que la constituyen indicando el porcentaje de capital de cada una de ellas. No obstante, en el caso de que la entidad solicitante sea una cooperativa o sección de ellas que no requieran realizar el conteo establecido en el artículo 7.2.b) del presente real decreto para demostrar el cumplimiento del número mínimo de miembros establecido en el apartado 1 de dicho artículo, no tendrá que recoger el porcentaje de capital de cada persona que la constituyen.

En el caso de que la entidad solicitante sea una sociedad mercantil, deberá hacer constar si las participaciones o acciones deben ser nominativas.

2. Certificado sobre el acuerdo de la Asamblea general, en el caso de cooperativas, sociedades agrarias de transformación, y secciones de estas, o de la Junta general de accionistas en el caso de sociedades mercantiles, o del órgano correspondiente en otro tipo de formas jurídica, en el que se acordó solicitar el reconocimiento como organización de productores, en el que se recoja el compromiso de respetar la normativa que las regula, y la categoría para la que se solicitará el reconocimiento.

3. Estatutos (o reglamento de régimen interno en caso de las secciones) de funcionamiento, elevados a escritura pública o registrados en el registro correspondiente según disponga la normativa que regula la persona jurídica que sea la entidad solicitante o visados por el órgano competente en su reconocimiento, que recojan, al menos:

a) La finalidad específica que persigan de las establecidas en el artículo 152.1 c) incisos i), ii), y iii) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

b) La exigencia a sus miembros productores de comercializar toda su producción de los productos para los que la organización esté, o vaya a ser reconocida, a través de la organización.

En el caso de que la organización autorice a sus miembros productores a realizar ventas de las recogidas en el artículo 12 del presente real decreto, deberán recoger dicha autorización y el compromiso de establecer el procedimiento de control mencionado en dicho artículo.

c) Las demás obligaciones a que se someten los miembros productores de manera precisa y clara, en particular:

i) Las de aplicar las normas adoptadas por la organización en materia de notificación de la producción, de producción, de comercialización, y de protección al medio ambiente.

ii) Pertenecer a una sola organización de productores para la misma categoría de reconocimiento.

iii) Facilitar la información que se les solicite a efectos estadísticos de la organización de productores.

iv) Las contribuciones financieras que se les impondrá para financiar la organización de productores.

v) El periodo mínimo de adhesión a la organización.

vi) El periodo de aviso previo para causar baja en la organización, y las cargas económicas que tendrá que abonar por ello, así como cualquier otro efecto a que dé lugar el hecho de causar baja en la entidad.

vii) Las sanciones por incumplimiento de las obligaciones estatutarias.

d) Los procedimientos mediante los que se fijarán, adoptarán, y modificarán las normas contempladas en el letra c) anterior, inciso i).

e) Las cooperativas o sociedad agraria de transformación, que puedan poseer miembros no productores, la exigencia de que éstos no podrán participar en la toma de decisiones relativas al funcionamiento de la organización de productores, y a los programas y fondos operativos establecidos en los artículos 32 y 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

f) Las normas que garanticen a sus miembros productores el control democrático de la organización de productores y de las decisiones de ella en todo tipo de acuerdos. A estos efectos, deberán recoger los derechos de voto y el capital social de los miembros así como el quórum necesario para la adopción de acuerdos. En caso de poseer miembros no productores, deberán recoger que estos no podrán participar en la toma de decisiones relativas al funcionamiento como organización de productores, y a los programas y fondos operativos establecidos en los artículos 32 y 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, ni podrán participar en la elección de los órganos de gobierno.

No obstante, en el caso de cooperativas o secciones de ellas que estén amparadas por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático, no será necesario que recojan lo dispuesto en el apartado anterior.

g) Las normas relativas a la admisión de nuevos miembros.

h) Compromiso de llevar, a partir de la fecha de reconocimiento, una contabilidad específica para las actividades sometidas a reconocimiento, y las normas contables y presupuestarias necesarias para el funcionamiento de la organización. En caso de que sea una sección, la contabilidad de la entidad a la que pertenece la sección deberá permitir diferenciar la actividad de esta.

i) En el caso de ser una cooperativa o sociedad agraria de transformación con sección de frutas y hortalizas, o ser una sección de las previstas en la letra (a) del apartado 1 del artículo 1 del presente real decreto:

– El reglamento de régimen interno de la sección deberá recoger la prohibición de adoptar acuerdos contrarios a la ley, a los estatutos de la entidad a la que pertenece, o al interés general de dicha entidad, y

– Los estatutos de la cooperativa o de la sociedad agraria de transformación que posean sección de frutas y hortalizas deberán establecer que las decisiones relativas al reconocimiento, al funcionamiento y a las actuaciones como organización de productores, incluidas las relativas a la presentación y ejecución de programas operativos y constitución de los fondos operativos establecidos en los artículos 32 y 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, serán directamente adoptadas por la asamblea de la sección.

j) En las organizaciones de productores que posean miembros no productores, que los componentes de sus órganos de gobierno deberán ser elegidos, exclusivamente, por los miembros productores.

4. Certificado del secretario u órgano equivalente de la entidad, con el visto bueno del presidente u órgano equivalente de la entidad, en el que se indique:

a) El número de miembros productores de la organización, basado en las acreditaciones de titularidad de explotaciones de los miembros y de las producciones de los mismos durante al menos los doce meses anteriores a la solicitud de reconocimiento.

b) El valor de la producción comercializable de la organización de productores, determinado acorde a lo dispuesto en el artículo 8 del presente real decreto.

c) El que todos y cada uno de los productores que forman parte de la una organización de productores son responsables del riesgo empresarial de la explotación de la que son

titulares. En caso de poseer miembros vinculados según lo dispuesto en el artículo 13.4 del presente real decreto, los miembros que lo están.

5. Libro registro de socios, en soporte tradicional o informático, e información relativa a los efectivos productivos de cada uno de ellos, descrito en el anexo II del presente real decreto.

6. En caso de que permitan miembros productores con periodos mínimos de adhesión inferior a tres años, el libro registro mencionado en el artículo 11.1 del presente real decreto.

7. Documento con la descripción, y ubicación de los medios humanos, materiales y técnicos con los que cuenta para llevar acabo adecuadamente sus actividades, tanto en lo relativo a la duración como a la eficacia. Al menos deberá incluir:

a) Procedimiento a utilizar, y medios con los que cuenta, el departamento técnico de producción, para llevar a cabo una estrategia de adaptación de la producción de sus miembros a lo demandado por el mercado, marcar a los miembros productores directrices para que los sistemas de cultivo utilizados por sus miembros sean respetuosos con el medioambiente, y coordinar a los miembros productores en los aspectos relacionados con calendarios de siembra y recolección, variedades y especies a cultivar, volúmenes de producción, y reconversiones a realizar.

b) Medios con los que cuenta el departamento de acondicionamiento de la producción, para llevar a cabo la clasificación, el almacenamiento, y el acondicionamiento de la producción de sus miembros.

c) Estructura y medios con los que cuenta el departamento comercial, para llevar a cabo la puesta en el mercado de la producción de los miembros productores.

d) Medios con los que cuenta el departamento administrativo, para llevar a cabo la gestión administrativa de la organización de productores.

En el caso de que la entidad tenga externalizada alguna de sus actividades o alguno de los medios técnicos para poder cumplir con los requisitos de reconocimiento, deberá presentar el, o los, acuerdos comerciales descrito en el artículo 9.4 del presente real decreto.

8. En caso de solicitar el reconocimiento como categoría (iv), el compromiso por escrito por parte de sus miembros de una entrega mínima que garantice el valor de la producción comercializable mínimo establecido para ellas en el anexo IV, y el contrato de suministro entre la empresa transformadora y la organización, si esta no es la transformadora.

9. Las filiales que poseen la organización y los miembros que forman parte de ella, indicando las participaciones y capital social que poseen de cada una de ellas.

10. Sobre los miembros agregadores de productores que formen parte de la organización de productores, ya sea de manera directa o indirecta:

a) Los estatutos de cada uno de ellos.

b) El documento descrito en el apartado 1 de la parte (A) de este anexo, correspondiente al miembro agregador, con los mismos criterios que en él descritos.

B) Organizaciones de productores transnacionales

Además de la documentación relacionada en el apartado (A), las organizaciones de productores transnacionales deberán presentar, un certificado expedido por el secretario de la entidad en el que se haga constar el número de miembros productores y el valor de la producción comercializada que posee la organización de productores en cada uno de los estados miembros donde poseen efectivos productivos.

ANEXO II

Estructura y contenido del registro de miembros de las organizaciones de productores

I. En organizaciones de productores cuya personalidad jurídica sea la de cooperativa o sociedad agraria de transformación, o secciones de ellas:

a) Miembros de la organización que sean personas físicas o personas jurídicas no agregadores de productores. De estos miembros se recogerá, al menos:

1.º Nombre o razón social.
2.º NIF.
3.º Fecha de alta.
4.º Fecha de baja.
5.º Si es productor o no productor.
6.º Si es miembro directo o a través de un miembro agregador.
7.º Efectivos productivos (superficie cultivada, productos y volumen y valor de su producción por productos) y ubicación de su explotación conforme al Registro Autonómico de Explotaciones.
8.º Ámbito geográfico de su explotación.
9.º Capital social que posee respecto de la organización.
No obstante, no será necesario recoger esta información cuando el miembro sea un miembro directo de una organización de productores que sea una cooperativa amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático o una sección de ella, o cuando sea un miembro directo de un miembro agregador cuya personalidad jurídica sea una cooperativa, o una sección de ella, que reúna los mismos requisitos que la citada anteriormente. Sin embargo, en estos casos, si la cooperativa, o sección de ella, no alcanza el número mínimo de miembros establecido en el artículo 7.1 del presente real decreto con miembros productores que sean personas físicas, se deberá recoger, de los miembros productores que sean personas jurídicas, la información relativa a su estructura societaria hasta llegar a las personas físicas que hay detrás, al menos, hasta que se alcance dicho número mínimo de miembros, computados según lo dispuesto en el artículo 7.2.
10.º Derechos de voto que posee en todo tipo de decisiones respecto de la organización de productores. No obstante, no será necesario recoger esta información cuando el miembro sea un miembro directo de una organización de productores que sea una cooperativa amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático o una sección de ella, o cuando sea un miembro directo de un miembro agregador cuya personalidad jurídica sea una cooperativa, o una sección de ella, que reúna los mismos requisitos que la citada anteriormente.
11.º Si es miembro a través de un miembro agregador de productores, se deberá recoger, además:

i) El nivel que posee dentro de la cadena societaria de la organización de productores, partiendo del criterio de que el segundo nivel son los miembros de un miembro agregador directo de la organización.
ii) La razón social y el NIF del miembro agregador del que forma parte, y nivel que posee dicho agregador en la organización.
iii) El capital social que posee respecto del miembro agregador del que forma parte. No obstante, no será necesario recoger esta información cuando el miembro sea un miembro directo de una organización de productores que sea una cooperativa amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático o una sección de ella, o cuando sea un miembro directo de un miembro agregador cuya personalidad jurídica sea una cooperativa, o una sección de ella, que reúna los mismos requisitos que la citada anteriormente.
iv) Los derechos de voto que posee en todo tipo de decisiones respecto del miembro agregador del que forma parte. No obstante, no será necesario recoger esta información cuando el miembro sea un miembro directo de una organización de productores que sea una cooperativa amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático o una sección de ella, o cuando sea un miembro directo de un miembro agregador cuya personalidad jurídica sea una cooperativa, o una sección de ella, que reúna los mismos requisitos que la citada anteriormente.

12.º Justificación de que la explotación del miembro está incluida en el Registro de Explotaciones Agrarias sin incidencias.

b) Miembros agregadores de productores. De cada uno de ellos, se recogerá, al menos:

1.º Razón social.
2.º NIF.

3.º Fecha de alta.

4.º Fecha de baja.

5.º Si es productor o no productor.

6.º El nivel que posee dentro de la cadena societaria de la organización de productores, con el mismo criterio marcado en el apartado 11, inciso i) de la letra a) anterior.

7.º En caso de ser productor además de agregador, los efectivos productivos de los que él es titular de explotación (superficie cultivada, productos y volumen y valor de su producción por productos) y ubicación de su explotación conforme al Registro Autonómico de Explotaciones.

8.º Efectivos productivos que agrupa procedente de sus miembros productores (superficie cultivada, productos y volumen y valor de su producción por productos).

9.º Ámbito geográfico del conjunto de las explotaciones de sus miembros.

10.º Capital social que posee respecto de la organización. No obstante, no será necesario recoger esta información cuando el miembro sea un miembro directo de una organización de productores que sea una cooperativa amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático o una sección de ella, o cuando sea un miembro directo de un miembro agregador cuya personalidad jurídica sea una cooperativa, o una sección de ella, que reúna los mismos requisitos que la citada anteriormente.

11.º Derechos de voto que posee en todo tipo de decisiones de la organización. No obstante, no será necesario recoger esta información cuando el miembro sea un miembro directo de una organización de productores que sea una cooperativa amparada por una norma jurídica que implique su funcionamiento democrático o una sección de ella, o cuando sea un miembro directo de un miembro agregador cuya personalidad jurídica sea una cooperativa, o una sección de ella, que reúna los mismos requisitos que la citada anteriormente.

12.º Número de productores que agrega.

13 .º De cada miembro que forme parte de él, el nombre o razón social y el NIF.

14.º Justificación de que las explotaciones de los productores que pertenece al miembro agregador están incluidas en el Registro de Explotaciones Agrarias.

II. En organizaciones de productores y miembros agregadores de productores con personalidad jurídica que no sea la de cooperativa, sociedad agraria de transformación, o secciones de ellas, se deberá recoger la información detallada en el apartado I) referida a los titulares de las acciones o participaciones del capital de la entidad.

ANEXO III

Categorías de reconocimiento de las organizaciones de productores

i) Frutas y hortalizas.

Productos incluidos en la parte IX del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013. No obstante, la exclusión en esta categoría de los frutos de cáscara, las setas, los cítricos, los productos para transformación, las aromáticas y condimentos, la uva de mesa, el melón y la cebolla es opcional.

ii) Frutas.

Productos del capítulo NC 08 incluidos en la parte IX del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013. No obstante, la exclusión en esta categoría de dichos productos destinados a la transformación, los frutos de cáscara, los cítricos, la uva de mesa, y el melón es opcional.

iii) Hortalizas.

Productos del capítulo NC 07 incluidos en la parte IX del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013. No obstante, la exclusión en esta categoría de dichos productos destinados a la transformación, las setas, y la cebolla es opcional.

iv) Productos destinados a la transformación.

Productos incluidos en la parte IX del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 que la entidad sea capaz de garantizar que se entregan para la transformación en los productos incluidos en la parte X de dicho anexo, o en el artículo 22.3 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

v) Cítricos.

Productos del Código NC 0805.

vi) Frutos de cáscara.

Frutos de cáscara incluidos en la parte IX del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, entre ellos, las almendras, avellanas, nueces de nogal, castañas, y pistachos, así como las algarrobas.

vii) Setas.

Hongos del género Agaricus, trufas, y demás setas y hongos frescos o refrigerados.

viii) Aromáticas y condimentos.

Azafrán, tomillo, albahaca, melisa, menta, orégano, romero, salvia y pimentón, frescos o refrigerados.

ix) Uva de mesa.
x) Melón.
xi) Cebolla.

ANEXO IV

Número mínimo de miembros y de valor de la producción comercializable de las organizaciones de productores

a) Categorías (i), (ii), y (iii):

– En las islas de Lanzarote, Fuerteventura, La Gomera y El Hierro:

Número de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Entre cinco y quince.	1.000.000 €
Dieciséis o más.	100.000 €

– En las islas de Menorca, Ibiza y Formentera:

Número de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Entre cinco y quince.	500.000 €
Dieciséis o más.	100.000 €

– En las Comunidades Autónomas de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y Castilla y León, la isla de Mallorca y las islas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma:

Número de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Entre cinco y quince.	1.000.000 €
Dieciséis o más.	500.000 €

– Demás zonas:

Número de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Entre diez y veinte.	6.000.000 €
Entre veintiuno y cuarenta.	5.000.000 €

Número de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Más de cuarenta.	3.000.000 €

b) Categoría (v):

– En función del número mínimo de miembros y del valor mínimo de producción comercializable. En todo el territorio nacional:

Número mínimo de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Diez.	4.000.000 €

– En función del número mínimo de miembros y del volumen mínimo de producción comercializable. En todo el territorio nacional, excepto en la Comunidad Autónoma de las Illes Balears:

Número mínimo de miembros	Mínimo volumen producción comercializable
Veinticinco.	5.000 t

– En función del número mínimo de miembros y del volumen mínimo de producción comercializable. En la Comunidad Autónoma de las Illes Balears:

Número mínimo de miembros	Mínimo volumen producción comercializable
Veinticinco.	1.250 t

c) Categorías (iv), (vii), (ix), (x) y (xi):

– Para todo el territorio nacional:

Número mínimo de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Diez.	1.000.000 €

d) Categoría (vi):

– Para todo el territorio nacional, salvo las islas de Menorca, Ibiza y Formentera:

Número mínimo de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Diez.	1.000.000 €

– Islas de Menorca, Ibiza y Formentera:

Número mínimo de miembros	Mínimo valor producción comercializable
Diez.	125.000 €

e) Categoría (viii):

– Para todo el territorio nacional:

Número mínimo de miembros	Mínimo valor producción comercializable – Euros
Cinco.	125.000

ANEXO V

Documentación a adjuntar con la solicitud de reconocimiento como asociación de organización de productores

1. Documento, elevado a escritura pública, que acredite la constitución de la entidad, su denominación, su domicilio social, su forma jurídica, su número de identificación fiscal, su capital social, las entidades que la constituyen con el porcentaje de capital de cada una, las actividades que va a realizar, y los productos a las que afecta.

2. Certificado del acta de la Asamblea general en el caso de cooperativas y sociedades agrarias de transformación, o de la Junta general de accionistas u órgano equivalente en el resto, en el que se acordó solicitar el reconocimiento como asociación de organización de productores, con el compromiso de respetar la normativa que las regula.

3. Estatutos de funcionamiento, elevados a escritura pública o registrados en el registro correspondiente según disponga la normativa que regula la persona jurídica que sea la entidad solicitante o visados por el órgano competente en su reconocimiento, que recojan, al menos:

a) Las actividades a realizar de las establecidas en el artículo 18 del presente real decreto y los productos a los que afecta.

b) Las obligaciones a que se someten las entidades asociadas de manera precisa y clara, en particular la de no poder pertenecer a más de una asociación de organizaciones de productores para una determinada actividad y para un mismo producto, las contribuciones financieras que se les impondrá para financiar la asociación, el periodo mínimo de adhesión, el periodo de aviso previo para causar baja en la organización, las cargas económicas que tendrá que abonar por causar baja, y las sanciones por incumplimiento de las obligaciones estatutarias.

c) La fórmula de adopción de acuerdos y de determinación de los derechos de voto que garanticen a sus miembros el control democrático de la asociación. Cuando posea miembros que no sean organizaciones de productores, deberán recoger que si la asociación presentase programas operativos, totales o parciales, de los establecidos en el artículo 33 del reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, las decisiones sobre los mismos serán adoptadas solo por miembros que sean organizaciones de productores reconocidas.

d) Las normas relativas a la admisión de nuevos miembros.

e) Compromiso de llevar, a partir de la fecha de reconocimiento, una contabilidad específica para las actividades sometidas a reconocimiento, y las normas contables y presupuestarias necesarias para el funcionamiento de la asociación.

4. Libro registro de entidades asociadas, en soporte tradicional o informático, en el que se recoja, al menos, si son o no organizaciones de productores reconocidas, el capital social y los derechos de voto que poseen dentro de la asociación, la fecha de adhesión, los datos de sus efectivos productivos, y el ámbito geográfico de los mismos.

5. Documento con la descripción, y ubicación de los medios humanos, materiales y técnicos con los que cuenta para llevar acabo adecuadamente sus actividades, tanto en lo relativo a la duración como a la eficacia.

§ 6

Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 230, de 22 de septiembre de 2018
Última modificación: 16 de octubre de 2024
Referencia: BOE-A-2018-12836

Norma derogada, con efectos de 13 de octubre de 2022, excepto para los programas operativos que en virtud de la disposición transitoria única del Real Decreto 857/2022, de 11 de octubre, se sigan rigiendo por la normativa reguladora de los programas operativos del sector de las frutas y hortalizas en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, según establece la disposición derogatoria única del citado Real Decreto 857/2022. Ref. BOE-A-2022-16586

La regulación esencial específica del sector de frutas y hortalizas dentro de la Organización común de los mercados agrícolas se encuentra en los artículos 32 y siguientes del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, y en el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 352/78, (CE) n.º 165/94, (CE) n.º 2799/98, (CE) n.º 814/2000, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 485/2008 del Consejo.

Asimismo, se aprobaron el Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, se completa el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las sanciones que deben aplicarse en esos sectores y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

Para adaptar nuestra normativa a los citados reglamentos, se aprobó el Real Decreto 533/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas.

Posteriormente, y desde el 1 de enero de este año, es de aplicación el Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2017, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1305/2013 relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), (UE) n.º 1306/2013 sobre la financiación, gestión y seguimiento de la política agrícola común, (UE) n.º 1307/2013 por el que se establecen normas aplicables a los pagos directos a los agricultores en virtud de los regímenes de ayuda incluidos en el marco de la política agrícola común, (UE) n.º 1308/2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y (UE) n.º 652/2014 por el que se establecen disposiciones para la gestión de los gastos relativos a la cadena alimentaria, la salud animal y el bienestar de los animales, y relativos a la fitosanidad y a los materiales de reproducción vegetal. Dicho Reglamento modifica ciertos aspectos de los programas operativos, introduciendo nuevas acciones de crisis o ampliando algunas de ellas, así como simplificando el procedimiento de tramitación de la ayuda financiera nacional, y es preciso aplicarlo en España mediante una nueva normativa.

Asimismo, y con aplicación parcialmente retroactiva desde el 1 de enero de este año, son de aplicación el Reglamento Delegado (UE) 2018/1145 de la Comisión, de 7 de junio de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1146 de la Comisión, de 7 de junio de 2018, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas. Ambos reglamentos tienen como objetivo desarrollar las nuevas disposiciones establecidas en el Reglamento (UE) 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, así como clarificar determinados aspectos de la normativa.

También se incluyen en este real decreto, mínimos cambios de mejora de redacción técnica.

Ello no obstante, dado que los cambios afectan a diversos artículos, por seguridad jurídica debe aprobarse un nuevo real decreto.

El real decreto se adecua a los principios de buena regulación a que se refiere el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. En concreto, cumple con los principios de necesidad y eficacia, pues se trata del instrumento más adecuado para garantizar que la normativa europea se aplica de un modo homogéneo en todo el territorio nacional, lo que garantiza el interés general. También se adecua al principio de proporcionalidad, pues no existe otra alternativa menos restrictiva de derechos o que imponga menos obligaciones a los destinatarios. En cuanto a los principios de seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, dicha norma se adecua a los mismos pues es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y se ha procurado la participación de las partes interesadas, evitando cargas administrativas innecesarias o accesorias.

En la elaboración de esta disposición se ha consultado a las comunidades autónomas y a las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de septiembre de 2018,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. 1. El presente real decreto tiene como objeto establecer la normativa básica del Estado en lo relativo a los fondos y programas operativos de las organizaciones de

productores y de las asociaciones de organizaciones de productores, para la aplicación en el Reino de España de la reglamentación de la Unión Europea en dicha materia.

2. El presente real decreto se aplicará a las organizaciones de productores y a las asociaciones de organizaciones de productores reconocidas de conformidad con el Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas.

3. A efectos del presente real decreto, se entenderá por órgano competente al órgano designado por la comunidad autónoma donde radique la sede social de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores.

Artículo 2. *Definiciones y empleo de términos.*

1. A los efectos del presente real decreto, los términos empleados en el Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, sobre la financiación, gestión y seguimiento de la Política Agrícola Común, por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 352/78, (CE) n.º 165/94, (CE) n.º 2799/98, (CE) n.º 814/2000, (CE) n.º 1290/2005 y (CE) n.º 485/2008 del Consejo, en el Reglamento (UE) n.º 1307/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se establecen normas aplicables a los pagos directos a los agricultores en virtud de los regímenes de ayuda incluidos en el marco de la Política Agrícola Común y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 637/2008 y (CE) n.º 73/2009 del Consejo, en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamento (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007, en el Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, tendrán el mismo significado cuando se utilicen en el presente real decreto.

2. Asimismo, a los efectos de este real decreto se establecen las siguientes definiciones:

a) «Programa operativo»: Conjunto de medidas, acciones y actuaciones, establecido en virtud del artículo 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

b) «Actuación»: Conjunto de inversiones y conceptos de gasto en los que se puede dividir una acción, definida en el artículo 2.g) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

c) «Inversiones y conceptos de gasto»: unidades identificables física y presupuestariamente en las que se puede dividir una actuación.

CAPÍTULO II

Valor de la producción comercializada

Artículo 3. *Cálculo.*

1. El valor de la producción comercializada de una organización de productores o de una asociación de organizaciones de productores al que hace referencia el artículo 22 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, se calculará según lo establecido en el anexo I del presente real decreto.

2. En virtud de lo dispuesto en el artículo 22.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, se podrá incluir el valor de los subproductos en el valor de la producción comercializada.

3. Con objeto de evitar el doble cómputo en los casos de miembros que abandonen o se incorporen a la organización de productores o a la asociación de organizaciones de productores no trasnacionales a que hace referencia el artículo 22.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 y en aplicación del artículo 23.3 de dicho reglamento, el valor de la producción comercializada se deberá obtener de la contabilidad de la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores, incluyéndose el valor de las cantidades efectivamente comercializadas y contabilizadas de los miembros productores durante el tiempo que hayan permanecido en la organización o asociación en el período de referencia.

En caso de productores que se incorporen por primera vez a una organización de productores o asociación de organizaciones de productores, el valor de la producción comercializada de estos productores se añadirá al de la organización de productores o asociación de organizaciones de productores y se calculará como el valor real de la producción comercializada facturada durante el periodo de referencia, establecido en el artículo 4 del presente real decreto, de la organización de productores. En caso de que no se disponga del valor en dicho periodo de referencia, se calculará en un periodo de doce meses consecutivos dentro de los tres años anteriores a la presentación del programa operativo o la correspondiente anualidad del fondo operativo.

También se podrá incluir el valor real de la producción comercializada facturada por productores que hubieran pertenecido a una organización de productores o asociación de organizaciones de productores siempre que la autoridad competente haya comprobado que no existe doble cómputo en virtud del artículo 22.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

En caso de que la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores sea transnacional, en aplicación del artículo 23.2 y 3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, el valor de la producción comercializada durante el periodo de referencia se calculará teniendo en cuenta los miembros de dicha organización o asociación a 1 de enero del año por el que se solicita la ayuda.

4. En desarrollo de lo dispuesto en el artículo 22.8.b) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, para el cálculo del límite mínimo del 90 % del capital de la filial también podrán considerarse las participaciones, de los miembros productores de las organizaciones de productores o de las asociaciones de organizaciones de productores, en las condiciones previstas en el mencionado artículo 22.8.b).

5. En el caso de aplicación del artículo 23.4 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 la organización de productores deberá presentar la justificación de la reducción de la producción de acuerdo con lo especificado en el punto 4 del apartado B) del anexo II del presente real decreto.

Artículo 4. *Período de referencia.*

El periodo de referencia mencionado en el artículo 23.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, sobre el que se determinará el valor de la producción comercializada, será el último periodo anual contable finalizado antes del 1 de agosto del año en que se realiza la comunicación del importe del fondo operativo.

CAPÍTULO III

Fondos operativos

Artículo 5. *Gestión.*

En cumplimiento del artículo 24 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, la gestión de los fondos operativos deberá realizarse mediante cuentas financieras gestionadas por la organización de productores o asociación de organizaciones de productores en las que la contabilización de cada operación se efectúe de tal modo que cada asiento contable de gastos e ingresos, incluidos, en su caso, pagos y abonos relativos a los fondos operativos, pueda identificarse.

Los pagos y abonos al fondo operativo podrán realizarse mediante una de las dos siguientes alternativas:

a) Mediante una cuenta bancaria, única y exclusiva para la gestión del fondo operativo. En este caso, se admitirán las regularizaciones en esta cuenta correspondientes a las siguientes acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto establecidas en el anexo III del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891:

1.º Costes específicos del apartado 1.

2.º Gastos de personal de la letra b) del apartado 2.

b) Mediante cuentas bancarias no exclusivas para el fondo operativo. En este caso, los movimientos de ingresos y gastos del fondo operativo deberán ser auditados por un auditor de cuentas inscrito como ejerciente en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas, dependiente del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas, o en otro registro equivalente comunitario. El alcance del informe del auditor deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 25.2 del presente real decreto.

Artículo 6. *Constitución y financiación.*

A efectos del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 25.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, la constitución de los fondos operativos, así como su forma de financiación deberán ser aprobadas, anualmente y con anterioridad a la fecha establecida en el artículo 8 del presente real decreto, por la asamblea general de la entidad, o por el órgano equivalente de la sección, si dicha entidad está organizada en secciones, o por un órgano equivalente, según la personalidad jurídica de la organización de productores o asociación de organizaciones de productores.

Las aportaciones a dicho fondo operativo deberán realizarse durante el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de la anualidad en cuestión, salvo casos debidamente justificados a juicio de la autoridad competente.

En caso de financiación de inversiones en más de una anualidad en virtud del artículo 13.2 del presente real decreto, las aportaciones a dicho fondo operativo deberán realizarse en cada una de las anualidades en las que se financia la inversión. Asimismo, se incluirán también las cantidades a tanto alzado.

Artículo 7. *Información y documentación a presentar anualmente.*

Las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores con programa operativo en ejecución, tal y como se establece en el artículo 26 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, y en el artículo 6 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, deberán comunicar anualmente al órgano competente a más tardar el 15 de septiembre, en su caso, al mismo tiempo que presentan los proyectos de programas operativos o las solicitudes de modificación de los mismos para la anualidad siguiente, la información y documentación contenida en el anexo II del presente real decreto.

CAPÍTULO IV

Programas operativos

Artículo 8. *Presentación.*

Los proyectos de programas operativos establecidos por el artículo 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, deberán presentarse para su aprobación por las organizaciones de productores o las asociaciones de organizaciones de productores ante el órgano competente, a más tardar el 15 de septiembre del año anterior al del inicio de su aplicación según se establece en el artículo 6 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

Si el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dicha presentación deberá realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

Artículo 9. *Formato y contenido.*

1. La presentación de los proyectos de programas operativos deberá realizarse en un documento único, ajustado al contenido mínimo establecido en el anexo III del presente real decreto; y debiendo ir acompañados, al menos, de la documentación mencionada en dicho anexo.

2. En virtud de lo dispuesto en el artículo 23 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, para proceder a la aprobación de los proyectos de programas operativos y al pago de la ayuda financiera de la Unión Europea establecida en el artículo 34 del Reglamento

(UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, los órganos competentes deberán verificar que los programas operativos contienen los elementos indicados en el artículo 4 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, en el anexo III del presente real decreto y, en particular que:

a) Tengan una duración entre tres y cinco años, tal como se establece en el 33.1 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

b) Estén aprobados por la asamblea general de la entidad, o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, o por un órgano equivalente, según la personalidad jurídica de la organización de productores o asociación de organizaciones de productores.

c) Las medidas, acciones, actuaciones, inversiones y concepto de gasto cumplan con las condiciones de subvencionalidad establecidas en el anexo IV del presente real decreto y anualmente su calendario de financiación cumpla los límites máximos de gastos contemplados en el anexo IV del presente real decreto, así como lo establecido en los aspectos medioambientales a que se refiere artículo 33.5. del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, con las correspondientes obligaciones establecidas en las Directrices Nacionales para la Elaboración de los Pliegos de Condiciones referentes a las Acciones Medioambientales, y lo establecido en materia de cumplimiento de objetivos que se recoge en el artículo 33.1.

Las obligaciones establecidas en el artículo 33.5 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, serán:

1.º De cumplimiento anual si se opta por la obligación establecida en la letra a) de dicho artículo.

2.º De cumplimiento a nivel programa operativo si se opta por obligación establecida en la letra b) de dicho artículo, aplicándose, en su caso, el artículo 61.6, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

En aplicación del artículo 33.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, en el caso de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores, el límite para la medida de prevención y gestión de crisis establecido en el artículo 33.3 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se deberá calcular para cada una de las organizaciones de productores que sean miembro de la asociación de organizaciones de productores.

d) Las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto subvencionables en el marco de los programas operativos se podrán realizar en las ubicaciones a que se refiere el artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 y en las no excluidas en el apartado 19 del anexo II del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

3. En caso de aplicación del artículo 35 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, el programa operativo incluirá asimismo la Ayuda Financiera Nacional en las condiciones establecidas en el artículo 52 del Reglamento (UE) 2017/891

4. En virtud del artículo 29 del Reglamento Delegado (UE) número 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, no se podrán incluir actuaciones de la medida 1 del anexo IV del presente real decreto en los programas operativos que conlleven un incremento de la producción de melocotón, nectarina, paraguaya, platerina, melocotón plano, limón y pomelo.

Artículo 10. *Relación con los programas de desarrollo rural.*

1. Las salvaguardas, disposiciones y controles para evitar la doble financiación de una misma acción u operación con cargo a los programas de desarrollo rural y a los programas operativos, serán las establecidas en los programas de desarrollo rural de las comunidades autónomas para el periodo 2014-2020, en cumplimiento del artículo 30.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

2. Las organizaciones de productores o asociaciones de organizaciones de productores que sean beneficiarias de la medida 9 del Programa Nacional de Desarrollo Rural o del Programa de Desarrollo Rural de la comunidad autónoma correspondiente, podrán ejecutar

un programa operativo durante el mismo periodo siempre que la autoridad competente se asegure de que para una misma acción solo se recibe ayuda por una de las dos líneas.

Artículo 11. *Financiación de retiradas y de operaciones de cosecha en verde y no cosecha.*

1. El importe del fondo operativo destinado a la financiación de retiradas que cumplan con lo establecido en la acción 6.1 del anexo IV del presente real decreto en desarrollo del artículo 46.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, deberá tener en cuenta los siguientes importes de ayuda, que incluyen tanto la participación de la Unión Europea como la contribución de la organización de productores:

a) En el caso de productos incluidos en el anexo IV del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891: las cuantías fijadas en dicho anexo.

b) En el caso de productos no incluidos en el citado anexo IV: Las cuantías fijadas en el anexo V del presente real decreto calculadas según lo establecido en el artículo 45.1. del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

En caso de que la organización de productores haya recibido ingresos procedentes de terceros por los productos retirados, dichos ingresos se deberán deducir de las cuantías indicadas en los apartados a) y b) anteriores, en cumplimiento del artículo 45.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

2. En virtud del artículo 46.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 si el producto retirado tiene como destino la distribución gratuita, las organizaciones e instituciones caritativas podrán solicitar a los destinatarios finales una contribución, previa solicitud al órgano competente y autorización de éste.

Se podrá admitir el pago en especie por parte de los beneficiarios finales a los transformadores siempre que haya sido autorizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cuando dicho pago compense exclusivamente los costes de transformación y no se produzca distorsión de la competencia entre las industrias en cuestión y siempre que el órgano competente se asegure que el producto transformado se destina realmente al consumo por parte de los mencionados destinatarios.

3. En caso de que se detecten irregularidades en virtud del artículo 64 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, en desarrollo del apartado b) de dicho artículo, se deberá abonar el valor del producto en cuestión, así como la ayuda al transporte establecida en el artículo 16 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892 y la ayuda por selección y envasado establecida en el artículo 17 de dicho Reglamento.

4. El importe del fondo operativo destinado a la financiación de las operaciones de no cosecha o cosecha en verde que cumplan con lo establecido en el anexo IV del presente real decreto para la acción 6.2, en desarrollo del artículo 49.a) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, deberá tener en cuenta que los importes de la Unión Europea, como la contribución de la organización de productores, no podrán superar las cuantías máximas por hectárea fijadas en el anexo VI del presente real decreto con base en el artículo 48.4 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, que incluyen tanto la participación de la Unión Europea como la contribución de la organización de productores.

Artículo 12. *Condiciones de aplicación de la ayuda para paliar los costes administrativos derivados de la constitución de fondos mutuales y para la reposición de los mismos.*

1. La ayuda para paliar los costes administrativos derivados de la constitución de fondos mutuales y para la reposición de los mismos deberá respetar las disposiciones establecidas en el artículo 33.3.d) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, y en el 40 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

2. La organización de productores deberá establecer en sus estatutos, definidos en virtud del artículo 4.1.d) del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas, las condiciones de aplicación del fondo mutual que deberán ser validadas por la autoridad competente en el momento de aprobación del programa operativo o sus modificaciones.

3. La organización de productores podrá pagar la compensación del fondo mutual únicamente a los miembros productores que experimenten una reducción de ingresos siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

a) Caída del precio de referencia de al menos el 20% respecto a la media aritmética de los últimos tres años, o la media quinquenal de los últimos cinco. Dicho precio de referencia se podrá definir tanto por parte de la organización de productores como por la autoridad competente de manera objetiva e inequívoca, de manera independiente para cada producto.

Asimismo, esta caída se medirá para el conjunto de la campaña, salvo que por características propias del producto en cuestión se considere otro período válido a juicio de la autoridad competente para la definición de crisis de mercado.

b) Disminución superior al 20% de la media aritmética trienal o la media quinquenal del mismo del índice definido como la relación entre el valor de la producción comercializada y el volumen de producción comercializada por la organización de productores para el producto en cuestión.

4. La compensación a los miembros productores no podrá ser superior al 70% de la pérdida de ingresos, entendiendo como tal la diferencia entre la caída del mercado mínima del 20% y la situación media de referencia entendiendo como tal la media quinquenal excluyendo el valor más alto y más bajo.

5. La organización de productores podrá pagar la compensación a los miembros productores establecida en el apartado 3 sin la autorización previa de la autoridad competente siempre que la acción 6.5 del anexo IV del presente real decreto esté incluida en la anualidad correspondiente del programa operativo. No obstante, en el momento de la solicitud de la ayuda para la reposición de fondos mutuales, la organización de productores deberá justificar ante la autoridad competente que la reducción de ingresos ha sido de, al menos, el 20%, con base en un informe al respecto basado en los estados contables, facturación, contratos firmados con las entidades distribuidoras o comercializadoras o elementos acreditativos correspondientes que lo justifiquen debidamente a juicio de la comunidad autónoma competente, debiendo comprobar dicha autoridad que se han cumplido las condiciones establecidas en los estatutos de la organización de productores para compensar a los miembros productores correspondientes así como el acceso democrático de todos los miembros a dicha compensación si se han cumplido las condiciones para ello.

6. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas podrán establecer requisitos adicionales a los establecidos en el presente artículo.

Artículo 13. *Periodo de mantenimiento de las inversiones de los programas operativos, y financiación de las mismas en más de una anualidad.*

1. En desarrollo del segundo párrafo del artículo 31.5 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, el periodo durante el cual las inversiones realizadas en los programas operativos deberán seguir perteneciendo al beneficiario y estar en su posesión, será de cinco años desde la fecha de adquisición, tal y como establece el artículo 71.1 del Reglamento (UE) n.º 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones comunes relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión, al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y por el que se establecen disposiciones generales relativas al Fondo Europeo de Desarrollo Regional, al Fondo Social Europeo, al Fondo de Cohesión y al Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca, y se deroga el Reglamento (CE) n.º 1083/2006 del Consejo, a excepción de aquellas inversiones cuya financiación se realice durante más de cinco años, en cuyo caso el periodo de mantenimiento será coincidente con el de dicha financiación.

No obstante, en el caso de las inversiones relativas a plásticos o mallas de uso plurianual, incluidos en las actuaciones 1.1.4, 1.1.5 y plantones de la actuación 1.2.3, los envases y palets de campo de la actuación 3.1.4 y el sustrato reciclable de la actuación 1.1.4, establecidas en el anexo IV del presente real decreto se podrá admitir un periodo inferior a cinco años.

2. La financiación de las inversiones podrá realizarse a lo largo de una o varias anualidades del programa operativo, incluso a lo largo de una o varias anualidades del programa operativo siguiente, siempre que se realice en un único importe o en tramos aprobados en el programa operativo por el órgano competente en las condiciones establecidas en el artículo 31.6 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 en base a una lógica financiera validada por la autoridad competente.

Dicha financiación deberá realizarse de manera continuada en el número de años en que se periodifique la inversión sin dejar años intermedios en los que no se financie.

En virtud de dicho artículo, los tramos se podrán modificar únicamente a la baja y en los siguientes casos:

a) Inclusión de la medida 6 del anexo IV del presente real decreto, o bien acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto encuadradas en la misma.

b) Disminución del valor de la producción comercializada.

c) Disminución del grado de ejecución del fondo operativo hasta el 60 por ciento.

d) El importe ejecutado de la inversión sea inferior al presupuestado inicialmente.

No obstante, dicha disminución del tramo no podrá recuperarse en otras anualidades del programa operativo.

Artículo 14. *Programas operativos presentados por organizaciones de productores resultantes de una fusión.*

1. Podrán beneficiarse del incremento de ayuda financiera de la Unión Europea establecida en la letra d) del artículo 34.3 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, los programas operativos presentados por organizaciones de productores resultantes de una fusión, tal y como se define la misma en el artículo 3.2 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, tanto los estrictamente nuevos como los fusionados mediante una modificación para anualidad no comenzada o durante la anualidad en curso.

2. Asimismo, en virtud del artículo 15.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, los programas operativos de las organizaciones de productores resultantes de una fusión podrán seguir ejecutándose en paralelo hasta su finalización, siempre que se justifique debidamente en la solicitud.

Del mismo modo, en caso de integración de organizaciones de productores, la organización de productores resultante asumirá los derechos y las obligaciones de las organizaciones de productores integradas. Dicha organización de productores podrá ejecutar los programas operativos en paralelo y por separado hasta el 1 de enero del año siguiente a la integración, siempre que se justifique debidamente en la solicitud, o fusionar los programas operativos desde el momento de la integración. Serán de aplicación los artículos 15 y 16 del presente real decreto, de manera que ello deberá ser expresamente autorizado por la autoridad competente de la comunidad autónoma.

3. El valor de la producción comercializada en el caso de fusión de organizaciones de productores, o de integración, se calculará de acuerdo con lo establecido en el apartado 6 del Anexo I del presente real decreto.

Artículo 14 bis. *Normas específicas para los eco regímenes.*

En los programas operativos podrán incluirse acciones medioambientales coincidentes con los eco regímenes. En ese caso, si el coste específico calculado para la citada acción medioambiental, es decir la suma de su coste adicional y su lucro cesante, supera el importe anual recibido por los agricultores en virtud del eco régimen, podrá imputarse al programa operativo el pago de dicho coste específico una vez restado el importe percibido por cada agricultor en virtud del eco régimen coincidente.

Artículo 15. *Modificaciones de los programas operativos relativas a anualidades no comenzadas.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 34.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 todos los años, las organizaciones de productores o las asociaciones de

organizaciones de productores, podrán solicitar ante el órgano competente, a más tardar el 15 de septiembre del año anterior, las modificaciones que se apliquen a partir del 1 de enero del año siguiente. Para ello, el órgano competente adoptará una decisión sobre las mismas a más tardar el 15 de diciembre del año anterior o el 20 de enero del año en cuestión por razones debidamente justificadas.

Si el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dicha solicitud deberá realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

2. En virtud de lo dispuesto en el artículo 34.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, las modificaciones que podrá aprobar el órgano competente serán las siguientes:

a) Inclusión y supresión de medidas, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto.

b) Ampliación de la duración del programa hasta un total de cinco años.

c) Reducción de la duración del programa, sujeta a que la duración total sea, como mínimo, de tres años.

d) Cambios de ubicación o de titulares, así como inclusión de nuevos titulares, de las inversiones o actuaciones aprobadas.

No se considerará cambio de ubicación la modificación que se realice en la identificación SIGPAC de la parcela ni la modificación que se realice dentro de un programa operativo en la identificación SIGPAC de la parcela en cuestión.

e) Adelanto o retraso de la ejecución de las acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto aprobados, en cuyo caso se podrá adelantar o retrasar la financiación consecuentemente.

f) En caso de que la organización de productores haya decidido financiar inversiones en más de una anualidad, reducción de los tramos conforme a lo establecido en el artículo 13.2 del presente real decreto.

g) Variación de los presupuestos aprobados.

h) Forma de financiación o gestión de los fondos operativos, incluyendo, en su caso, el cambio de cuenta bancaria específica.

i) Incremento del porcentaje de financiación de la Unión Europea del 50 al 60 por ciento si se da alguno de los casos contemplados en el artículo 34.3 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

j) Fusión de programas operativos en ejecución, motivada por:

1.º La fusión de organizaciones de productores, tal y como se define en el artículo 3.2 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, o la integración, de organizaciones de productores.

2.º El reconocimiento de una entidad de segundo o ulterior grado como organización de productores, precedido de la pérdida de la calificación de organización de productores de las entidades asociadas a la de segundo o ulterior grado y de todas menos una en caso de fusiones o integraciones.

k) Cualquier modificación con el fin de adaptarse a cambios en las directrices nacionales para acciones medioambientales, contempladas en el anexo IV del presente real decreto, en el Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, o en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

3. Las solicitudes de modificaciones deberán ir acompañadas, como mínimo, de la documentación contenida en el anexo VII del presente real decreto.

Artículo 16. *Modificaciones de los programas operativos durante la anualidad en curso.*

1. Como aplicación del artículo 34.2 del Reglamento Delegado (UE) n.° 2017/891, durante el año en curso, las organizaciones de productores o asociaciones de organizaciones de productores podrán realizar un máximo de una comunicación de modificaciones cada dos meses naturales contados desde el comienzo de la anualidad, exceptuando las establecidas en las letras j) y k) del apartado 2 del presente artículo, que afecten a dicha anualidad del programa, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 del presente artículo y que el fondo operativo resultante sea

como mínimo el 60 % del aprobado inicialmente y como máximo el 125 % del aprobado inicialmente.

No obstante, en la anualidad 2022 no se tendrá en cuenta la limitación de realizar una modificación cada dos meses, pudiéndose efectuar hasta seis modificaciones hasta el 25 de noviembre, exceptuando de este límite de seis modificaciones las establecidas en la letra j) y k) del apartado 2 de este artículo.

Si el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dicha comunicación bimestral de modificaciones deberá realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria, pudiendo ser la misma acumulativa. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas. En todo caso la solicitud debe presentarse mediante medios electrónicos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las Administraciones Públicas.

2. Las modificaciones establecidas en el apartado 1 del presente artículo podrán ser las siguientes:

a) Ejecución parcial de la anualidad del programa operativo; lo que implica dejar de desarrollar total o parcialmente alguna de las medidas, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto aprobados, siempre que con el programa operativo resultante se cumplan los mismos requisitos que fueron exigidos para su aprobación, y que el fondo operativo aprobado y financiado sea igual o, con base en la letra c) del artículo 34.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, mayor al 60 por ciento del aprobado inicialmente.

b) Adelanto o retraso de la ejecución de las acciones o actuaciones con inversiones o conceptos de gasto aprobados, en cuyo caso se podrá adelantar o retrasar la financiación consecuentemente.

c) Cuando la organización de productores haya decidido financiar inversiones en más de una anualidad reducción de los tramos conforme a lo establecido en el artículo 13.2 del presente real decreto.

d) Variación del presupuesto de las inversiones o conceptos de gasto aprobados.

e) Cambios de ubicación o de titulares, así como inclusión de nuevos titulares o ubicaciones, de inversiones o actuaciones aprobadas.

No se considerará cambio de ubicación la modificación que se realice en la identificación SIGPAC de la parcela ni la modificación que se realice dentro de un programa operativo en la identificación SIGPAC de la parcela en cuestión.

f) Forma de financiación o la gestión del fondo operativo, incluyendo en su caso el cambio de cuenta bancaria específica.

g) Incremento del importe del fondo operativo dentro del límite del 25 por ciento del aprobado inicialmente, siempre que no se supere el límite máximo de ayuda de la Unión Europea por la constitución de dicho fondo, establecida en el artículo 34.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, y teniendo en cuenta las condiciones establecidas en las letras b) y d) del presente apartado.

Las organizaciones de productores o las asociaciones de organizaciones de productores, podrán ampliar las inversiones o conceptos de gasto previstos para su ejecución en el año, y adelantar las previstas para años posteriores, siempre que se respeten los límites y condiciones establecidos en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

h) Fusión de programas operativos en ejecución, motivado por:

1.º La fusión, tal y como se define en el artículo 3.2 del Real Decreto 532/2017 de 26 de mayo, o la integración, de organizaciones de productores.

2.º El reconocimiento de una entidad de segundo o ulterior grado como organización de productores, precedido de la pérdida de la calificación de organización de productores de las entidades asociadas a la de segundo o ulterior grado, y de todas menos una en el caso de fusiones o integraciones.

En caso de que se aplique este apartado, el importe del nuevo fondo operativo estará limitado a la suma de los fondos operativos aprobados inicialmente a dichas entidades, pudiéndose incrementar en un 25 por ciento, en aplicación del último párrafo del artículo 34.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

i) Inclusión y supresión de inversiones o conceptos de gastos dentro del marco de actuaciones aprobadas para la anualidad en cuestión de la que se solicita esta modificación. No se considerará modificación el cambio de las características técnicas de una determinada inversión, pero sí se considerará modificación el cambio de finalidad de una inversión.

No obstante, en la anualidad 2022 se podrá admitir la inclusión y supresión de inversiones o conceptos de gastos incluso dentro del marco de actuaciones que no estuvieran aprobadas para la anualidad en cuestión de la que se solicita esta modificación.

j) Inclusión de la medida, de las acciones, de las actuaciones y de las inversiones o conceptos de gasto de las establecidas en la medida 6 del anexo IV del presente real decreto, para prevención y gestión de crisis y de las acciones y actuaciones recogidas en las directrices nacionales para acciones medioambientales.

k) Cualquier modificación realizada con el fin de adaptarse a cambios en las directrices nacionales para acciones medioambientales, contempladas en el anexo IV del presente real decreto, en el Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 o en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, en el año en que dichas modificaciones hayan sido introducidas.

En el caso de las directrices nacionales para acciones medioambientales, las modificaciones se podrán realizar a partir de la fecha de aprobación por la Comisión Europea de la nueva versión.

l) Substitución de una actuación por otra dentro de la misma acción, cuando una actuación no se pueda llevar a cabo por circunstancias excepcionales ajenas a la organización de productores.

m) Adición de la ayuda financiera nacional en aplicación del artículo 34 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

3. Las modificaciones contenidas en las letras a), b), c), g) e i) del apartado anterior que supongan la supresión de inversiones o conceptos de gasto, o en la letra d) que supongan variaciones a la baja, podrán realizarse sin autorización previa, siempre que sean comunicadas por la organización de productores al órgano competente a más tardar junto a la comunicación bimestral establecida en el primer párrafo del apartado 1 del presente artículo. En la anualidad 2022 también podrán realizarse sin autorización previa las modificaciones de la letra d), incluso aunque supongan variaciones al alza.

Las modificaciones de los importes de la ayuda de las acciones del programa operativo coincidentes con los eco regímenes, como consecuencia del cálculo del importe definitivo de estos últimos, no tendrán la consideración de modificación del programa operativo.

Las modificaciones recogidas en la letra i) del apartado anterior que supongan la inclusión de nuevas inversiones o conceptos de gasto, en la letra d) que supongan variaciones al alza así como en las letras e), f), h), j), k), l) y m) de dicho apartado, precisarán la aprobación previa por parte del órgano competente, y, por tanto, deberá solicitarse su aprobación antes de su ejecución, admitiéndose el fax o cualquier medio electrónico para ello, especificando, en su caso, las acciones cuyo presupuesto pudiera verse reducido. No obstante, para la anualidad 2022 las modificaciones recogidas en la letra j) podrán realizarse sin autorización previa.

Las modificaciones recogidas en la letra i), una vez hayan sido aprobadas, no podrán ser objeto de nueva modificación de inclusión o supresión durante la anualidad en curso. No obstante, durante la anualidad 2022 no será de aplicación este párrafo.

4. Además de las comunicaciones y solicitudes mencionadas en el anterior apartado, las organizaciones de productores o las asociaciones de organizaciones de productores deberán realizar una comunicación resumen con todas las modificaciones del programa y del fondo operativo realizadas en virtud del presente artículo, a más tardar el 25 de noviembre del año en curso, ante el órgano competente. No obstante, las modificaciones relativas a la medida 6 del anexo IV del presente real decreto podrán comunicarse hasta el 28 de diciembre.

El órgano competente deberá adoptar una decisión sobre las mismas, en los casos que corresponda, a más tardar el 20 de enero del año siguiente.

5. Las solicitudes de modificaciones deberán ir acompañadas, al menos, de la documentación contenida en el anexo VII del presente real decreto.

6. A efectos del segundo párrafo del artículo 1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/1225 de la Comisión, en la anualidad 2022 no se aplicará la obligación de realizar las

comunicaciones establecidas en el párrafo primero del apartado 3 de este artículo 16 para las modificaciones que no requieran aprobación previa, excepto las de las letra d) que supongan variaciones al alza. Asimismo, para la anualidad 2022 tampoco se aplicará el apartado 4 de este artículo 16.

Artículo 17. *Decisión sobre las modificaciones de los programas operativos recogidas en los artículos 15 y 16.*

1. Para que las modificaciones solicitadas puedan ser aprobadas por el órgano competente, deberán cumplirse las siguientes condiciones:

a) Haber sido presentadas en los plazos establecidos para ello.
b) El programa resultante, una vez incluidas las modificaciones, deberá cumplir lo establecido en el artículo 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.
c) Ser aprobadas por la asamblea general de la entidad, o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones u órgano similar competente de la organización de productores o de la asociación de organización de productores o, por el órgano en que ésta haya delegado esta función, debiendo ser reflejadas explícitamente las modificaciones en un acta del órgano correspondiente.
d) Las modificaciones contempladas en la letra h) del artículo 15.2 del presente real decreto, y en la letra f) del artículo 16.2 del presente real decreto, requerirán obligatoriamente la aprobación previa por la asamblea general de la organización de productores o de la asociación de organización de productores, o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, u órgano equivalente en función de su personalidad jurídica.
e) Ir acompañadas, al menos, de la documentación e información contenida en el anexo VII de este real decreto.

2. En el caso de las modificaciones durante el año en curso que exijan autorización previa, la decisión deberá adoptarse dentro de los diez días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud. La ausencia de dicha decisión supondrá que queda aprobada, siempre que se cumpla lo dispuesto en el artículo 16 del presente real decreto y que:

a) El importe del fondo operativo tras la introducción de todas las modificaciones presentadas no supere un 25 por ciento del inicialmente aprobado.
b) Se respeten los límites establecidos en el artículo 34 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.
c) El fondo operativo resultante sea igual o mayor al 60 por ciento aprobado inicialmente, en virtud de la letra c) del artículo 34.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.
d) Las nuevas inversiones, conceptos de gastos, acciones o actuaciones introducidas, sean elegibles de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del presente real decreto y del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

No obstante, para la anualidad 2022, el fondo operativo resultante de las modificaciones de año en curso indicado en la letra c) anterior podrá ser igual o mayor del 30 por ciento aprobado inicialmente, siempre que se mantengan los objetivos del programa operativo. Esta disminución de porcentaje se aplicará también a lo dispuesto en la letra c) del apartado 2 del artículo 13 y a los porcentajes mínimos establecidos en los apartados 1 y 2, letra a) del artículo 16. Además, las solicitudes de modificación de anualidad en curso irán acompañadas por una declaración responsable y estarán condicionadas a completar los requisitos establecidos que solicite la autoridad competente, en particular los indicados en el anexo VII.

Artículo 18. *Recuperación de las inversiones, o su valor residual, realizadas en las instalaciones de miembros productores que causen baja en las organizaciones de productores.*

1. Si un miembro productor que ha realizado inversiones en su explotación o en sus instalaciones dentro del marco de un programa operativo de una organización de productores causa baja en la misma, deberá, en virtud del segundo párrafo del artículo 31.7

del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, reembolsar a dicha organización de productores dichas inversiones o el valor residual de las mismas, calculado según lo establecido en el apartado D).5.º del anexo III del presente real decreto.

En cumplimiento de dicho segundo párrafo del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, las organizaciones de productores, en el momento de la presentación de la cuenta justificativa mencionada en el artículo 25 del presente real decreto, deberán comunicar, en su caso, de los miembros productores que hayan causado baja en la organización de productores durante la anualidad anterior, los que hayan realizado inversiones en sus explotaciones, las inversiones o el valor residual de las mismas, y los importes recuperados por la organización de productores correspondientes a esos conceptos. Dichos montantes tendrán el siguiente destino:

a) El 50 por ciento deberá quedar a disposición de la organización de productores en cuestión y se añadirá al fondo operativo de la misma. No obstante, en los casos en los que la contribución al fondo operativo para estas inversiones en cuestión la haya realizado el propio miembro que causa baja, la organización de productores podrá establecer la no devolución de este 50 por ciento.

b) El 50 por ciento restante será reintegrado por la organización de productores al organismo pagador contemplado en el Real Decreto 2320/2004, de 17 de diciembre, por el que se regulan determinadas competencias en relación con la ayuda económica comunitaria a las organizaciones de productores que constituyan un fondo operativo, en concepto de devolución de ayuda de la Unión Europea.

2. El órgano competente se asegurará de que las inversiones o el valor residual de las mismas sea recuperado por la organización de productores.

3. Como excepción a lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo, y en aplicación del tercer párrafo del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, se permitirá que no se produzca dicha recuperación en los siguientes casos:

a) Si el miembro productor que abandona la organización de productores se asocia a otra organización de productores.

b) Si el miembro productor que causa baja en la organización de productores transfiere su explotación donde realizó la inversión a un titular miembro productor de una organización de productores.

CAPÍTULO V

Programas operativos parciales de asociaciones de organizaciones de productores

Artículo 19. *Presentación.*

1. En aplicación del artículo 32 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, una asociación de organizaciones de productores podrá presentar también programas operativos parciales, siempre que dichos programas hayan sido aprobados por la asamblea general de la asociación de organizaciones de productores, o de la sección si está organizada en secciones, o por un órgano equivalente, según sea su personalidad jurídica.

Se entenderá por programa operativo parcial el conjunto de medidas y acciones incluidas en los programas operativos de las organizaciones de productores que integran una asociación de organizaciones de productores, que supongan sólo parte de las contenidas en los programas operativos individuales de las organizaciones de productores, y que vayan a ser ejecutadas por la asociación de organizaciones de productores.

2. Estos programas deberán ser presentados ante el órgano competente, en el plazo previsto en el artículo 8, ajustados, mutatis mutandis, al anexo VIII, y les será de aplicación lo dispuesto en el presente real decreto para las medidas, acciones, actuaciones, inversiones, y conceptos de gasto de los programas operativos de las organizaciones de productores.

3. Las organizaciones de productores miembros de las asociaciones de organizaciones de productores que presenten un programa operativo parcial, deberán presentar un programa operativo individual ante el órgano competente que les corresponda, especificando

y cuantificando en ellos las medidas y acciones del programa de la asociación de organizaciones de productores, e indicando la asociación de organizaciones de productores por la que serán ejecutadas. Sin embargo, no será necesario que estén acompañados de la documentación completa correspondiente a las mismas, que será presentada por la asociación de organizaciones de productores.

4. Los programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores deberán cumplir para su aprobación con lo dispuesto en el artículo 9.2.c), excepto lo referente a objetivos y aspectos medioambientales, y los límites máximos de gastos contemplados en el anexo IV del presente real decreto, siendo los programas operativos individuales de las organizaciones de productores de los que forman parte, los que deban cumplir con los requisitos exigidos para la aprobación de los programas operativos establecidos tanto por la normativa de la Unión Europea como por el presente real decreto.

5. Asimismo las organizaciones de productores miembros de las asociaciones de organizaciones de productores que presenten un programa operativo parcial deberán incluir en el sistema informático definido en el artículo 23 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, qué acciones de su programa operativo van a ser ejecutadas por la asociación de organizaciones de productores y el nombre de la misma.

Artículo 20. *Financiación.*

1. Los programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores se financiarán con aportaciones de todos los miembros de la misma que se beneficien de las medidas que contengan dichos programas. No obstante, en aplicación del artículo 32.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 los miembros que no tengan la condición de organización de productores en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, no podrán beneficiarse directamente de las ayudas al programa operativo.

2. Las aportaciones de las organizaciones de productores miembros de una asociación de organizaciones de productores, deberán proceder exclusivamente de los fondos operativos que tengan aprobados por los órganos competentes para cada anualidad.

3. A los efectos de financiar sus programas operativos parciales, las asociaciones de organizaciones de productores deberán constituir un fondo económico con las aportaciones de sus miembros, que deberá gestionarse según lo establecido en el artículo 5 del presente real decreto para los fondos operativos de las organizaciones de productores o de las asociaciones de organizaciones de productores con programa operativo total y fondo operativo.

4. A más tardar el 15 de septiembre de cada año, las asociaciones de organizaciones de productores deberán comunicar al órgano competente el montante del fondo económico del programa a ejecutar el año siguiente, ajustado a lo dispuesto en el anexo IX del presente real decreto, en su caso, junto con la solicitud de modificaciones para anualidades no comenzadas.

Artículo 21. *Modificaciones de los programas operativos parciales.*

Las modificaciones de los programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores se regirán por:

a) En el caso de modificaciones para anualidades no comenzadas, se aplicarán mutatis mutandis los artículos 15 y 17.

b) En el caso de modificaciones durante el año en curso, se aplicarán, mutatis mutandis los artículos 16 y 17.

Artículo 22. *Decisión por parte del órgano competente sobre los programas operativos parciales y sus modificaciones.*

1. El órgano competente comunicará a la asociación de organizaciones de productores la decisión tomada sobre su programa operativo parcial o sobre sus modificaciones a más tardar el 1 de diciembre del año de su presentación, según lo dispuesto en el artículo 33 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

Dicha decisión deberá tenerse en cuenta para la aprobación de los programas operativos, o sus modificaciones, de las organizaciones de productores miembros por parte de los correspondientes órganos competentes. A estos efectos, dichas decisiones deberán ser remitidas, al mismo tiempo que a las asociaciones de organizaciones de productores, a dichos órganos. En este último caso, deberán remitirse junto con un informe motivado que justifique la decisión adoptada y una copia del programa.

En caso de que la decisión adoptada por el órgano competente sobre el programa operativo parcial de la asociación de organizaciones de productores, o sus modificaciones, sea de aprobación, la resolución correspondiente deberá contener, al menos:

a) Un cuadro resumen por medidas, con las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto de cada una de ellas, en el que se indique su coste, su calendario de financiación, el titular, y en su caso, el lugar de ubicación.

b) El importe total del coste de la realización del programa para el año siguiente y la forma de financiación del mismo, indicando en una relación: todos los miembros de la asociación de organizaciones de productores, el nombre de cada uno, su número de identificación fiscal, si es o no organización de productores, su valor de la producción comercializada, y su aportación económica en valor absoluto y porcentual.

c) El importe previsto de la ayuda financiera de la Unión Europea que le corresponde a cada organización de productores miembro para financiar el programa operativo de la asociación de organizaciones de productores del año siguiente.

2. Posteriormente a la decisión sobre el programa operativo parcial de la asociación de organizaciones de productores, o sus modificaciones, los órganos competentes correspondientes decidirán sobre los programas y fondos operativos de las organizaciones de productores miembros de la misma, indicando en sus resoluciones el importe anual correspondiente a la participación en el programa operativo de la asociación de organizaciones de productores, detallado por medidas y acciones.

3. En el caso de que algún o algunos de los programas operativos individuales, o sus modificaciones, no fuese aprobado por el órgano competente, la asociación de organizaciones de productores deberá adaptar en consecuencia su programa operativo parcial como modificación del año en curso, de forma que se mantengan en el resto de programas operativos individuales los importes inicialmente previstos de participación en el programa de la asociación de organizaciones de productores.

Artículo 23. *Solicitud de la ayuda en caso de programas operativos parciales.*

1. En el caso de los programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores, las solicitudes de ayuda se presentarán bien por parte de dichas asociaciones, o bien por parte de las organizaciones de productores miembros, ante el órgano competente donde radique la sede social de las mismas.

2. Las asociaciones de organizaciones serán quienes deban presentar la cuenta justificativa correspondiente mencionada en el artículo 25, relativa al programa operativo parcial ante el órgano competente.

CAPÍTULO VI

Ayudas

Artículo 24. *Solicitudes de ayuda.*

1. Las solicitudes de ayuda que podrán presentar las organizaciones de productores o las asociaciones de organizaciones de productores, referidas a un fondo operativo concreto, por la ejecución del mismo en el periodo establecido en el artículo 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, ante el órgano competente podrán ser:

a) Los anticipos de la parte de ayuda correspondiente a los gastos previsibles aún no realizados regulados en los artículos 35 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, y 11 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, deberán presentarse en enero, mayo y

septiembre sobre una base cuatrimestral, no podrán suponer menos de un 20 por ciento de la ayuda del fondo operativo aprobado, y deberán haber sido aportadas las contribuciones financieras de los miembros o de la propia organización de productores, o de ambos, o las contribuciones financieras de los miembros en caso de las asociaciones de organizaciones de productores, correspondientes al fondo operativo.

En caso de que hayan sido percibidos anticipos sobre un fondo operativo previamente, éstos deberán haber sido gastados realmente, así como las contribuciones correspondientes de la organización de productores, antes de proceder a la concesión de un nuevo anticipo. En caso contrario será de aplicación el artículo 67 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

No obstante, para la anualidad 2022 podrán presentarse solicitudes de anticipos en cualquier momento, sin necesidad de ajustarse a los plazos indicados en el párrafo anterior.

b) Los pagos parciales de ayuda correspondiente a importes ya aprobados y gastados, regulados en el artículo 12 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, podrán presentarse tres veces hasta el 31 de octubre de la anualidad en curso siempre que el importe solicitado no suponga menos del 20 por ciento de la ayuda del fondo operativo aprobado.

No obstante para la anualidad 2022 podrán presentarse más de tres solicitudes de pago parcial.

c) Los saldos a que hace referencia el artículo 9 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, serán la diferencia entre la ayuda total solicitada una vez finalizada la anualidad y los anticipos y pagos parciales cobrados durante la misma. Se presentarán a más tardar en el plazo establecido en el artículo 9.1 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

d) La ayuda total a que hace referencia el artículo 9 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, será la ayuda correspondiente a la ejecución del programa operativo durante una anualidad solicitada una vez concluida la misma, en caso de que no se hayan solicitado anticipos ni pagos parciales. Se presentarán a más tardar en el plazo establecido en el artículo 9.1 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

2. Los plazos de pago para anticipos y pagos parciales serán de dos y tres meses, respectivamente, a contar desde la recepción completa de la solicitud por parte del órgano competente.

3. Las solicitudes de pagos parciales, saldo y ayuda total deberán presentarse conforme al modelo que establezca el órgano competente, y deberán adjuntar, al menos, la cuenta justificativa que le corresponda, según lo establecido en el artículo 25 del presente real decreto.

4. Si el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dichas solicitudes deberán realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

Artículo 25. *Cuenta justificativa.*

1. Junto con la solicitud de pagos parciales, saldo y ayuda total las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores presentarán ante el órgano competente una cuenta justificativa según lo dispuesto en el artículo 9.2 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892 y en el artículo 23 del mismo, así como en la sección 2 del capítulo 2 del título II del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, a presentar por las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores

2. En caso de que la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores haya realizado la gestión del fondo operativo a través de una cuenta bancaria, única y exclusiva, la cuenta justificativa establecida en el apartado 1 del presente artículo deberá contener, al menos:

a) Una memoria de actuación justificativa sobre el cumplimiento del programa operativo ejecutado con respecto al aprobado por el órgano competente que incluya un cuadro comparativo entre las actividades realizadas y las aprobadas y un informe sobre los objetivos conseguidos con su realización tal y como se establece en el artículo 21 del Reglamento de

Ejecución (UE) n.º 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, y en el artículo 31.1 del presente real decreto.

Dicho informe deberá ir acompañado del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, cumplimentado y reflejando la situación de la entidad al final del programa operativo a través del sistema informático definido en el artículo 23 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo.

b) Una memoria económica que deberá contener:

1.º Informe sobre cómo se ha calculado el valor de la producción comercializada, cálculo del mismo, y documentación contable que avale las cifras empleadas, como justificante mencionado en el artículo 9.2.b) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

2.º Relación detallada de las aportaciones al fondo operativo y forma de obtención de las mismas, como justificante mencionado en el artículo 9.2.c) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

3.º Una relación enlazada con el cuadro citado en el primer párrafo de la letra a) del apartado 1 del presente artículo, clasificada según el cuadro de la resolución de aprobación del programa operativo por parte del órgano competente, en el que se indiquen las inversiones y gastos realizados, su lugar de ubicación, su titularidad, su coste, la desviación respecto del importe por el que fueron aprobadas, su forma de financiación, el número y fecha de las facturas que las soportan, y la fecha de pago de las mismas como justificantes mencionados en el artículo 9.2.d), e), f) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892.

4.º Las facturas o documentos de valor probatorio equivalente en el tráfico jurídico mercantil y la documentación acreditativa del pago de la relación de inversiones a que se hace referencia en el párrafo anterior, ordenadas por medidas, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, de acuerdo con el cuadro de la resolución de aprobación del programa operativo por parte del órgano competente. El órgano competente podrá decidir que, en caso de que el número de facturas sea muy elevado, su presentación sea substituida por una relación de las mismas.

5.º Documento en el que se recojan todos los movimientos del fondo operativo, indicando la fecha y la procedencia o el destino de cada uno de sus movimientos. Deberá ir acompañado de la documentación bancaria que acredite los movimientos desde el 1 de enero del año correspondiente al fondo operativo hasta la fecha de presentación de la solicitud de ayuda establecida en el artículo 9.1 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, visado por la correspondiente entidad financiera. Igualmente, también deberá ir acompañado de justificantes bancarios correspondientes a las aportaciones al fondo.

6.º Sobre los miembros productores que hayan causado baja en la organización de productores durante la anualidad anterior y hayan realizado inversiones en sus explotaciones, dichas inversiones o el valor residual de las mismas, y los importes reembolsados a la organización de productores por esos conceptos.

3. En caso de que la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores haya realizado la gestión del fondo operativo en varias cuentas bancarias, la cuenta justificativa establecida en el apartado 1 del presente artículo deberá ser acompañada por un informe de un auditor inscrito como ejerciente en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas dependiente del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas o en otro registro equivalente comunitario, que deberá tener el siguiente alcance:

a) Verificación de que el fondo operativo ha sido constituido acorde con lo aprobado en el programa operativo.

b) Verificación de que los datos utilizados para el cálculo del valor de la producción comercializada figuran en la contabilidad de la entidad y que las cuentas correspondientes han sido aprobadas por la misma.

c) Verificación documental de que los gastos realizados y por los que se solicita ayuda se ajustan al programa operativo aprobado, en cuanto a concepto, lugar de ubicación y titularidad de las mismas, y han sido financiadas con el fondo operativo de acuerdo a lo acordado por la asamblea general de la organización de productores.

En este caso, la cuenta justificativa deberá estar formada, al menos, por la memoria de actuación justificativa mencionada en el apartado 2.a) del presente artículo, y por la siguiente memoria económica:

1.º Informe del auditor mencionado en el apartado 3 primer párrafo del presente artículo, en el que deberá constar el resultado detallado de las comprobaciones realizadas.

2.º La documentación mencionada en los puntos del apartado 2.b) del presente artículo.

4. Los pagos financiados al amparo de los programas operativos se podrán justificar mediante facturas y documentos que podrán emitirse a nombre de la organización de productores, la asociación de organizaciones de productores, la filial contemplada en el artículo 22.8 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, o, en desarrollo del artículo 26.4 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, a nombre de los miembros productores de la organización de productores o miembros de la asociación de organizaciones de productores, en caso de que se trate de pagos para inversiones o conceptos de gasto realizadas en sus explotaciones o instalaciones.

En el caso de los gastos de personal, no se podrán aceptar otras facturas o documentos no emitidos a nombre de la organización de productores, de la asociación de organizaciones de productores, de la filial contemplada en el artículo 22.9 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 o, en desarrollo de del apartado 2.b) del anexo III del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, de cooperativas que son miembros de una organización de productores cuya personalidad jurídica sea cooperativa de segundo o ulterior grado. Para este último caso sólo se podrán admitir los gastos de personal relativos a las actuaciones 2.2.1, 7.35.1 y 7.36.1.

En el caso de que alguno de los miembros productores de una organización de productores o asociación de organizaciones de productores sea una entidad jurídica compuesta por productores, los pagos también se podrán justificar mediante facturas y documentos emitidos tanto a nombre de dicha entidad jurídica como a nombre de sus miembros, en caso de que se trate de pagos para inversiones o conceptos de gasto realizadas en sus instalaciones o explotaciones.

5. En caso de que la solicitud contenga gastos programados y no efectuados antes del 31 de diciembre, a que se refiere el artículo 9.3 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, la gestión del fondo deberá reflejar la aportación equivalente de la organización de productores que permita afrontar el pago de los mismos, y la cuenta justificativa mencionada en el apartado 1 del presente artículo deberá incluir la documentación necesaria que acredite que la ejecución correspondiente a dichos gastos no pudo llevarse a cabo por motivos ajenos a la organización de productores en cuestión.

6. En caso de solicitud de pagos parciales en virtud del artículo 24, apartados 1.b) y 3, del presente real decreto se presentarán los justificantes correspondientes, como facturas y otros documentos que demuestren que se ha efectuado el pago.

Artículo 26. *Controles.*

1. El Fondo Español de Garantía Agraria, en colaboración con las comunidades autónomas, elaborará un plan nacional de control.

El plan nacional de control deberá recoger cualquier aspecto que se considere necesario para la realización de los controles, tanto administrativos como sobre el terreno, de la aprobación del programa operativo, de sus modificaciones y de las solicitudes de ayuda.

2. Las comunidades autónomas elaborarán planes regionales de control ajustados al plan nacional.

3. Corresponde a los órganos competentes la responsabilidad de los controles de las ayudas reguladas en este real decreto. En aquellos casos en que los controles se lleven a cabo por dos o más comunidades autónomas, se deberá establecer entre las administraciones implicadas los mecanismos de colaboración para la mejor gestión de la misma.

4. Sin perjuicio de cualesquiera otras disposiciones, no se efectuará pago alguno a ningún beneficiario cuando se demuestre que éste ha creado artificialmente las condiciones requeridas para la concesión de tales pagos, con vistas a obtener una ventaja contrarias a los objetivos del régimen de ayuda.

Artículo 27. *Programas operativos de organizaciones transnacionales de productores y asociaciones transnacionales de organizaciones de productores.*

1. En caso de que una organización transnacional de productores o una asociación transnacional de organizaciones de productores ejecute un programa operativo, serán de aplicación, respectivamente, las letras b), c) en la parte correspondiente y d) del artículo 14.3 y del artículo 21.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, cuando en la comunidad autónoma en cuestión radique la sede social de la entidad, definida en los apartados 1 y 2 de los citados artículos, correspondiéndole tanto la aprobación de los programas operativos como el pago de la ayuda.

Para tal fin, el órgano competente de la comunidad autónoma solicitará a la Dirección General de Producciones y Mercados del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que solicite al resto de Estados miembros implicados la documentación pertinente para el cumplimiento del presente real decreto, en virtud de la cooperación administrativa indicada en el artículo 14.3.c) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

2. En los casos en los que la sede social radique en otro Estado miembro, el órgano competente de la comunidad autónoma en cuestión deberá remitir al mismo la documentación pertinente que se establezca en virtud de la cooperación administrativa indicada en el artículo 14.3.c) y artículo 21 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

CAPÍTULO VII

Coordinación entre comunidades autónomas

Artículo 28. *Coordinación en la aprobación y control de los programas operativos y sus modificaciones en caso de organizaciones de productores o asociaciones de organizaciones de productores de ámbito superior al de una comunidad autónoma.*

1. Las organizaciones de productores, o asociaciones de organizaciones de productores, presentarán ante el órgano competente de la comunidad autónoma donde radique su sede social el programa operativo. Dicho órgano remitirá, en caso necesario, tantas copias del programa operativo como comunidades autónomas estén implicadas territorialmente en las acciones del mismo.

2. El órgano competente en la aprobación de este programa operativo, podrá requerir, en caso necesario, de los órganos competentes de las comunidades autónomas mencionadas en el apartado anterior la información necesaria para proceder a la emisión de la decisión a que se refiere el artículo 33 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891. En particular, esta información podrá referirse a:

a) En el caso de inversiones ubicadas en las comunidades autónomas en cuestión, los correspondientes informes que acrediten que dichas inversiones no se han iniciado antes del 1 de enero siguiente a la presentación de dicho programa operativo.

b) Que dichas inversiones ubicadas en las comunidades autónomas en cuestión cumplen con las condiciones establecidas en el artículo 30 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, y el artículo 10 del presente real decreto.

Los órganos competentes de las comunidades autónomas donde se realicen las inversiones proporcionarán la información solicitada en el plazo máximo de 30 días naturales a partir de la recepción de dicha solicitud.

Transcurrido este plazo sin que la comunidad autónoma competente para la aprobación del programa operativo haya recibido esta información, estará legitimada para adoptar la decisión que proceda.

3. En lo que se refiere al control de doble financiación, el órgano competente deberá comunicar la resolución de aprobación de los programas operativos a las comunidades autónomas en donde se vayan a realizar las medidas, acciones e inversiones o conceptos de gasto especificando, en el caso de inversiones, la identificación de las parcelas mediante el sistema SIGPAC en las que se efectúen las mismas, bien sean comunes, bien se efectúen en explotaciones de miembros productores, e indicando además en este último caso el nombre, razón social, DNI o NIF de los mismos.

4. Las disposiciones contempladas en los apartados 1, 2 y 3 del presente artículo serán de aplicación a las modificaciones de los programas operativos reguladas por los artículos 15 y 16 del presente real decreto.

5. El control del cálculo del valor de la producción comercializada a salida asociación de organizaciones de productores y a salida filial definida según el artículo 22.8 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, corresponderá al órgano competente de la comunidad autónoma donde radique la sede social de la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores, o de la filial, que enviará un informe al resto de comunidades autónomas que estén implicadas territorialmente.

6. El apartado 5 del presente artículo se aplicará mutatis mutandis a los controles relativos a la cuenta justificativa establecida en el artículo 25 del presente real decreto.

CAPÍTULO VIII

Comunicaciones al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Artículo 29. *Comunicaciones de las comunidades autónomas relativas a la aprobación anual de los fondos operativos.*

Las comunidades autónomas, deberán remitir anualmente, hasta el 25 de enero, la información establecida en el artículo 54.a) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

Artículo 30. *Comunicaciones y notificaciones de las comunidades autónomas relativas a la medida de prevención y gestión de crisis.*

(Sin contenido)

Artículo 31. *Comunicaciones de las organizaciones de productores relativas a los indicadores de los programas operativos.*

1. A los efectos de remitir a la Comisión la información establecida en el artículo 21 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, las organizaciones de productores deberán introducir en el sistema informático definido en el artículo 23 del Real decreto 532/2017, de 26 de mayo, entre el 1 de enero y el 15 de febrero de cada año, la información relativa a los indicadores financieros y de ejecución y de resultado e impacto solicitados por dicho sistema.

La información a la que se refiere el artículo 4.1.a) del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/892, se deberá introducir en el mencionado sistema informático entre el 1 y el 15 de septiembre del año de presentación del programa operativo.

2. Los órganos competentes de las comunidades autónomas validarán dicha información introducida por las organizaciones de productores entre el 15 de febrero y el 15 de septiembre de cada año, con el fin de cumplir a efectos de la remisión a la Comisión del informe anual establecido en el artículo 54 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

Disposición adicional primera. *Reglas especiales para 2020.*

1. En el año 2020 los plazos de presentación previstos en los artículos 7, 8, 15 y 20.4 se retrasan hasta el 15 de octubre.

2. Como excepción para el programa operativo 2020 los tramos de financiación previstos en el artículo 13.2 podrán modificarse al alza. Asimismo, se podrá reducir el número de años de financiación de una inversión o incluso dejar de diferirla.

3. Las decisiones, establecidas en el artículo 9.2.b) y otros artículos concordantes de este real decreto, que deban tomarse por la asamblea general de la entidad o por órgano equivalente de la sección, si dicha entidad está organizada en secciones, u órgano equivalente según la personalidad jurídica de la organización de productores o asociación de organizaciones de productores durante el tiempo que esté en vigor el estado de alarma u otras medidas o recomendaciones de distanciamiento social que se establezcan, y que impidan la celebración de asambleas generales, podrán ser aprobadas por el consejo rector de la entidad o una comisión equivalente en el caso de que la organización de productores sea una sección, o por el órgano en el que la asamblea general haya delegado esta función,

condicionadas a la posterior ratificación por parte de la asamblea general u órgano equivalente.

Téngase en cuenta que lo establecido en el apartado 3 de esta disposición, añadida por el art. 2.6 del Real Decreto 558/2020, de 9 de junio, será de aplicación retroactiva desde el 15 de abril de 2020, según determina la disposición transitoria 1.1 del citado Real Decreto. Ref. BOE-A-2020-5899

Disposición adicional segunda. *Reglas especiales para 2022.*

1. Como excepción para el programa operativo 2022, los tramos de financiación previstos en el artículo 13.2 podrán modificarse al alza. Asimismo, se podrá reducir el número de años de financiación de una inversión o incluso dejar de diferirla.

2. Excepcionalmente, en la anualidad 2022 no serán de aplicación los porcentajes que limitan el gasto para cada una de las medidas subvencionables en el marco de los programas operativos, establecidos en el anexo IV ni para las actuaciones número 2.2.1, 3.1.4, 3.2.3 y 7.19, recogidas en dicho anexo IV.

Disposición transitoria primera. *Programas operativos aprobados en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011.*

Las organizaciones de productores comunicarán a la autoridad competente a más tardar el 5 de octubre de 2018, su decisión sobre los programas operativos aprobados bajo el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011, de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas, que podrán, independientemente de que se hayan modificado de acuerdo con los artículos 15 y 16 del presente real decreto:

a) Continuar hasta su finalización bajo las condiciones aplicables antes de la entrada en vigor del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017. En este caso, no será necesario realizar dicha comunicación.

b) Ser modificados para que cumpla los requisitos del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

c) Ser sustituidos por un nuevo programa operativo aprobado bajo el Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, a los programas operativos aprobados, que opten por la letra a), en todo caso se le aplicarán las siguientes disposiciones del presente real decreto:

– Artículo 3, apartado 3, párrafos segundo y tercero.
– Artículo 5, letra a).
– Artículo 6.
– Artículo 8, segundo párrafo.
– Artículo 9, apartado 2, letra c) y 4.
– Artículo 15, apartado 2, excepto la letra f).
– Artículo 16, apartados 1, 2 excepto la letra c), 3 y 4.
– Artículo 17, apartado 2.
– Artículo 18.
– Artículos 19 a 23.
– Artículo 25, apartados 3 y 5.
– Artículo 26, apartado 1.
– Artículo 28.
– Artículo 29.
– Artículo 30.
– Artículo 31.
– Anexo I, apartado 1 letra g) y 2.

– Anexo II.
– Anexo III.
– Anexo IV, actuaciones 1.3.1, 2.1.7, 6.1.2 y 8.2.1 y medida 7 en cuanto a lista de acciones subvencionables.
– Anexo VII.
– Anexo VIII.
– Anexo IX.

Los límites establecidos en las actuaciones 2.2.1, 3.1.4 y 2.2.son de aplicación desde el momento de la adaptación a la nueva normativa de las anualidades que restan del programa operativo. Si en las anualidades ya ejecutadas antes de la entrada en vigor ya se hubiese sobrepasado el límite para el conjunto del programa operativo, en las anualidades restantes no se podrán incluir estas actuaciones.

Disposición transitoria segunda. *Programas operativos aprobados en virtud del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.*

A más tardar el 5 de octubre de 2018, las organizaciones de productores con programas operativos aprobados bajo el Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, o modificados o sustituidos con el fin de adaptarse al mencionado reglamento, deberán adaptarse a los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 modificado por el Reglamento (UE) n.º 2017/2393 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, modificado por el Reglamento Delegado (UE) n.º 2018/1145 y del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892 modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2018/1146.

Disposición transitoria tercera. *Plazos relativos a la anualidad 2019 de los fondos y programas operativos.*

Para la anualidad 2019, el plazo establecido en los artículos 7, 8, 15, 20 y 31 se pospone hasta el 5 de octubre de 2018.

Disposición transitoria cuarta. *Limitaciones porcentuales de las medidas de los programas operativos durante la anualidad 2020 de los programas operativos.*

Excepcionalmente en la anualidad 2020 no serán de aplicación los porcentajes que limitan el gasto para cada una de las medidas subvencionables en el marco de los programas operativos, establecidos en el anexo IV ni para las actuaciones número 2.2.1, 3.2.3, 3.1.4 y 7.19, recogidas en dicho anexo IV.

Téngase en cuenta que lo regulado por esta disposición, añadida por el art. 2.7 del Real Decreto 558/2020, de 9 de junio. Ref. BOE-A-2020-5899, queda condicionada a la publicación del Reglamento Delegado de la Comisión que modifica, solo para el año 2020, el Reglamento Delegado de la Comisión (UE) 2017/891, respecto al sector de frutas y hortalizas y el Reglamento Delegado de la Comisión (UE) 2016/1149 respecto al sector del vino, en relación a la pandemia provocada por el COVID-19, según determina la disposición adicional única del citado Real Decreto.

Disposición transitoria quinta. *Aplicación de los nuevos importes de ayuda de los anexos V y VI del presente real decreto para las organizaciones de productores no adaptadas a la reglamentación en vigor.*

Los nuevos importes establecidos en los anexos V y VI del presente real decreto se aplicarán también a las organizaciones de productores que optaron por la opción a) de la disposición transitoria primera del presente real decreto.

Disposición transitoria sexta. *Adaptación de determinados plazos para el año 2024.*

Exclusivamente para el año 2024, los plazos fijados para el 15 de septiembre, contemplados en el artículo 7, el artículo 8, el artículo 15.1, y el artículo 20.4, pasan a ser fijados para el 31 de octubre.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 533/2017, de 26 de mayo, sobre fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto tiene carácter de normativa básica y se dicta de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Facultad de modificación.*

Se autoriza a la persona titular del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a llevar a cabo las modificaciones precisas en las fechas establecidas en el real decreto, así como en sus anexos, cuando dichas modificaciones sean exigidas como consecuencia de la normativa Unión Europea. También llevará a cabo la modificación del anexo IV como consecuencia de cambios en la lista de medidas, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto que cumplan con lo establecido en la normativa de la Unión Europea.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor y aplicación.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo el artículo 9.3, que entrará en vigor el 1 de enero de 2019.

No obstante, los artículos 10.2, 12, 13.2, el apartado 1.f) del anexo I, y las acciones 6.4, 6.5 y 6.7 del anexo IV, serán de aplicación desde el 1 de enero de 2018.

ANEXO I

Cálculo del valor de la producción comercializada

1. El valor de la producción comercializada de una organización de productores o una asociación de organizaciones de productores será la suma de los siguientes valores contables correspondientes al periodo de referencia establecido en el artículo 4 del presente real decreto, a los que se deberá deducir los importes establecidos en el apartado 4 del presente anexo:

a) La producción de frutas y hortalizas para la cual se encuentra reconocida la organización de productores, producida por ella misma y por sus miembros productores, y comercializada como producto en fresco por dicha organización.

O bien la producción de frutas y hortalizas para la cual se encuentra reconocida la asociación de organizaciones de productores producida por ella misma o por sus miembros productores que son organizaciones de productores, y comercializada como producto fresco por dicha asociación.

b) La producción de frutas y hortalizas para la cual se encuentra reconocida la organización de productores, producida por ella misma y por sus miembros, y comercializada para la transformación de los productos enumerados en la parte X del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013,del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y del anexo I del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, en las condiciones de proporcionalidad que se indican en el artículo 22.2 de este último Reglamento, siempre que hayan sido transformadas por una organización de productores, por una asociación de organizaciones de productores o sus miembros productores, o por filiales definidas en el artículo 22.8 del mismo Reglamento, por ellos mismos o mediante externalización.

O bien la producción de frutas y hortalizas para la cual se encuentra reconocida una asociación de organizaciones de productores, producida por ella misma y por sus miembros productores que son organizaciones de productores, y comercializada para la transformación de los productos enumerados en la parte X del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y del anexo I del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, en las condiciones de proporcionalidad que se indican en el artículo 22.2 de este último Reglamento, siempre que hayan sido transformadas por una organización de productores, por una asociación de organizaciones de productores o sus miembros productores, o miembros organizaciones de productores, o por filiales definidas en el artículo 22.8 del mismo Reglamento, por ellos mismos o mediante externalización.

c) La producción de frutas y hortalizas correspondiente a otras organizaciones de productores, pero comercializada en fresco o para transformación en los productos enumerados en la parte X del anexo I del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y del anexo I del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

Para la consideración de este valor deberán cumplirse las siguientes condiciones:

1.º Que sea de aplicación lo dispuesto por el artículo 12.1.b) y c) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891,

2.º que la organización de productores autorice a sus miembros productores a realizar esta comercialización,

3.º que dicho producto sea comercializado en su totalidad por otra, u otras organizaciones de productores y nunca por la que realizó la autorización, y

4.º que el miembro productor autorizado comercialice toda la producción de ese producto a través de una sola organización de productores.

d) Los subproductos a que se refiere el artículo 22.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

e) en aplicación del artículo 22.4 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, las retiradas del mercado realizadas en virtud del artículo 34.4 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, estimadas en función del precio medio de los productos comercializados por la organización de productores durante el periodo de referencia en cuestión.

f) en aplicación de lo dispuesto en el artículo 22.10 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, las indemnizaciones procedentes de seguros sobre las producciones, percibidas en virtud de:

1.º Pólizas contratadas, en concepto de asegurado, por la organización de productores o sus miembros productores.

2.º Aplicaciones formalizadas por los miembros productores a pólizas colectivas, siempre que la organización de productores reciba el importe de la indemnización.

g) El valor de la producción comercializada de los nuevos miembros que se incorporen por primera vez a una organización de productores o asociación de organizaciones de productores se calculará como el valor real de la producción comercializada facturada durante el periodo de referencia, establecido en el artículo 4 del presente real decreto, de la organización de productores o asociación de organizaciones de productores. En caso de que no se disponga del valor en dicho periodo de referencia, se calculará en un periodo de doce meses consecutivos dentro de los tres años anteriores a la presentación del programa operativo o la correspondiente anualidad del fondo operativo.

O bien, el valor de la producción comercializada facturada por productores que hubieran pertenecido a una organización de productores o asociación de organizaciones de productores en las condiciones determinadas en el artículo 3.3 del presente real decreto.

h) En aplicación de lo dispuesto en el apartado 9 del artículo 22 del Reglamento Delegado (UE) 2017/891 de la Comisión, de 13 de marzo de 2017, cuando haya externalización de alguna actividad, el valor económico añadido de la actividad externalizada por la organización de productores a sus miembros productores, a terceros, o a una filial distinta de la definida en el apartado 9 del mismo artículo 22.

2. El valor de la producción comercializada se deberá obtener a partir de la correspondiente documentación contable que lo acredite, debiendo estar todos los asientos contables respaldados por facturas expedidas conforme al Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, y cuando éstas no sean exigibles, por recibos firmados, extractos bancarios u otros justificantes que acrediten suficientemente las transacciones comerciales.

Las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores deberán diferenciar contablemente las ventas de productos para los que está reconocida de los demás productos objeto de su actividad.

La contabilidad a partir de la cual se obtiene el valor de la producción comercializada deberá estar aprobada por el órgano competente de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores o, en ausencia de dicha aprobación, las referencias contables en que se basen el citado cálculo, de conformidad con el artículo 3 del presente real decreto, estén auditadas por un auditor externo inscrito como ejerciente en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas dependiente del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas, o en otro registro equivalente comunitario.

No obstante, el órgano competente de la comunidad autónoma podrá autorizar que, en casos debidamente justificados, y, en particular, cuando el periodo de referencia de una organización de productores finalice en una fecha próxima a la establecida en el artículo 4 del presente real decreto, la aprobación de la contabilidad por el órgano competente de la organización de productores o el informe de un auditor externo sobre las cuentas auditadas se produzca en una fecha posterior a la presentación del programa operativo pero con anterioridad a fecha de aprobación del programa operativo. Dicho órgano competente podrá establecer además una fecha límite para esta presentación excepcional de los documentos que en cualquier caso deberá ser anterior al 15 de diciembre.

3. En caso de que una organización de productores o una asociación de organizaciones de productores no tenga contabilizadas las ventas de su producción de forma separada de las ventas procedentes de terceros, a partir de las cuentas relativas a las compras de cada producto para los que la organización de productores esté reconocida, tanto de socios como de proveedores independientes(grupo 600 »compras» y 400 «proveedores») se calculará el porcentaje que suponen las compras correspondientes a su producción, respecto de las compras totales de productos correspondientes a las categorías de reconocimiento. El porcentaje así calculado se aplicará a las ventas de productos correspondientes a las categorías de reconocimiento, para calcular el valor de su producción comercializada.

4. Al valor facturado de la producción comercializada por la organización de productores, por la filial o por la asociación de organización de productores, se le aplicarán las siguientes deducciones:

a) El importe de los gastos de transporte de mercancía envasada y preparada para la venta pagados a terceros que figure en la contabilidad de la entidad.

b) El importe de los servicios profesionales de comisionistas y agentes mediadores independientes en las ventas.

c) El importe de los descuentos sobre ventas por pronto pago.

d) El importe de las devoluciones de ventas.

e) El importe de los rappels y descuentos aplicados en las operaciones de ventas.

f) En el caso de utilización de medios propios para el transporte de mercancía envasada y preparada para la venta a salida de organizaciones de productores, el importe equivalente al coste de amortización y de utilización de dichos medios.

g) En su caso, el coste del transporte entre el centro de acondicionamiento del producto y el de salida a través de la filial.

h) El importe del IVA o del IGIC.

i) Los costes de transporte interno a la organización de productores cuando la distancia entre los puntos centralizados de recogida o envasado de la organización de productores y el punto de distribución de la misma supere los trescientos kilómetros.

No obstante, en las organizaciones de productores ubicadas en las Islas Canarias e Islas Baleares, el coste del transporte interno entre el centro de envasado y el de distribución de dichas organizaciones cuando éste esté ubicado en los puertos de salida, formará parte del valor de la producción comercializada.

j) El importe de los seguros de mercancías en las operaciones de venta.
k) Diferencias negativas de cambios.

Para poder aplicar las reducciones previstas en las letras a), b), c), d), e) y j) será necesario que los importes correspondientes estén previamente contabilizados y que la reducción se practique en consonancia con los respectivos asientos contables.

5. La organización de productores que desee calcular todo o parte de su valor de la producción comercializada a la salida de una filial o de una asociación de organización de productores deberá comunicar esa intención anualmente, aportando la siguiente información:

a) Datos de las actividades que realizan con la asociación de organizaciones de productores o filial, bien mediante contratación, o tras la venta en firme de la producción, o tras la puesta a disposición de la producción.

b) Declaración de la filial o de la asociación de organizaciones de productores en la que se compromete a permitir la realización de los controles físicos y administrativos que el órgano competente considere oportunos para comprobar los aspectos relacionados con el valor de la producción comercializada y con la propiedad del capital social en el caso de la filial.

c) En el caso de una asociación de organizaciones de productores, nombre y número de reconocimiento y comunidad autónoma donde tenga su sede social.

d) En el caso de una filial: NIF, nombre, dirección, código postal, municipio según el Instituto Nacional de Estadística, provincia, comunidad autónoma, Estado miembro, teléfono, fax, correo electrónico, forma jurídica, y propietarios del capital social con su correspondiente participación en la entidad.

Anualmente, y junto con la comunicación anterior, deberá presentar la documentación a la que hace referencia el artículo 7 del presente real decreto y un certificado del valor de la producción comercializada de la filial o de la asociación de organización de productores, correspondiente a la producción aportada por la organización de productores, y el método de cálculo de dicho valor.

6. En los casos de fusiones, definidas en el artículo 3.2 del Real Decreto 532/2017, y en aplicación del artículo 15 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 y del artículo 14 del presente real decreto, en los casos de constitución de una entidad de segundo o ulterior grado como organización de productores o de integraciones de organizaciones de productores reconocidas, precedidos de la pérdida de calificación como organización de productores de las entidades asociadas a la de segundo o ulterior grado y de todas las entidades menos una el caso de e integraciones, el valor de la producción comercializada será la suma de los valores de la producción comercializada de cada una de las organizaciones de origen en cada uno de sus periodos de referencia calculados según lo dispuesto en el artículo 3.1 del presente real decreto.

7. En virtud del artículo 23.4 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, cuando el valor de un producto experimente una reducción, de al menos el 35 por ciento, por motivos ajenos a la responsabilidad y control de la organización de productores, el valor de la producción comercializada de dicho producto será igual al 65 por ciento de su valor en el periodo de referencia anterior. A efectos de justificar que la reducción en el valor del producto se ha producido por motivos ajenos a la responsabilidad y control de la organización de productores, en el momento de la comunicación contemplada en el artículo 7 del presente real decreto se deberá presentar el documento citado en el punto 4 del apartado B) del anexo II de este real decreto.

Cuando el valor de un producto experimente una reducción de al menos un 35 % debido a desastres naturales, fenómenos climáticos adversos, enfermedades de las plantas o infestaciones por plagas ajenos a la responsabilidad y el control de la organización de productores, se considerará que el valor de la producción comercializada de dicho producto representa el 85 % de su valor en el período de referencia anterior. La organización de productores deberá demostrar a la autoridad competente correspondiente que dichos motivos eran ajenos a su responsabilidad y control. En caso de que la organización de productores demuestre a la autoridad competente en cuestión que había adoptado las medidas preventivas necesarias contra el desastre natural, el fenómeno climático, la enfermedad de las plantas o la infestación por plaga de que se trate, se considerará que el

valor de la producción comercializada de dicho producto representa el 100 % de su valor en el período de referencia anterior.

No obstante, si en el año 2022 se produce una reducción del valor de un producto de al menos un 35 % por motivos ajenos a la responsabilidad y al control de la organización de productores, se considerará que el valor de la producción comercializada de ese producto representa el 100 % de su valor en el período de referencia anterior. La organización de productores deberá demostrar al órgano competente de la comunidad autónoma que se cumplen estas condiciones.

ANEXO II

Información y documentación mínima a remitir anualmente por las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores

A) Datos generales de la entidad:

1.º Número de organización de productores o de asociación de organizaciones de productores.
2.º Razón social.
3.º Domicilio.
4.º NIF.
5.º Persona de contacto y teléfono de la misma.
6.º Anualidad del programa a financiar.
7.º Programa operativo al que pertenece: 20... a 20...
8.º Asociación de organización de productores a la que pertenece.

B) Documentación a remitir:

1.º Copia del acta de la Asamblea General de la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones u órgano equivalente en función de la personalidad jurídica en el que se haga constar la aprobación de la constitución del fondo operativo anual, las disposiciones para su provisión y, el método de cálculo de las contribuciones financieras; y que todos los miembros productores o miembros que son organizaciones de productores en el caso de las asociaciones han tenido la oportunidad de beneficiarse del fondo operativo y de participar democráticamente en las decisiones relacionadas con la utilización del mismo y de las contribuciones financieras. Dicho documento deberá contener, además:

a) La forma en que se gestionara el fondo operativo de las establecidas en el artículo 5 del presente real decreto.
b) El importe del fondo operativo a constituir en la anualidad que comienza el 1 de enero siguiente, indicando los importes que se prevén destinar a cada medida, acción, actuación, inversión y concepto de gasto del programa operativo.
c) El método de cálculo y el nivel detallado de cada una de las contribuciones financieras, tanto para el presupuesto de financiación como para el de ejecución, aportando, en su caso, la información necesaria para justificar los diferentes niveles de contribución.
d) El procedimiento de financiación del fondo operativo.

2.º Un documento en el que figuren las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto a realizar en la anualidad siguiente dentro de cada medida del programa, y para cada una de ellas, al menos:

a) Una descripción detallada de la misma, incluyendo el importe previsto para su ejecución.
b) Lugar exacto de ubicación de la parcela agrícola, indicando la identificación geográfica mediante el sistema SIGPAC.
c) Titularidad, indicando nombre, nacionalidad o razón social, NIF o en su caso NIE, y relación con la organización de productores.
d) Medios humanos y materiales necesarios para su realización.

e) A los efectos de la necesaria moderación de costes, en los supuestos en que las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto no se ejecuten directamente por la Organización de Productores y sean objeto de contratación con un tercero, se solicitarán tres ofertas de diferentes proveedores o cualquiera de los criterios establecidos al efecto por la comunidad autónoma correspondiente en cumplimiento del artículo 25.1 d) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

f) Justificación de la necesidad de su realización.

g) Calendarios de ejecución y financiación.

h) Forma de financiación.

i) En su caso, un acta emitida por la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se vaya a realizar la inversión en la que se haga constar que la inversión a realizar no se ha iniciado en la parcela correspondiente.

Esta información en la primera anualidad del programa deberá estar incluida en el anexo III.

3.º Certificado relativo al valor de la producción comercializada sobre el que se basará el cálculo de la ayuda financiera de la Unión Europea al fondo operativo, y en su caso, certificado de la filial/asociación de organizaciones de productores, calculado según lo dispuesto en el artículo 22 del Reglamento delegado (UE) n.º 2017/891 y en el anexo I del presente real decreto. En ambos casos, deberá especificarse:

a) El periodo de referencia.

b) La fecha y el foro en el que la contabilidad a partir de la cual se ha obtenido, fue aprobada por el órgano competente de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores teniendo en cuenta, en su caso, el plazo de presentación establecido en el último párrafo del apartado 2 de dicho anexo.

c) Cada uno de los importes de los conceptos relacionados el apartado 1 del anexo I del presente real decreto.

d) Cada uno de los importes de los conceptos relacionados en el apartado 4 del anexo I del presente real decreto.

e) En su caso, estar acompañado por un documento en el que figuren los cálculos realizados en virtud del apartado 3 del anexo I del presente real decreto.

En caso de que la contabilidad de la entidad no haya sido aprobada por el órgano competente de la misma, este certificado deberá indicarlo y los datos contables utilizados por la organización de productores, basarse en los datos del informe del auditor externo con las características recogidas en el artículo 5.b) del presente real decreto.

4.º En el caso de que el valor de un producto haya experimentado una reducción por motivos ajenos a la responsabilidad y control de la organización: la documentación que justifique este hecho, y que demuestre, en particular, que dicho descenso no se ha debido a disminuciones de los efectivos productivos.

5.º En su caso, la documentación e información descrita en el apartado 5 del anexo I del presente real decreto.

6.º Una única declaración responsable que acredite que cada uno de los titulares de las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, no han recibido, ni van a recibir, directa o indirectamente, ninguna otra ayuda por la ejecución de las mismas excepto las ayudas medioambientales que complementen los ecorregímenes.

7.º La documentación específica para cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto, exigida por el Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, el presente real decreto o las Directrices Nacionales para la Elaboración de los Pliegos de Condiciones referentes a las Acciones Medioambientales.

8.º En el caso de los solicitantes que estén sujetos a lo previsto en el artículo 13.3 bis de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, acreditación de su cumplimiento en los términos dispuestos en dicho artículo.

ANEXO III

Formato de los proyectos de programas operativos a presentar por las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores

A) Identificación de la entidad solicitante:

1.º Razón social.
2.º Domicilio social.
3.º Teléfono.
4.º Fax.
5.º E-mail.
6.º NIF.
7.º Persona de contacto y teléfono de la misma.

B) Descripción de la situación partida de la entidad:

1.º En cuanto a los efectivos productivos de la entidad:

a) Superficies de cultivo por especies, comunidades autónomas y Estados miembros.
b) Volúmenes de producción por especies, comunidades autónomas y Estados miembros.
c) Actuaciones que ya desarrolla la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores en el ámbito de la obtención de la producción.

2.º En cuanto a la comercialización de la producción de los socios:

a) Descripción del proceso comercial
b) Actuaciones que ya desarrolla la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores en este ámbito.

3.º En cuanto a la infraestructura:

a) Descripción de las instalaciones a disposición de los miembros productores, indicando si son en propiedad, arrendadas, o con contrato de servicios.
b) Actividades externalizadas y entidades que las realizan.
c) Filiales.
d) Medios humanos.
e) Equipo administrativo.

4.º Sección 4 del anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, cumplimentado reflejando la situación de partida de la entidad al comienzo del programa operativo a través del sistema informático definido en el artículo 23 del Real Decreto 532/2017 de 26 de mayo por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas.

C) Objetivos perseguidos por el programa operativo: se deberán especificar los objetivos del programa operativo teniendo en cuenta las perspectivas de producción y salidas comerciales, y haciendo referencia a como contribuye a la consecución de los objetivos definidos en la estrategia nacional. Con este objeto, deberán ser cuantificados.

De acuerdo con el artículo 33.1 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, el programa operativo deberá contener al menos dos de los objetivos contemplados en dicho apartado, o dos de los objetivos mencionados en el artículo 152.c) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

D) Duración y medidas del programa:

1.º Descripción detallada de las medidas, desglosadas en acciones, y estas en actuaciones, a realizar en cada año de aplicación del programa, para conseguir los objetivos perseguidos por él. Se deberá indicar en qué grado cada acción y actuación:

a) Persigue los objetivos mencionados en el artículo 33 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

b) Complementa y es coherente con otras medidas que esté llevando, o haya llevado, a cabo la entidad para conseguir los mismos objetivos, en especial con las contenidas en la ayuda al desarrollo rural y en programas operativos anteriores.

c) Implican un riesgo de doble financiación.

d) Se cumple que más del 50 por ciento del valor de los productos afectados por su realización son aquellos para los que la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores esté reconocida y es producción comercializada de la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores.

e) Todos los miembros productores han tenido la oportunidad de beneficiarse de ellas, teniendo en cuenta que, en el caso de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores, los miembros que no tengan la condición de organización de productores en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, no pueden tener dicha oportunidad.

2.º Para cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto, excepto para las retiradas del mercado, a realizar en la primera anualidad del programa, deberá indicarse, al menos:

a) Una descripción detallada de la misma, incluyendo el importe previsto para su ejecución.

b) Lugar exacto de ubicación de la parcela agrícola, indicando la identificación geográfica mediante el sistema SIGPAC.

c) Titularidad, indicando nombre o razón social, NIF, y relación con la organización de productores.

d) Medios humanos y materiales necesarios para su realización.

e) A los efectos de la necesaria moderación de costes, en los supuestos en que las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto no se ejecuten directamente por la Organización de Productores y sean objeto de contratación con un tercero, se solicitarán tres ofertas de diferentes proveedores o cualquiera de los criterios establecidos al efecto por la comunidad autónoma correspondiente en cumplimiento del artículo 25.1 d) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

f) Justificación de la necesidad de su realización.

g) Calendarios de ejecución y financiación.

h) Forma de financiación.

3.º En cuanto a la acción relativa a las retiradas previstas, al menos para la primera anualidad del programa, deberá indicarse:

a) Volumen, en peso, de las retiradas previstas, por especies, indicando las cantidades previstas a destinar a la distribución gratuita.

b) Volumen medio, en peso, de la producción comercializada de la organización de productores correspondiente a cada uno de los tres periodos de referencia anteriores a la anualidad en la que se van a realizar las retiradas, de las especies sobre las que se prevé hacer retiradas. En caso de no disponer de esta información, el volumen de dichas especies será el considerado en el reconocimiento de la organización de productores.

4.º Relación de acciones medioambientales a desarrollar en el programa operativo incluyendo la opción de cumplimiento de estos compromisos de entre los apartados a) y b) del artículo 33.5 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

5.º Certificado en el que figure el acuerdo adoptado por la asamblea general de la entidad, o por el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, o por el órgano equivalente según la personalidad jurídica de la organización de productores, para obtener el reembolso de las inversiones o valor residual de las inversiones, establecidas en el artículo 18 del presente real decreto en caso de que el/los socios causen/n baja en la organización.

El periodo de obligación de devolución de una inversión o de su valor residual, a los efectos del cálculo al que hace referencia el artículo 18 del presente real decreto y el último párrafo del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, que será fijado por la organización de productores en cinco años o en el número de años correspondiente en los

caso en los que la financiación de la inversión se realice en más de cinco años salvo para los casos establecidos en el segundo párrafo del artículo 13.1 del presente real decreto.

Dicho valor residual se calculará de la siguiente forma:

Valor residual = [Valor adquisición × (Periodo de obligación de devolución –Periodo comprendido entre la fecha de adquisición y la fecha de baja del socio)] / Periodo de obligación de devolución.

E) Aspectos financieros:

1.º Presupuesto previsto para su ejecución para cada año de aplicación del programa.
2.º Calendario de realización, por años.
3.º Calendario de financiación, por años.

F) Otra documentación. Además de la anterior información y documentación, deberá incluirse en el programa operativo:

1.º El anexo II del presente real decreto referido al fondo operativo que financiará el primer año del programa.

2.º Copia del acta de la asamblea general de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores de que el programa operativo ha sido aprobado por la asamblea general de la entidad o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, o por un órgano equivalente, según la personalidad jurídica de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores.

3.º Un documento de la entidad en que se comprometa a cumplir las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, del presente real decreto o las Directrices Nacionales para la Elaboración de los Pliegos de Condiciones referentes a las Acciones Medioambientales.

4.º Un compromiso de los titulares de las acciones, actuaciones, inversiones, y conceptos de gasto, que se realizarán el primer año del programa, de que no han recibido, ni van a recibir, directa o indirectamente, ninguna otra ayuda por la ejecución de las mismas.

5.º La documentación específica para cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto, exigida por el Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, el presente real decreto o las Directrices Nacionales para la Elaboración de los Pliegos de Condiciones referentes a las Acciones Medioambientales.

ANEXO IV

Medidas, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto subvencionables en el marco de los programas operativos y los requisitos relativos a las mismas

Jerarquía:

– Los epígrafes de primer nivel describen las medidas.
– Los epígrafes de segundo nivel describen las acciones.
– Los epígrafes de tercer nivel describen las actuaciones.
– Los apartados de último nivel describen las inversiones o conceptos de gasto que pueden incluirse en cada actuación.

1. Medida dirigida a planificar la producción

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 80 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

En todas las inversiones el solicitante deberá cumplir con toda la normativa obligatoria que corresponda, en particular en lo que se refiere a autorizaciones, licencias y uso del agua.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
1.1 Infraestructuras de las explotaciones o instalaciones	
1.1.1 Instalaciones de riego en parcelas. (1.1.1.) • Tuberías, válvulas, ventosas, hidrantes, caudalímetros, transmisiones de presión, variadores y arrancadores, calderines, sistemas de telecontrol, automatismos, filtros, sistemas de riego. • Estaciones de bombeo (Bombas, obra civil para su instalación, transformadores, infraestructuras de suministro de energía. • Cabezales de riego. • Tensiómetros, sensores y sondas de humedad. • Placas solares para cabezales. • Grupos electrógenos para cabezales.	– La misma inversión en riego no puede ser incluida a nivel de socio y dentro de una misma anualidad en dos acciones simultáneamente (sólo en esta o en la actuación 7.11.1).
1.1.2 Embalses, pozos y balsas de riego. (1.1.2.) • Movimientos de tierras, estudios geotécnicos, membranas de impermeabilización, valvulería, tuberías, aliviaderos, desagües, perforaciones, entubado de pozos, construcción de balsas de riego.	
1.1.3 Desaladoras y otras instalaciones para el riego. (1.1.3.) • Obra civil, filtros, tuberías, membranas, válvulas, ventosas, transformadores, bombas, automatismos, depósitos y balsas. • Infraestructuras de transporte de agua (canales y tuberías de gran capacidad). • Otras.	
1.1.4 Acondicionamiento de parcelas para realizar nuevas plantaciones. (1.1.4.) • Arranque de las plantaciones anteriores. • Movimientos de tierras, estructuras soporte, aportes y mejoras de tierras. • Utilización de plástico para acolchado de caballones y entre caballones. • Enarenado. • Mallas antihierba. • Elementos para entutorado de plantones. • Trabajos de preparación del suelo. • Utilización de sustrato reciclable.	
1.1.5 Invernaderos y otros sistemas de cultivo protegido. (1.1.5.) •Construcción de invernaderos: Plásticos, estructuras de sujeción de la cubierta, utilización de sustrato reciclable. • Mejora de invernaderos: Plásticos, instalación de dobles puertas, doble techo, ventanas cenitales, equipamiento de emisión de CO_2, generadores, sistemas de calefacción y aprovechamiento de CO_2, sistemas de riego, refrigeración, túneles, tunelillos, sublimadores, mallas de sombreo, etc.	– No serán subvencionables las estructuras que a juicio de la autoridad competente pudieran considerarse obsoletas, ni nuevas ni de substitución.
1.1.6 Construcciones auxiliares. (1.1.6.) • Vías de acceso a las explotaciones, almacenes en campo, almacenes de insumos, casetas para riego, casetas de pesaje, etc.	– La dimensión de las construcciones auxiliares será proporcional al uso relacionado exclusivamente con la actividad de la OP: Las vías de acceso se dimensionarán en función del tráfico que vayan a soportar derivado de esta actividad. – Los almacenes tendrán una capacidad proporcional a la actividad que se realice en campo por la OP o sus socios.
1.1.7 Otras infraestructuras de las explotaciones. (1.1.7) • Sistemas antihelada y antigranizo, parrales para uva de mesa, cortavientos, sistemas de soporte y entutorado, etc.	
1.1.8 Semilleros. (1.1.8)	– La titularidad del semillero deberá estar a nombre de la organización de productores.
1.2 Medios de producción	
1.2.1 Maquinaria y aperos. (1.2.1.) • Maquinaria y aperos específicos para llevar a cabo las labores de los cultivos para los que está reconocida la organización de productores, o en caso de que esta maquinaria o aperos no fuera exclusiva de esos cultivos, justificación de que se va a emplear en las labores de esos cultivos.	– En lo que se refiere a la maquinaria, el alquiler como alternativa a la compra sólo se permitirá cuando se justifique económicamente mediante la presentación de un informe realizado por técnico competente. – Se excluyen las herramientas manuales. En caso de que sea obligatorio normativamente, toda la maquinaria y aperos deberá estar inscrita en el ROMA (Registro Oficial de Maquinaria Agrícola).
1.2.2 Vehículos. (1.2.2) • Vehículos para: ○ El transporte interno de producto de la OP. ○ El acceso a las explotaciones.	– Los vehículos para transporte interno se usarán exclusivamente para este fin. La titular de los vehículos será la organización de productores y deberán llevar marcado el anagrama de dicha organización de productores. – Los vehículos para acceso a las explotaciones serán de uso exclusivo para el personal cualificado al servicio de la OP en la realización de las actividades de la misma. La titular de los vehículos será la Organización de Productores. – Los vehículos se podrán financiar mediante arrendamiento financiero. En este caso, no serán subvencionables los gastos recogidos en el apartado 12 del anexo II del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891. – El importe de ayuda para la adquisición de los vehículos se determinará de acuerdo con la contribución a los objetivos del programa operativo.
1.2.3 Plantones y gastos de plantación. (1.2.3) • Plantones, reinjertos, nuevas plantaciones.	– Solo serán subvencionables plantones provenientes de proveedores inscritos en el registro de comerciantes de material vegetal y/o registro de productores de semillas y plantas de vivero del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En caso de plantones originarios de proveedores no nacionales, este requisito se considerará cumplido con la tenencia del pasaporte fitosanitario. – Se podrán incluir los royalties, pero en la misma anualidad del programa operativo que el material vegetal correspondiente.
1.2.4 Otros medios de producción. (1.2.4.) • GPS, etc.	El GPS se identificará en la maquinaria que se instale mediante número de bastidor y matrícula, en su caso.
1.3 Ajuste de la oferta a la demanda	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
1.3.1 Arranque de plantaciones de cultivos leñosos (1.3.1).	– Únicamente se podrán arrancar variedades que presenten problemas de comercialización en el mercado, lo que se deberá justificar debidamente a juicio de la autoridad competente. – Se limitará anualmente al 10 % de la superficie de la organización de productores para la variedad en cuestión. No obstante, dicho porcentaje podrá aumentarse hasta el 25 % si el arranque va acompañado de una reconversión varietal siempre que con la misma no se produzcan incrementos productivos y se realice hacia variedades que no presenten problemas de comercialización en el mercado, lo que se deberá justificar debidamente a juicio de la autoridad competente. – El gasto anual con cargo al programa operativo estará limitado a 4.000 €/hectárea.

2. Medida dirigida a mejorar o mantener la calidad de los productos

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 60 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
2.1 Calidad y seguridad alimentaria	
2.1.1 Mejora de la trazabilidad. (2.1.1.) • Adquisición de instrumentos de gestión y análisis para sistemas de trazabilidad: programas informáticos, lectores, etc. • Plataforma virtual para el control de la trazabilidad.	– Los instrumentos informáticos deberán destinarse a la actuación descrita, excluyéndose de forma explícita el uso de los mismos para cuestiones administrativas.
2.1.2 Implantación y mejora de sistemas de gestión de calidad de producto. (2.1.2.)	– Se deberá presentar un certificado de una empresa acreditada para estos fines.
2.1.3 Implantación y mejora de sistemas de gestión de calidad de proceso (2.1.3)	– Se deberá presentar un certificado de una empresa acreditada para estos fines.
2.1.4 Construcción de laboratorios y equipamiento (material de laboratorio no fungible) (2.1.4.) • Obra civil y gastos de material no fungible (microscopios, material de laboratorio, etc.).	– Se deberá presentar un certificado de una empresa acreditada para estos fines. – Será incompatible con las acciones 7.14 y 7.16 cuando se trate de una práctica obligatoria recogida en el coste específico correspondiente.
2.1.5 Gastos de certificación de producción integrada y producción ecológica y otros sistemas protocolizados de calidad. (2.1.5)	
2.1.6 Análisis (2.1.6) • Gastos relacionados con análisis cuyo objetivo sea el de controlar la situación medioambiental y de calidad en todo el ámbito de la producción (suelo, agua, etc.), manipulación, acondicionamiento, transformación y envasado. • Análisis multiresiduos para exportación.	– Esta actuación será incompatible con la actuación 2.1.4. y las acciones 7.14 y 7.16 a nivel de superficie cuando se encuentren contemplados como práctica obligatoria en los módulos de producción ecológica o integrada. – Solo serán subvencionables los análisis realizados en laboratorios acreditados. – No serán subvencionables los análisis de carácter obligatorio relacionados con la salud pública. – Deberán estar inscritos en el Registro oficial de productos fitosanitarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como en el Registro de determinados medios de defensa fitosanitaria.
2.1.7 Coste específico en trampas, mosqueros, depredadores naturales, feromonas, extractos vegetales, microorganismos, plantas repelentes o cualquier otro material de protección vegetal, excluyendo productos químicos, respetuosos con el medio ambiente, derivados de la implantación de sistemas de calidad distintos de producción integrada y ecológica. (2.1.7.)	– Esta actuación será incompatible con las acciones 7.14 y 7.16 a nivel de superficie cuando se encuentren contemplados como práctica obligatoria en los módulos de producción ecológica o integrada. – Se realizará un estudio por un organismo independiente para establecer un importe a tanto alzado en base al artículo 31.2.a) y apartado 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, que cubrirá el coste adicional y las pérdidas de ingresos.
2.1.8 Cadena de frío y conservación del producto mediante frío y otras formas de conservación (2.1.8): – Técnicas de prolongación de la vida de frutas y hortalizas – Sistema Smartfresh, catalizador de etileno, retardador, kit de conservación para frutas, a base de SO_2 (anhídrido sulfuroso), y otros activos de acción similar.	Técnicas de prolongación de la vida de frutas y hortalizas. Todo nuevo principio activo debe ser previamente validado por la Administración. Gastos no elegibles: – Gastos relacionados con el mantenimiento y conservación y consumibles. – Gastos salariales de Entrada y salida de producto en las cámaras frigoríficas (gastos de funcionamiento).
2.2 Personal para la mejora o mantenimiento de la calidad o de protección medioambiental	
2.2.1 Gastos de personal que contribuyan a la mejora o mantenimiento de la calidad o del medio ambiente de acuerdo con el anexo III, apartado 2.b) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891. (2.2.1.)	– Para el personal de calidad deberá realizarse alguna de las actuaciones de la medida 2 aunque no se incluyan en el programa operativo. – Para justificar que el personal es cualificado se deberá aportar una descripción y justificación de la cualificación del puesto de trabajo o del trabajo a realizar. La justificación del coste se realizará mediante gastos reales. – El gasto correspondiente a las actuaciones de personal 2.2.1 y 3.2.3, estará limitado al 20 por ciento para el conjunto del programa operativo. En caso de incumplimiento será de aplicación el artículo 61.6, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, de tal manera que el importe de ayuda correspondiente a la última anualidad del programa operativo se reducirá proporcionalmente al rebasamiento de este límite.

3. Medida dirigida a mejorar la comercialización

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 80 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

En todas las inversiones el solicitante deberá cumplir con toda la normativa obligatoria que corresponda.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
3.1 Infraestructura y equipos.	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
3.1.1 Obra civil. (3.1.1.) • Adquisición/construcción de naves, construcción de centrales hortofrutícolas, industrias de transformación, acondicionamiento y cubierta de espacios para recepción o expedición de productos hortofrutícolas, ampliaciones de centros de transformación, construcción muelles de recepción y expedición, aislamientos naves, acondicionamiento de suelos; mejora, acondicionamiento y reforma de los elementos anteriores, así como sus proyectos de ejecución, vías de acceso a las centrales hortofrutícolas, etc. • Adquisición/construcción de tiendas minoristas; mejora, acondicionamiento y reforma de los elementos anteriores, así como sus proyectos de ejecución, etc. • Traspasos de puestos en mercados mayoristas.	– En lo que se refiere tanto a la obra civil como a la maquinaria, instalaciones y equipos, el alquiler como alternativa a la compra sólo se permitirá cuando se justifique económicamente mediante la presentación de un informe realizado por técnico competente. – Las vías de acceso se dimensionarán en función del tráfico que vayan a soportar derivado de la actividad de la OP. – En el caso de tienda minorista, ésta sólo será elegible si más del 50 % del valor de los productos que se venden en ella son frutas y hortalizas para los que la organización de productores está reconocida y han sido producidas por ella o por otras organizaciones de productores. – Solo será subvencionable el coste del traspaso, pero no los gastos de funcionamiento posteriores.
3.1.2 Maquinaria, instalaciones y equipos. (3.1.2.) • Instalación maquinaria de manipulación, clasificación y presentación; maquinaria de limpieza, pelado y troceado, maquinaria de selección y calibrado, maquinaria de envasado, instalaciones eléctricas en nave o en central, maquinaria de confección de «cuarta o quinta gama», maquinaria para la transformación o para la valorización de subproductos de la transformación, envolvedoras, etiquetadoras, túneles de lavado de cajas, transformadores e instalaciones eléctricas. Mejora y acondicionamiento de los elementos anteriores, etc. • Instalación de básculas, cintas transportadoras, maquinaria limpia cintas paletizadores, despaletizadores y apiladoras de envases, transportadores aéreos de cajas, carretillas elevadoras y transpaletas. • Equipamiento frigorífico. • Instalaciones y equipamiento necesario para una tienda minorista o un puesto en mercado mayorista.	– La maquinaria, instalaciones o equipos deberán estar directamente relacionados con el producto final, el proceso o la actividad de la organización de productores.
3.1.3 Equipamiento informático. (3.1.3.) • Sistemas de control de producción y trazabilidad (programas informáticos, lectores, etc.), Automatización clasificación de líneas de producción (hardware y software). • Implantación de canal Web y de sistemas de información y comunicación mediante mensajes a móviles.	– Los sistemas de información y comunicación solo serán subvencionables si contribuyen a la consecución de uno o más objetivos de los establecidos en los artículos 33.1 y 152.1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. – El equipamiento informático deberá destinarse a la actuación descrita, excluyéndose de forma explícita el uso de los mismos para cuestiones administrativas.
3.1.4 Envases y palets de campo que se utilicen más de un año. (3.1.4.)	– El gasto correspondiente a los envases y palets de campo estará limitado al 5 por ciento para el conjunto del programa operativo. En caso de incumplimiento será de aplicación el artículo 61, apartado 6, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 de tal manera que el importe de ayuda correspondiente a la última anualidad del programa operativo se reducirá proporcionalmente al rebasamiento de este límite.
3.1.5 Otras inversiones en infraestructura y equipos. (3.1.5.)	
3.1.6 Inversiones y acciones relacionadas con la transformación de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas transformadas (productos enumerados en el anexo I, parte X, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el anexo I del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891). (3.1.6)	
3.2 Medios para la comercialización	
3.2.1 Realización de estudios de mercado y programación de la producción. (3.2.1.)	– Se incluirán estudios relativos al momento óptimo de recolección, variedades más adecuadas o periodo de almacenamiento, entre otros factores, en función del destino, así como otro tipo de estudios de mercado.
3.2.2 Promoción comercial. (3.2.2.) Promoción genérica, de marcas de la OP y de etiquetas de calidad mediante: • Creación de sitios de Internet, así como sus modificaciones y actualizaciones. ○ Publicidad (en medios de comunicación audiovisual -cine, cadenas especializadas de televisión-, anuncios radiofónicos, en prensa general y especializada, en prensa de jornadas y congresos, posters, vallas publicitarias, etc.), ○ Publicidad específica en los envases finales que llegan al consumidor o envases que llegan al punto de venta directa al consumidor: pegatinas o sobrecoste de la impresión en el envase. ○ Publicidad en las piezas de fruta: pegatinas ○ Iniciativas pedagógicas destinadas a los niños y adolescentes en los centros de enseñanza, ○ Iniciativas de información a los consumidores en los lugares de venta, ○ Folletos con información sobre los productos y recetas, pasatiempos infantiles, etc. ○ Material de concursos (premios, folletos) que promuevan el consumo de frutas y hortalizas. ○ Merchandaising, ○ Participación en ferias relacionadas con la actividad de frutas y hortalizas: • Coste de los stands (alquiler del suelo, diseño, montaje, elementos), azafatas y otro personal del stand, actividades de animación, etc. • Asistencia de personal de la OP/AOP. ○ Aportaciones para llevar a cabo operaciones de promoción, no financiadas con ayudas públicas, conjuntamente con otras OP.	– En el caso de la promoción comercial: • Lo establecido en el punto 4 y del anexo III del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891. • No se podrán incluir inversiones o conceptos de gasto que reciban subvención a través de otras vías. • Se deberá presentar un plan de promoción que recoja al menos los objetivos del plan, las actuaciones que se van a realizar y, en su caso, la sinergia entre ellas, los destinatarios del plan y los principales mensajes a transmitir. – Sólo serán elegibles premios relacionados con la actividad de frutas y hortalizas (por ejemplo, una cesta de frutas, material para cocinar estos productos, libros relacionados...) – En el caso concreto de la participación en ferias, en caso de que ya se reciba subvención por otra vía para alguno de las inversiones o conceptos de gasto de una determinada feria, no se podrán incluir los otros en el marco de los PO. – La asistencia de personal de la OP/AOP a ferias estará limitada al personal comercial contratado por la entidad para actividades comerciales.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
3.2.3 Personal cualificado para la mejora del nivel de comercialización. (3.2.3.)	– Personal: para justificar que el personal es cualificado se deberá aportar una descripción y justificación de la cualificación del puesto de trabajo o del trabajo a realizar. Sólo se subvencionará personal adicional al ya contratado, o personal que aun estando contratado con anterioridad y disponiendo de la cualificación requerida, realice una nueva actividad (control del momento óptimo de la recolección en términos de grados brix y consistencia, optimización del almacenamiento o variedades más adecuadas entre otros), comercialización de nuevos productos, nuevas líneas o en nuevos mercados, y como máximo durante un programa operativo para una misma actividad (máximo 5 años). La justificación del coste se realizará mediante gastos reales. – El gasto correspondiente a las actuaciones de personal 2.2.1 y 3.2.3, estará limitado al 20 por ciento para el conjunto del programa operativo. En caso de incumplimiento será de aplicación el artículo 61.6, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 de tal manera que el importe de ayuda correspondiente a la última anualidad del programa operativo se reducirá proporcionalmente al rebasamiento de este límite.
3.2.4 Accesorios para medios de transporte frigorífico o en atmósfera controlada. (3.2.4.)	– En la actuación 3.2.4 no se podrá incluir la cabina tractora ni ningún otro elemento que no sea específico de frío o atmósfera controlada.
3.2.5 Apertura de oficinas comerciales en el exterior. (3.2.5.) ○ Adquisición/construcción de la obra civil ○ Instalaciones y equipamiento. ○ Personal (se aplica lo establecido para el personal de la acción (3.2.3))	– En lo que se refiere tanto a la obra civil como a la maquinaria, instalaciones y equipos de las oficinas comerciales en el exterior, el alquiler como alternativa a la compra sólo se permitirá cuando se justifique económicamente mediante la presentación de un informe realizado por un técnico competente. – La organización de productores deberá presentar en el momento de la solicitud de la ayuda total o saldo documentación justificativa de los trabajos comerciales realizados.

4. Medida dirigida a investigación y producción experimental

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 30 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
4.1 Inversiones en instalaciones o fincas piloto. (4.1.1.)	– La producción experimental, en virtud del apartado 1 del anexo III del Reglamento Delegado (UE) nº 2017/891, se determinará mediante coste específico. Sólo podrá aprobarse cuando se disponga de personal cualificado que se encargue de la misma y se presente un protocolo sobre la experimentación a realizar que justifique la novedad del mismo y el riesgo que supone. Dicho protocolo deberá incluir el cálculo de los costes específicos, y ser valorado por un Centro público de investigación u organismo equivalente a juicio del órgano competente. – Las inversiones han de contar con las autorizaciones y licencias necesarias según requiera la naturaleza de la inversión.
4.2 Personal cualificado dedicado a la acción en exclusiva, o justificado con control horario. (4.2.1.)	– La justificación del coste de la acción 4.2 se realizará mediante gastos reales.
4.3 Material no fungible de laboratorio. (4.3.1.)	
4.4 Contrataciones externas con centros de investigación. (4.4.1.)	
4.5 Adquisición de plantas perennes. (4.5.1.)	
4.6 Otros gastos en función de las características de la acción experimental y del grado de innovación y el riesgo que entrañe la misma. (4.6.1.)	

5. Medida dirigida a formación y servicios de asesoría

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 30 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
5.1 Producción ecológica (5.1.1.)	– La organización de productores deberá estar llevando a cabo alguna de las acciones que se pueden incluir en un programa operativo, aunque no la incluya en el fondo operativo.
5.2 Producción integrada (5.2.1.)	
5.3 Otros aspectos medioambientales (5.3.1.)	
5.4 Trazabilidad (5.4.1.)	
5.5 Calidad (5.5.1.) • Contratación de servicios de formación y asesoría sobre verificación de calidad tanto en origen como en destino, etc.	
5.6 Formación y asesoría en otras acciones propias del Programa operativo distintas de los anteriores (5.6.1.)	– No serán subvencionables los gastos administrativos relacionados con la elaboración del programa operativo.

6. *Medida dirigida a prevención y gestión de crisis*

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 33 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
6.1 Retiradas	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
6.1.1 Distribución gratuita 6.1.2 Compostaje y biodegradación 6.1.3 Alimentación animal 6.1.4 Otros destinos	– Respetar la Circular de coordinación del FEGA 22/2019 «Normas de coordinación de los procedimientos de gestión de crisis de los programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas. – Respetar el artículo 11 del presente real decreto. – Respetar la normativa medioambiental y sanitaria establecida por las comunidades autónomas u otros órganos competentes.
6.2 Recolección en verde y no recolección	
6.2.1 Recolección en verde 6.2.2 No recolección	– Respetar la Circular de coordinación del FEGA 22/2019 «Normas de coordinación de los procedimientos de gestión de crisis de los programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas. – Respetar el artículo11 del presente real decreto. – Respetar la normativa medioambiental y sanitaria establecida por las comunidades autónomas u otros órganos competentes.
6.3 Formación destinada a la prevención y gestión de crisis. (6.3.1.)	Se podrán subvencionar bajo esta actuación cursos o jornadas que tengan por finalidad formar al personal y a los socios de las OP en lo relativo a: • Mecanismos disponibles para prevención y gestión de crisis: ○ Descripción de los instrumentos y descripción del procedimiento de aplicación. ○ Interés del uso de estos mecanismos. • Otros cursos o jornadas relacionados con prevención y gestión de crisis, siempre que dicha relación se justifique en el programa del curso o jornada.
6.4 Promoción y comunicación destinada a prevención y gestión de crisis incluyendo la diversificación y consolidación de mercados de frutas y hortalizas.)	
6.4.1 Promoción y comunicación destinada a prevención y gestión de crisis	Respetar lo establecido en el artículo 14 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, en el punto 20 del Anexo II y en el punto 14 del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2017/891, pudiéndose sólo incluir actuaciones realizadas como consecuencia de: • Previsión de excedentes coyunturales. • Previsión o concentración real de la oferta en un momento puntual. • Precios anormalmente bajos en momentos puntuales que puedan afectar al comportamiento de la campaña. • Otras motivaciones, como la disminución coyuntural del consumo debido a condiciones climáticas desfavorables.
6.4.2 Diversificación y consolidación de mercados de frutas y hortalizas	Respetar lo establecido en el artículo 14 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, en el punto 21 del anexo II y en el punto 13 del anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2017/891.
6.5 Costes administrativos derivados de la constitución de fondos mutuales y contribuciones financieras para la reposición de los mismos. (6.5.1.)	Respetar lo establecido en el artículo 40 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891. Respetar lo establecido en el artículo 12 del presente real decreto.
6.6 Devolución del capital y pago de los intereses de préstamos contraídos por las Organizaciones de Productores para financiar medidas de prevención y gestión de crisis. (6.6.1.)	Las medidas de prevención y gestión de crisis se financiarán bien directamente o bien mediante los préstamos a los que se refiere este apartado, sin que puedan acumularse ambas formas de financiación.
6.7 Asesoramiento a organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores con grado de organización bajo y a productores individuales (6.7.1)	Respetar lo establecido en el artículo 51 bis y punto 12 del anexo III del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891.

7. Medida dirigida a objetivos medioambientales

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 60 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
7.1 Inversiones para luchar contra la erosión en cultivos leñosos (7.1.1.)	
7.2 Incorporación al suelo de restos de poda o colocación sobre el mismo para mejorar su contenido en materia orgánica y luchar contra la erosión (7.2.1.)	Las condiciones a cumplir para todas estas acciones son las establecidas en las directrices nacionales para acciones medioambientales.
7.3 Utilización de compost de origen vegetal (7.3.1.)	
7.4 Realización de abonado en verde mediante leguminosas y otras especies (7.4.1.)	
7.5 Realización de abonado en verde mediante restos de la propia explotación en hortícolas de invernadero (7.5.1.)	
7.6 Empleo de técnicas de solarización o biosolarización (7.6.1.)	
7.7 Instalaciones o mejoras de depuración del agua (7.7.1.)	
7.8 Transformación de invernaderos con suelo en invernaderos sin suelo con recirculación de solución nutritiva en zonas vulnerables a la contaminación por nitratos de origen agrario (7.8.1)	
7.9 Mejora de la eficiencia de filtros y equipos similares para la reducción de emisiones de polvo y otras partículas (7.9.1.)	
7.10 Instalaciones o mejoras de recuperación del agua (7.10.1.)	
7.11 Mejora de sistemas de riego por otros más eficientes (modernización de regadíos) (7.11.1)	
7.12 Recarga de acuíferos, actuaciones para reducir la escorrentía superficial y evitar avenidas de agua (7.12.1.)	
7.13 Utilización de la técnica de sombreo de embalses para frenar la evaporación de los recursos hídricos (7.13.1.)	
7.14 Producción ecológica genérica (7.14.1.)	
7.15 Utilización de métodos de lucha biológica y/o biotecnológica, alternativos a los convencionales, utilizados en agricultura ecológica, en cultivos hortofrutícolas (7.15.1.)	
7.16 Producción integrada genérica (7.16.1.)	
7.17 Utilización de métodos de lucha biológica y/o biotecnológica, alternativos a los convencionales, utilizados en producción integrada, en cultivos hortofrutícolas (7.17.1.)	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
7.18 Utilización de métodos de lucha biológica y/o biotecnológica, alternativos a los convencionales, utilizados en agricultura convencional, en cultivos hortofrutícolas (7.18.1.)	– El coste de la utilización de planta injertada en hortícolas estará limitado al 35 por ciento del fondo operativo.
7.19 Utilización de planta injertada en hortícolas de invernadero para reducir el uso de productos químicos. (7.19.1.)	
7.20 Utilización de la técnica de embolsado de melocotón como barrera física frente a plagas para reducir el uso de productos químicos (7.20.1.)	
7.21 Utilización de la técnica de descortezado en uva de mesa para reducir el uso de productos químicos (7.21.1.)	
7.22 Implantación de setos en la parcela para favorecer la biodiversidad y el mantenimiento/restauración del paisaje (7.22.1.)	
7.23 Instalaciones de energía renovable (eólica y solar). (7.23.1.)	
7.24 Utilización de medios de producción, transformación o acondicionamiento más eficientes energéticamente (7.24.1.)	
7.25 Cogeneración [producción combinada de calor y energía] de energía a partir de residuos derivados de la producción, transformación, acondicionamiento del producto para su expedición o comercialización de frutas y hortalizas (7.25.1.)	
7.26 Costes adicionales por la utilización del ferrocarril o del transporte marítimo, frente al transporte por carretera (7.26.1.)	
7.27.Utilización de cubiertas vegetales en cultivos frutales como alternativa al manejo convencional (7.27.1)	
7.28 Utilización en la explotación de hilo biodegradable y rafia biodegradable (7.28.1.)	
7.29 Utilización en la explotación de plásticos biodegradables y compostables (7.29.1.)	
7.30 Valorización de residuos generados en las fases de producción, transformación, acondicionamiento del producto para su expedición o comercialización (7.30.1)	
7.31 Tratamiento, recuperación y clasificación de residuos (7.31.1.)	
7.32 Obtención de biogás a partir de residuos derivados de la producción y transformación de frutas y hortalizas (7.32.1.)	
7.33 Reducción de emisiones de contaminación acústica (7.33.1.)	
7.34 Acciones de formación y sensibilización medioambiental (7.34.1.)	
7.35 Asistencia técnica para llevar a cabo acciones medioambientales (7.35.1.)	
7.36 Análisis, asesoría y auditoría para llevar a cabo acciones medioambientales (7.36.1.)	
7.37 Certificación de la huella de carbono (7.37.1.)	
7.38 Certificación de la huella hídrica (7.38.1.)	

8. Otras acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto.

El gasto anual para el conjunto de la medida estará limitado al 40 por cien del fondo operativo aprobado y efectivamente ejecutado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
8.1 Fusiones, adquisiciones y participaciones. (8.1.1.)	
• Compra de terrenos no edificados cuando sea necesaria para efectuar una inversión incluida en el programa y compra de bienes inmuebles de conformidad con las condiciones establecidas en el apartado 6 del anexo III y el artículo 31 Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, siempre que no hayan sido comprados con ayuda de la Unión Europea o ayuda nacional en los últimos diez años.	
• Inversiones en acciones de empresas del sector de frutas y hortalizas, incluidas las inversiones en industrias del sector de frutas y hortalizas, si la inversión contribuye al logro de los objetivos del programa operativo.	– Sólo se podrán incluir acciones de empresas del sector de frutas y hortalizas que realicen actividades con productos o servicios de la OP.
• Gastos jurídicos y administrativos derivados de las fusiones o adquisiciones de organizaciones de productores y de la creación de organizaciones de productores transnacionales o asociaciones de productores transnacionales. Estudios de viabilidad y propuestas que las organizaciones de productores hayan encargado en este ámbito.	
8.2 Gastos generales (8.2.1.).	Cumplir con lo establecido en el anexo III apartado 2, letra a) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891 teniendo en cuenta que la cantidad fija a tanto alzado del 2 % se calculará en función del fondo operativo aprobado, pero se corregirá, en su caso, en función del fondo operativo realmente ejecutado.
8.3.1 Estudios (8.3.1) Realización de estudios distintos a los recogidos en la actuación 3.2.1 del presente anexo.	Los estudios deberán contribuir a los objetivos recogidos en el artículo 33. 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
8.4.1 Otras acciones no incluidas en los apartados anteriores conducentes a la consecución de los objetivos indicados en el artículo 33, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. (8.4.1).	

ANEXO V

Importes de ayuda para las retiradas de productos no incluidos en el anexo IV del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891

Producto	Importe de ayuda (€/100 kg)	
	Distribución gratuita	Otros destinos
Acelga	26,08	19,56
Ajo	73,70	55,28
Alcachofa	38,40	28,80
Apio	15,44	11,58
Arándano	267,05	200,29
Brócoli	31,90	23,92
Calabacín	22,80	17,10
Calabaza	22,78	17,08

Producto	Importe de ayuda (€/100 kg)	
	Distribución gratuita	Otros destinos
Caqui	31,10	23,33
Cebolla	8,94	6,71
Cereza	87,92	65,94
Champiñón	57,23	42,92
Ciruela	41,30	30,97
Escarola	32,93	24,70
Espárrago	104,14	78,11
Espinaca	33,77	25,33
Frambuesa	273,10	204,83
Fresa	65,28	48,96
Granada	41,51	31,13
Haba verde	47,43	35,57
Híbridos de pequeños cítricos	26,97	20,23
Higo fresco	79,70	59,77
Judía verde	69,20	51,90
Kiwi	48,02	36,01
Lechuga	38,89	29,17
Mora	260,04	195,03
Nabo, nabicol y chirivía	53,50	40,12
Níspero	69,31	51,99
Papaya	32,38	24,28
Paraguaya, platerina y melocotón plano	47,65	35,74
Pepino	26,58	19,94
Pimiento	35,60	26,70
Puerro	32,57	24,43
Repollo, col	18,99	14,24
Zanahoria	22,32	16,74

ANEXO VI

Compensaciones para las operaciones de cosecha en verde y renuncia a efectuar la cosecha

Parte A) Recolección normal

Producto	Compensación (€/ha)		
	Secano	Regadío aire libre	Regadío protegido
Productos del anexo IV del Reglamento delegado (UE) n.º 2017/891			
Coliflor	2.189	2.821	-
Manzana	1.278	4.440	-
Uva	1.356	6.968	-
Albaricoque	713	3.086	-
Nectarina	453	4.754	-
Melocotón	925	4.634	-
Pera	1.606	4.459	-
Sandía	904	2.841	3.863
Naranja	-	4.244	-
Mandarina	-	3.546	-
Clementina	-	4.264	-
Satsuma	-	4.287	-
Limón	-	4.280	-
Productos fuera del anexo IV del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891			
Acelga	2.457	4.625	10.439
Ajo	2.651	4.607	-
Apio	-	5.188	-
Brócoli	-	3.991	-
Calabaza	2.066	4.183	7.675
Caqui	-	3.769	-
Cebolla	777	3.630	-
Cereza	1.921	3.073	-
Champiñón	-	-	1.063
Ciruela	823	4.309	-
Escarola	-	5.694	7.352
Espinaca	-	4.935	6.243
Granada	-	4.129	-

Producto	Compensación (€/ha)		
	Secano	Regadío aire libre	Regadío protegido
Haba verde	1.270	2.989	-
Híbridos de pequeños cítricos	-	3.686	-
Higo fresco	958	3.511	-
Kiwi	4.723	5.558	-
Lechuga	-	6.936	8.105
Nabo, nabicol, chirivía	4.137	9.261	-
Níspero	726	5.456	-
Paraguaya, platerina y melocotón plano	1.278	5.796	-
Puerro	2.803	7.104	-
Repollo, col	4.476	4.119	-
Zanahoria	2.407	8.344	-

Parte B) Recolección parcial

En caso de realización de recolección parcial, por aplicación del segundo párrafo del artículo 48.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, los productos y el porcentaje de recolección semanal, a efectos del cumplimiento del periodo máximo de seis semanas, serán:

Tabla 1. Porcentaje de recolección semanal

Semanas después de la plantación*	Tomate ciclo corto **	Tomate ciclo largo **	Berenjena	Pepino	Calabacín	Pimiento	Espárrago	Alcachofa	Fresa	Judía verde ciclo otoño	Judía verde ciclo primavera	Melón	Arándano ***	Frambuesa ***	Mora ***
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,02	0,001	0,16
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,03	0,01	0,43
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,05	0,11	0,49
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,12	0,14	0,41
5	0	0	3	1,25	1,25	0	0	0	0	0	0	0	0,17	0,26	0,46
6	0	0	1,62	1,25	1,25	0	0	0	0	0	0	0	0,29	0,35	0,55
7	0	0	2,3	1,25	1,25	0	0	0	0	0	0	0	0,44	0,69	0,73
8	0	0	2,31	1,25	1,25	0	0	0	0	8,3	7	0	0,55	1,01	0,77
9	0	0	2,31	5	3,75	0	1	0	0,1	8,3	7	0	0,77	1,50	1,01
10	0	0	3,84	5	3,75	0	1	0	0,5	8,3	7	0	0,96	2,49	1,30
11	0	0	3,85	5	3,75	0	1,5	0	0,85	8,3	7	0	1,15	3,40	1,42
12	0	0	3,85	5	3,75	0	1,5	1	1,35	8,3	7	0	1,32	4,60	1,62
13	7,5	0	3,84	7,5	7,5	2,5	2	0,5	2,2	8,3	7	3	1,45	5,77	1,61
14	7,5	5	2,89	7,5	7,5	2,5	4	0,5	2,3	8,3	7	3	1,61	5,63	1,60
15	7,5	5	2,88	7,5	7,5	2,5	4	1	2,2	8,3	7	9	1,66	7,34	1,43
16	7,5	5	2,89	7,5	7,5	2,5	5	2	2,5	8,3	7	10	1,59	9,29	1,52
17	10	5	2,88	7,5	7,5	5	6	1,4	3	8,3	7	10	1,91	10,01	1,45
18	10	5	1,54	7,5	7,5	5	10	1,35	4	8,3	7	10	1,80	9,46	1,40
19	10	5	1,54	7,5	7,5	5	18	1,25	6,5	8,3	7	10	1,55	10,48	1,25
20	10	5	1,54	7,5	7,5	3,75	15	1,5	7	-	7	10	1,56	10,55	1,42
21	7,5	2,5	1,54	3,75	5	3,75	10	2,5	7,5	-	9	10	1,85	7,93	1,19
22	7,5	2,5	1,53	3,75	5	3,75	7	2,25	11	-	-	8	2,03	5,24	1,38
23	7,5	2,5	1,93	3,75	5	3,75	6	2,25	9	-	-	6	2,34	3,27	1,42
24	7,5	2,5	1,92	3,75	5	3,75	5	2,5	7,8	-	-	5	2,41	0,46	1,37
25	-	2,75	1,92	-	-	3,75	2	2	7,1	-	-	3	2,72	0	1,28
26	-	2,75	1,93	-	-	3,75	1	2	7	-	-	2	2,96	0	1,50
27	-	2,75	2,88	-	-	3,75	-	2	6,6	-	-	1	3,02	0	1,70
28	-	2,75	2,89	-	-	3,75	-	2	6	-	-	-	3,91	0	1,49
29	-	2,75	2,88	-	-	3,75	-	2,25	5,4	-	-	-	3,88	0	1,60
30	-	2,75	2,88	-	-	3,75	-	2,25	0,1	-	-	-	4,62	0	1,75
31	-	2,75	3,08	-	-	3,75	-	2	-	-	-	-	5,29	0	1,55
32	-	2,75	3,08	-	-	3,75	-	2,25	-	-	-	-	5,63	0	1,61
33	-	2,75	3,08	-	-	3,75	-	2,25	-	-	-	-	6,20	0	1,64
34	-	2,75	3,07	-	-	3,75	-	5	-	-	-	-	5,82	0	1,51
35	-	2,75	3,08	-	-	3,75	-	5	-	-	-	-	4,96	0	1,60
36	-	2,75	3,85	-	-	3,75	-	5	-	-	-	-	5,08	0	1,74
37	-	2,75	3,84	-	-	3,75	-	5	-	-	-	-	4,77	0	1,80
38	-	2,75	3,85	-	-	2,5	-	5	-	-	-	-	4,72	0	3,18
39	-	2,75	3,84	-	-	2,5	-	5	-	-	-	-	3,39	0	4,79
40	-	2,75	3,85	-	-	2,5	-	6,25	-	-	-	-	2,85	0	5,82
41	-	2,75	-	-	-	-	-	6,25	-	-	-	-	1,13	0	7,65
42	-	2,75	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	0,41	0	8,31
43	-	2,75	-	-	-	-	-	6,25	-	-	-	-	0	0	6,67
44	-	2,75	-	-	-	-	-	6,25	-	-	-	-	0	0	5,19
45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	3,59
46													0	0	2,81

Semanas después de la plantación*	Tomate ciclo corto **	Tomate ciclo largo **	Berenjena	Pepino	Calabacín	Pimiento	Espárrago	Alcachofa	Fresa	Judía verde ciclo otoño	Judía verde ciclo primavera	Melón	Arándano ***	Frambuesa ***	Mora ***
47													0	0	1,89
48													0	0	1,26
49													0	0	0,56
50													0	0	0,39
51													0	0	0,30
52													0	0	0,29
53													0	0	0,17

* En el caso del espárrago, el primer año es improductivo, por lo que las semanas son las transcurridas desde el 1 de enero del año siguiente a la plantación y no desde la fecha de plantación.

** En el caso del tomate, únicamente se podrá percibir compensación hasta el 31 de mayo.

*** Para arándano, frambuesa y mora semanas desde la primera recolección.

No obstante, las Comunidades autónomas verificarán si los calendarios de recolección semanal son aplicables a sus condiciones de producción. En caso de que no sea aplicable, podrán aplicar su calendario de recolección específico debiéndolo comunicar a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación.

Tabla 2. Importes a efectos del cálculo de la compensación por recolección parcial

Producto		Compensación (€/ha)		
		Secano	Regadío aire libre	Regadío protegido
Productos del anexo IV del Reglamento delegado (UE) n.º 2017/891	Tomate (1 XI-31 V) (ciclo corto o largo).	-	16.157	22.410
	Berenjena.	-	6.603	15.867
	Melón.	1.908	10.357	11.525
Productos fuera del anexo IV del Reglamento delegado (UE) n.º 2017/891	Alcachofa.	-	3.285	-
	Calabacín.	-	5.085	8.591
	Espárrago.	2.020	4.044	4.232
	Fresa.	-	7.073	17.272
	Judía verde.	3.484	7.677	9.246
	Pepino.	-	6.880	16.310
	Pimiento.	2.032	8.110	16.393
	Arándano.	-	-	16.010
	Frambuesa.	-	-	16.373
	Mora.	-	-	15.920

El importe de compensación por hectárea se calculará multiplicando (A) x (B), siendo:

(A) El porcentaje que queda por cosechar, en función de la semana de cultivo que figura en la tabla 1 de este anexo y que se calculará sumando los porcentajes de las seis semanas siguientes desde que se ha efectuado la operación de prevención de crisis. En el caso de que la operación se realice entre el lunes y el miércoles de la semana esa será la primera semana de cálculo del porcentaje de cosecha restante. En caso de que se realice entre el jueves y el domingo, esa semana se considerará como cosechada y, a efectos de cálculo del porcentaje que queda por cosechar, la primera semana será la siguiente, y

(B) el importe (€/ha) correspondiente por producto fijado en la tabla 2.

ANEXO VII

Documentación mínima a aportar junto con las solicitudes de modificación de los programas operativos de las organizaciones de productores y de las asociaciones de organizaciones de productores

A) En todos los casos.

1. Certificado en el que conste que las modificaciones solicitadas sobre el programa operativo, han sido aprobados por el órgano competente según su personalidad jurídica o instancia en que haya delegado.

2. Ir acompañados de los justificantes en los que se expongan los motivos, naturaleza y consecuencia de las modificaciones solicitadas, así como de aquellos justificantes que fueran necesarios para su aprobación.

3. Cuando se modifique la forma de gestión de los fondos operativos y se escoja la opción contenida en la letra a) del artículo 5 del presente real decreto, se deberá aportar el certificado de la entidad financiera depositaria de la cuenta bancaria para el movimiento exclusivo del fondo, con indicación de su sucursal, el número de cuenta y la denominación de ésta: «Fondo operativo de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores... (denominación de la organización o asociación)».

4. En su caso, certificación del secretario de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores por la que se aporta acuerdo de la asamblea general de la entidad, o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, u órgano equivalente de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores en función de su personalidad jurídica, por el que se delega la competencia en la presentación y aprobación de solicitudes de modificación del programa operativo, previstas en los artículos 15 y 16 del presente real decreto, en una determinada instancia de la organización de productores.

5. En su caso, un acta emitida por la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se vaya a realizar la inversión, o en su defecto un acta notarial, en la que se haga constar que la inversión a realizar no se ha iniciado en la ubicación correspondiente. Será de aplicación para cambios de ubicación de inversiones, adelanto de la ejecución de las mismas, incremento del número de unidades si la unidad es de superficie, inclusión de nuevas inversiones, inclusión de nuevas actuaciones medioambientales o sustitución de actuaciones.

B) Relativas a anualidades no comenzadas. En caso de que se introduzca como acción nueva, inversiones en explotaciones individuales de miembros o si se incrementan el número de explotaciones individuales de socios en las que se vayan a realizar inversiones encuadradas en el programa operativo:

1. Certificado en el que figure el acuerdo adoptado por la asamblea general de la entidad, o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, u órgano equivalente según la personalidad jurídica de la organización de productores, para obtener el reembolso de estas inversiones, o valor residual de las mismas, en caso de que el/los socios cause/n baja en la organización.

2. El periodo de obligación de devolución de una inversión o de su valor residual, a los efectos del cálculo del valor residual al que hace referencia el artículo 18 del presente real decreto, y el segundo y tercer párrafo del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, que será fijado por la organización de productores en cinco años o en el número de años de financiación correspondiente en los casos en los que la financiación de la inversión se realice en más de cinco años.

Dicho valor residual se calculará de la siguiente forma:

Valor residual = [Valor adquisición × (Periodo de obligación de devolución –Periodo comprendido entre la fecha de adquisición y la fecha de baja del socio)] / Periodo de obligación de devolución.

3. Compromiso escrito de cada miembro beneficiario de inversiones en explotaciones individuales, de no acogerse, directa o indirectamente, a una doble financiación, de la Unión Europea o nacional, por las medidas incluidas en el programa operativo.

4. Justificación de que todos los productores han tenido la oportunidad de beneficiarse de la aplicación del fondo operativo. A este efecto se requerirá certificado del secretario de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores respecto a la decisión tomada en la asamblea general, o en el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, o en el órgano equivalente en función de su

personalidad jurídica, en la que debe reflejarse que todos los miembros han tenido la oportunidad de participar en las medidas o acciones contenidas en el programa operativo.

C) Relativas a la anualidad en curso. En las modificaciones que supongan un cambio de ubicación en explotaciones individuales de socios, un acta notarial en la que se haga constar que la inversión a realizar no se ha iniciado en la parcela correspondiente a la nueva ubicación, o una declaración de la organización de productores en la que se compromete a no comenzar la ejecución de la inversión hasta que no exista un acta emitida por la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se vaya a realizar la inversión, en la que se haga constar que la inversión a realizar no se ha iniciado en la parcela correspondiente a la nueva ubicación.

ANEXO VIII

Formato de los proyectos de programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores

A) Identificación de la entidad solicitante:

1.º Razón social.
2.º Domicilio social.
3.º Teléfono.
4.º Fax.
5.º E-mail.
6.º NIF.
7.º Persona de contacto y teléfono de la misma.
8.º Fecha de reconocimiento.
9.º Número de miembros en fecha reconocimiento.

B) Descripción de la situación partida de la entidad:

1.º Número y relación de miembros actuales, indicando su nombre, NIF, si son o no organización de productores, en su caso n.º de organización de productores, y domicilio social.
2.º Fines estatutarios de la asociación.
3.º En cuanto a los efectivos productivos de la entidad:

a) Volúmenes de producción por especies, con los que trabaja y origen de los mismos.
b) Actuaciones que ya desarrolla la organización de productores en el ámbito de la obtención de la producción.

4.º En cuanto a la comercialización:

a) Descripción del proceso comercial.
b) Actuaciones que ya desarrolla la organización de productores en este ámbito.

5.º En cuanto a la infraestructura:

a) Descripción de las instalaciones indicando si son en propiedad, arrendadas, o con contrato de servicios.
b) Actividades externalizadas y entidades que las realizan.
c) Filiales.
d) Medios humanos.
e) Equipo administrativo.

C) Objetivos perseguidos por el programa: se deberán especificar los objetivos del programa operativo teniendo en cuenta las perspectivas de producción y salidas comerciales, y haciendo referencia a como contribuye a la consecución de los objetivos definidos en la estrategia nacional. Con este objeto, deberán ser cuantificados.
D) Duración y medidas del programa:

1.º Descripción detallada de las medidas, desglosadas en acciones, y estas en actuaciones, a realizar en cada año de aplicación del programa, para conseguir los objetivos perseguidos por él. Se deberá indicar en qué grado cada acción y actuación:

a) Persigue los objetivos mencionados en el artículo 33.1 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

b) Complementa y es coherente con otras medidas que esté llevando, o haya llevado, a cabo la entidad para conseguir los mismos objetivos, en especial con las contenidas en la ayuda al desarrollo rural y en programas operativos anteriores.

c) Implican un riesgo de doble financiación.

d) Se cumple que más del 50 por ciento del valor de los productos afectados por su realización son aquellos para los que las organizaciones de productores esté reconocida y es producción comercializada de la organización de productores.

e) Todos los miembros productores han tenido la oportunidad de beneficiarse de ellas, teniendo en cuenta que, en el caso de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores, los miembros que no tengan la condición de organización de productores en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 no pueden tener dicha oportunidad.

2.º Para cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto, excepto para las retiradas del mercado, a realizar en la primera anualidad del programa, deberá indicarse, al menos:

a) Una descripción detallada de la misma, incluyendo el importe previsto para su ejecución desglosado por unidades de obra.

b) Lugar exacto de ubicación de la parcela agrícola, indicando la identificación geográfica mediante el sistema SIGPAC.

c) Titularidad, indicando nombre o razón social, NIF, y relación con la organización de productores.

d) Medios humanos y materiales necesarios para su realización.

e) A los efectos de la necesaria moderación de costes, en los supuestos en que las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto no se ejecuten directamente por la Organización de Productores y sean objeto de contratación con un tercero, se solicitarán tres ofertas de diferentes proveedores o cualquiera de los criterios establecidos al efecto por la comunidad autónoma correspondiente en cumplimiento del artículo 25.1 d) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

f) Justificación de la necesidad de su realización.

g) Calendarios de ejecución y financiación.

h) Forma de financiación.

3.º En cuanto a la acción relativa a las retiradas previstas, al menos para la primera anualidad del programa, deberá indicarse:

a) Volumen, en peso, de las retiradas previstas, por especies. Indicando las cantidades previstas a destinar a la distribución gratuita.

b) Volumen medio, en peso, de la producción comercializada de la organización de productores correspondiente a cada uno de los tres periodos de referencia anteriores a la anualidad en la que se van a realizar las retiradas, de las especies sobre las que se prevé hacer retiradas.

En caso de no disponer de esta información, el volumen de dichas especies considerada en el reconocimiento de la organización de productores.

F) Aspectos financieros:

1.º Presupuesto previsto para su ejecución para cada año de aplicación del programa.

2.º Calendario de realización, por años.

3.º Calendario de financiación, por años.

G) Otra documentación:

1.º Relación de miembros de la asociación de organizaciones de productores, indicando: razón social, NIF, domicilio completo, si son organización de productores o no, número de registro en caso de que lo fuera, y actividad a la que se dedica.

2.º Documento que recoja las funciones que ha realizado en los tres últimos años, y las perspectivas de actuación para los años de duración del programa operativo.

3.º Certificación emitida por el secretario indicando que los miembros que no tengan la condición de organización de productores en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, no son beneficiarios directos de la ayuda a los programas.

ANEXO IX

Información y documentación mínima a remitir anualmente por las asociaciones de organizaciones de productores con programa operativo parcial

A) Datos generales de la entidad:

1.º Razón social.
2.º Domicilio.
3.º NIF.
4.º Persona de contacto y teléfono de la misma.
5.º Anualidad del programa.
6.º Programa Operativo al que pertenece: 20... a 20...

B) Documentación a remitir:

1.º Copia del Acta de la Asamblea General de la asociación de organizaciones de productores o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones u órgano equivalente en función de la personalidad jurídica en el que se haga constar que la constitución del fondo anual, las disposiciones para su provisión, y el método de cálculo de las contribuciones financieras. Dicho documento deberá contener, además:

a) La forma en que se gestionará el fondo de las establecidas en el artículo 5 del presente real decreto.

b) El importe del fondo a constituir en la anualidad que comienza el 1 de enero siguiente, indicando los importes que se prevén destinar a cada medida, acción, actuación, inversión y concepto de gasto del programa operativo.

c) El método de cálculo de las contribuciones financieras, aportando, en su caso, la información necesaria para justificar los diferentes niveles de contribución.

d) El procedimiento de financiación del fondo.

e) Una relación con la VPC, el periodo de referencia, y la aportación de cada miembro de la asociación de organizaciones de productores, en valor absoluto y en valor relativo, indicando si es organización de productores o no.

2.º Un documento en el que figuren las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto a realizar en la anualidad siguiente dentro de cada medida del programa, y para cada una de ellas, al menos:

a) Una descripción detallada de la misma, incluyendo el importe previsto para su ejecución desglosado por unidades de obra.

b) Lugar exacto de ubicación de la parcela agrícola, indicando la identificación geográfica mediante el sistema SIGPAC.

c) Titularidad, indicando nombre o razón social, NIF, y relación con la asociación de organizaciones de productores.

d) Medios humanos y materiales necesarios para su realización.

e). A los efectos de la necesaria moderación de costes, en los supuestos en que las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto no se ejecuten directamente por la Organización de Productores y sean objeto de contratación con un tercero, se solicitarán tres ofertas de diferentes proveedores o cualquiera de los criterios establecidos al efecto por la

comunidad autónoma correspondiente en cumplimiento del artículo 25.1 d) del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, de la Comisión, de 13 de marzo de 2017.

f) Justificación de la necesidad de su realización.

g) Calendarios de ejecución y financiación.

h) Forma de financiación.

Esta información en la primera anualidad del programa deberá estar incluida en el anexo VIII.

3.º En su caso, la documentación e información descrita en el apartado 5 del anexo I del presente real decreto.

4.º Un compromiso de los titulares de las acciones, actuaciones, inversiones, y conceptos de gasto, de que no han recibido, ni van a recibir, directa o indirectamente, ninguna otra ayuda por la ejecución de las mismas.

5.º La documentación específica para cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto, exigida por el Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/891, el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/892, el presente real decreto o las Directrices Nacionales para la Elaboración de los Pliegos de Condiciones referentes a las Acciones Medioambientales.

Información relacionada

- Téngase en cuenta las previsiones establecidas por el Real Decreto 785/2023, de 17 de octubre, por el que se desarrollan determinadas disposiciones de la Unión Europea que establecen medidas para responder a problemas específicos en los sectores de frutas y hortalizas y vitivinícola causados por fenómenos meteorológicos adversos y por las perturbaciones del mercado. Ref. BOE-A-2023-21476

§ 7

Real Decreto 857/2022, de 11 de octubre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas y de sus asociaciones en el marco de la intervención sectorial del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 245, de 12 de octubre de 2022
Última modificación: 16 de octubre de 2024
Referencia: BOE-A-2022-16586

El Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la Política Agrícola Común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) n.º 1305/2013 y (UE) n.º 1307/2013, contempla en su artículo 49 y siguientes los tipos de intervenciones a realizar en el sector de frutas y hortalizas y la ayuda financiera de la Unión para esta intervención.

La regulación esencial específica del sector de las frutas y hortalizas dentro de la Política Agrícola Común (PAC) se encuentra principalmente en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007. Este Reglamento ha sido desarrollado y modificado en numerosas ocasiones.

Las disposiciones de este Reglamento referentes a la ayuda a los programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas, se derogan a partir del 1 de enero de 2023, de acuerdo con el artículo 6 del Reglamento (UE) n.º 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios; (UE) n.º 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios; (UE) n.º 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) n.º 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.

En España hasta este momento, el Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre, sobre fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas, establecía la normativa básica del Estado en lo relativo a los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores y de las asociaciones de organizaciones de

productores. Dicho real decreto regulaba los fondos operativos (constitución, gestión, obligaciones…) y los programas operativos (presentación, contenido, condiciones…), así como las ayudas a percibir y otra serie de obligaciones para los interesados, conforme a la referida normativa europea.

La nueva reglamentación de la Unión Europea en materia de política agraria, esencialmente el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) n.° 1305/2013 y (UE) n.° 1307/2013; el Reglamento Delegado (UE) 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos adicionales para determinados tipos de intervención especificados por los Estados miembros en sus planes estratégicos de la PAC para el período 2023-2027 en virtud de dicho Reglamento, han establecido cambios diversos en los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas y de sus asociaciones.

Este nuevo Reglamento supone un cambio sustancial en la PAC, que pasa a ser una política orientada a la consecución de resultados concretos, vinculados a los tres objetivos generales del artículo 5 del Reglamento, esto es, fomentar un sector agrícola inteligente, competitivo, resiliente y diversificado que garantice la seguridad alimentaria a largo plazo; apoyar y reforzar la protección del medio ambiente, incluida la biodiversidad, y la acción por el clima y contribuir a alcanzar los objetivos medioambientales y climáticos de la Unión, entre ellos los compromisos contraídos en virtud del Acuerdo de París y fortalecer el tejido socioeconómico de las zonas rurales. Esta nueva orientación se articula sobre una mayor subsidiariedad a los Estados miembros, que deberán ser quienes sobre la base de la situación y necesidades específicas los que deberán diseñar sus propias intervenciones. Este conjunto de intervenciones se incluirá en el correspondiente Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027. Con este nuevo enfoque, España, tras un análisis riguroso de la situación de partida, que ha permitido identificar y priorizar las necesidades vinculadas a cada uno de estos objetivos, ha propuesto un Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027 que tiene como objetivo el desarrollo sostenible de la agricultura, la alimentación y las zonas rurales para garantizar la seguridad alimentaria de la sociedad a través de un sector competitivo y un medio rural vivo.

Y dado que el Reglamento (UE) n.º 2021/2115, establece en su artículo 43 que el tipo de intervención en el sector de frutas y hortalizas es obligatorio para todos los Estados miembros que cuenten con organizaciones de productores en este sector reconocidas en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, que es el caso de España, para la puesta en práctica de la normativa expuesta, se dicta el presente real decreto para la aplicación de los tipos de intervención dentro de la Intervención del Sector de frutas y hortalizas, incluida a su vez dentro del Plan Estratégico Nacional de la de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027, en aplicación de la normativa de la Unión Europea antes citada, al propio tiempo que se deroga el Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre.

Este Reglamento establece en su artículo 115 la obligación de realizar una evaluación DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades), que incluirá un análisis de los aspectos sectoriales, en particular de aquellos sectores que estén sujetos a intervenciones o programas específicos.

En el plan se indica que el sector de las frutas y hortalizas es el sector agrario con mayor valor de la producción en términos de Producción de la Rama Agraria. Con más de 15.000 millones de euros anuales, representa el 49 % de la Producción Vegetal y el 29 % de la Producción de la Rama Agraria de España. La producción anual supera los 28 millones de toneladas de las que más del 50 % tiene como destino la exportación, suponiendo este sector más del 30 % del conjunto de las exportaciones agroalimentarias españolas. En cuanto al grado de organización en organizaciones de productores, se sitúa en el 55 % en volumen. Sin embargo, los trabajos de diagnóstico y análisis de la competitividad de este

sector, previos al proceso de elaboración del Plan Estratégico, han puesto en evidencia una serie de debilidades del sector que deben abordarse a través de esta intervención: dependencia del mercado comunitario y competencia con terceros países, bajo nivel de ayudas procedentes de la PAC, desigual grado de organización estabilizado en una media cercana al 50 %, importante dependencia de la distribución al ser productos perecederos y principalmente destinados al consumo en fresco o altos costes de producción. Así, de las necesidades que ha detectado España para el conjunto del sector agrario en el marco de los trabajos de elaboración del Plan Estratégico de la PAC y para las cuales se ha llevado a cabo una priorización, la intervención sectorial de frutas y hortalizas contribuirá a dar respuesta a necesidades de tipo económico (agrupación del sector productor para aumentar dimensión económica permitiendo una mejor planificación de producciones y facilitar el poder de negociación con el resto de eslabones de la cadena, apoyo a la renta, incremento de la competitividad y sostenibilidad a largo plazo de las explotaciones agrarias, entre otras), pero también medioambiental (como la contribución a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y otros contaminantes atmosféricos, el apoyo al uso de energías renovables o la reducción de la erosión e impulsando el uso de productos químicos que sean seguros y sostenibles por diseño y durante todo su ciclo de vida), tal y como viene detallado en la Estrategia de intervención del Plan Estratégico español.

La intervención sectorial de frutas y hortalizas contribuirá a los objetivos específicos OE 1 (apoyar una renta viable y la resiliencia de las explotaciones), OE 2 (mejorar la competitividad y orientación al mercado, incluyendo investigación, tecnología y digitalización), OE 3 (mejorar la posición de los agricultores en la cadena de valor), OE 4 (contribuir a la mitigación del cambio climático y a la adaptación a sus efectos, así como a la energía sostenible), OE 5 (promover el desarrollo sostenible y la gestión eficiente de recursos naturales como el agua, el suelo y el aire) y OE 6 (contribuir a detener y revertir la pérdida de biodiversidad, potenciar los servicios relacionados con los ecosistemas y conservar los hábitats y los paisajes) del artículo 6 del Reglamento de Planes Estratégicos.

Como en el caso del real decreto precedente, se regulan en el presente real decreto los programas operativos de las organizaciones de productores, disponiendo las reglas aplicables a sus objetivos, aprobación, modificaciones posteriores y financiación, estableciendo normas especiales en materias tales como cosecha en verde, retiradas de mercado para distribución gratuita o fines ambientales, y los fondos operativos anuales, señalando sus normas de gestión. Asimismo, se recogen las disposiciones relativas a elementos concomitantes, como la ayuda financiera por aplicación de los programas

Interesa destacar que el artículo 3 dispone que las referencias contenidas en esta norma a las organizaciones de productores se entienden hechas a las asociaciones de organizaciones de productores salvo que se indique lo contrario, por economía del lenguaje. No obstante, y sin perjuicio de lo anterior, dada la elevada complejidad de esta normativa se ha considerado preferible especificar en determinados casos esa dualidad, como por ejemplo ocurre en relación con las cuestiones contables y más directamente relacionadas con la gestión y los documentos justificativos de las ayudas, con el fin de mejorar el entendimiento de la norma por los operadores, en aras de la claridad y de evitar posibles dudas que podrían generarse en los administrados en cuestiones de envergadura.

Las principales novedades de este texto consisten en recoger los aspectos del diseño de este régimen de ayuda que ha dejado de regular la normativa comunitaria, como consecuencia del aumento de la subsidiariedad de la nueva PAC y de la limitación de los poderes delegados y de ejecución a la Comisión Europea que el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 establece en relación con el reglamento anterior. Recoge la nueva estructura de los programas operativos que establece el nuevo reglamento, al incluir las inversiones en tipos de intervención en lugar de en las medidas de la PAC anterior. Establece el incremento en las obligaciones medioambientales que trae la normativa nueva y desarrolla los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores.

Cabe destacar, asimismo que el artículo 4, apartados 6 y 7, de este real decreto permite que las intervenciones previstas en los programas operativos sean realizadas en las explotaciones o instalaciones de la organización de productores, de la asociación de la organización de productores, de sus miembros productores, de filiales que cumplan lo establecido en el artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) 2022/126 de la Comisión, de 7

de diciembre de 2021, y de las cooperativas que sean miembros de la organización de productores. Por este medio, pues, con fundamento en el apartado 12 de la parte I del anexo II del mencionado reglamento y en su artículo 23.1, respectivamente, se otorga la necesaria autorización del Estado miembro a las cooperativas, la cual opera con carácter genérico y que deriva de la propia incorporación de esta previsión a la disposición normativa.

Esta norma se adecúa a los Principios de buena regulación, previstos en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. En concreto, cumple con los principios de necesidad y eficacia, pues se trata del instrumento más adecuado para garantizar que la normativa se aplica de un modo homogéneo en todo el territorio nacional, lo que garantiza el interés general. También se adecua al principio de proporcionalidad, pues no existe otra alternativa que imponga menos obligaciones a los destinatarios. En cuanto a los principios de seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, esta norma se adecua a los mismos pues es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y se ha procurado la participación de las partes interesadas, evitando cargas administrativas.

Este real decreto tiene carácter de normativa básica y se dicta de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

En su elaboración se ha consultado a las autoridades competentes de las comunidades autónomas y a los sectores afectados. Se dicta el presente real decreto con carácter de normativa básica para la regulación del régimen de esta línea de ayudas.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura y Pesca y Alimentación, con la aprobación previa de la Ministra de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de octubre de 2022,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El objeto del presente real decreto es establecer la normativa básica del Estado relativa a los programas y los fondos operativos de las organizaciones de productores y de las asociaciones de organizaciones de productores del sector de las frutas y hortalizas, a través de los cuales se aplicarán los objetivos y los tipos de intervención, en dicho sector, establecidas en el marco del Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común del Reino de España (PEPAC) 2023-2027, en virtud de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agraria común financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) n.º 1305/2013 y (UE) n.º 1307/2013.

2. El ámbito de aplicación serán los programas operativos de las organizaciones de productores y de las asociaciones de organizaciones de productores, tanto transnacionales como no transnacionales, del sector de las frutas y hortalizas, reconocidas por los órganos competentes del Reino de España en virtud de los artículos 152 y 156 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72; (CEE) n.º 234/79; (CE) n.º 1037/2001, y (CE) n.º 1234/2007, y por el Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas.

A los programas operativos de las organizaciones de productores o asociaciones de organizaciones de productores transnacionales reconocidas por otros Estados miembros les será de aplicación la normativa del Estado miembro competente en la aprobación de su programa operativo.

Artículo 2. *Órganos competentes.*

A efectos de la aplicación del presente real decreto, las comunidades autónomas, como autoridades competentes para la aplicación de esta norma, deberán establecer los siguientes órganos competentes:

a) «Órgano competente en la aprobación de programas operativos»: órgano designado por la comunidad autónoma donde radique la sede social de la organización de productores para:

1.º Aprobar el proyecto de programa operativo de la organización de productores y los importes de los fondos operativos anuales que deberán constituir para aplicar las anualidades de dicho programa;
2.º Comunicar a la organización de productores los importes previstos de la ayuda financiera de la Unión establecida en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por la constitución de dichos fondos;
3.º Decidir sobre las modificaciones, relativas al programa operativo aprobado por dicho órgano competente, que solicite la organización de productores.

b) «Órgano competente en el pago de la ayuda»: órgano designado por la comunidad autónoma donde radique la sede social de la organización de productores para:

1.º Determinar el pago que le corresponde de la ayuda establecida en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por la aplicación del programa operativo aprobado por el órgano competente en la aprobación del mismo, así como los anticipos y pagos parciales contemplados en los artículos 30 y 31 del presente real decreto;
2.º Llevar a cabo los pagos de la ayuda, anticipos y pagos parciales mencionados en el apartado anterior.

c) «Órgano competente en el control de retiradas del mercado, y en el control de las cosechas en verde y las renuncias a efectuar la cosecha»: órgano designado por la comunidad autónoma donde radique la sede social de la organización de productores competente en:

1.º Llevar a cabo los controles de ejecución de los tipos de intervención 2 f), 2 g) y 2 h) del anexo I del presente real decreto;
2.º Establecer los plazos de las notificaciones y de las condiciones en las que deberán llevarse a cabo dichos tipos de intervención.

Sin perjuicio de su potestad autoorganizativa, estos tres órganos podrán recaer en unidades diferenciadas. En todo caso, se tratará de órganos dotados de competencias y medios suficientes para el ejercicio de las respectivas funciones descritas en las letras precedentes.

Artículo 3. *Empleo de términos y definiciones.*

1. A efectos de aplicación del presente real decreto, excepto cuando se haga una mención específica diferente, las referencias hechas a las organizaciones de productores, se entenderán hechas también a las organizaciones de productores transnacionales, a las asociaciones de organizaciones de productores y a las asociaciones transnacionales de organizaciones de productores.
Igualmente, cuando se haga referencia a los miembros productores de una organización de productores, se entenderá hecha también a las organizaciones de productores miembros de una asociación de organización de productores.
2. A los efectos del presente real decreto se entenderá por:

a) «Tipo de Intervención»: instrumentos contemplados en el artículo 47 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que según el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027 pueden formar parte de los programas operativos como medios para conseguir los objetivos recogidos en el artículo 46 del mismo Reglamento.

b) «Acción»: cualquier actividad o instrumento específico que tenga por objeto contribuir al logro de los objetivos perseguidos por cada tipo de intervención.

c) «Actuación»: conjunto de inversiones y conceptos de gasto en los que se divide una acción.

d) «Inversiones y conceptos de gasto»: conjunto de unidades identificables física y presupuestariamente en las que se divide una actuación.

e) «Unidad de obra»: cada unidad identificable, física y presupuestariamente, que conforman las inversiones y conceptos de gasto.

f) «Subproducto»: producto resultante de la preparación de frutas y hortalizas que posee un valor económico positivo, pero que no es resultado principal previsto.

g) «Filial»: Empresa en la que una o varias organizaciones de productores, o uno o varios miembros productores de ellas, o asociaciones de organizaciones de productores han adquirido acciones o constituido capital propio y que contribuye a los objetivos de dichas organizaciones o asociaciones.

h) «Coherencia técnica»; justificación de que las inversiones y conceptos de gasto incluidos en el programa operativo son necesarios y consecuentes para cubrir los objetivos y necesidades de la organización de productores previamente identificados, así como con los objetivos recogidos en el Plan estratégico nacional de la PAC del Reino de España.

i) «Miembro productor de una organización de productores»: todo productor miembro de la organización que no sea «miembro no productor» según la definición de éste recogida en el artículo 3.2 b) del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regula el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas.

j) «Organización de productores transnacional»: toda organización en la que al menos una de las explotaciones de los productores o de la propia organización está situada en un Estado miembro distinto de aquel en el que se haya establecida la sede social de la organización.

k) «Asociación transnacional de organizaciones de productores»: toda asociación de organizaciones de productores en la que al menos una de las organizaciones asociadas está situada en un Estado miembro distinto de aquel en el que se haya establecida la sede social de la asociación.

l) «Lógica financiera»: Justificación del reparto de la financiación de una inversión de forma coherente con los objetivos del programa, periodo de amortización y disponibilidad económica durante las anualidades del programa cuya aprobación se solicita o incluso el siguiente si así lo permite el periodo de amortización de la inversión en cuestión.

m) «Transporte interno»: A los efectos del anexo V.3.i) del presente real decreto, se considerará que el transporte interno es el transporte realizado entre el punto centralizado de recogida o de envasado de la organización de productores y el punto de distribución de dicha organización de productores.

CAPÍTULO II

Programas operativos de las organizaciones de productores

Artículo 4. *Objetivos y tipos de intervención.*

1. Los programas operativos en su conjunto deberán perseguir, los objetivos determinados por el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027 para el sector de las frutas y hortalizas, y los tipos de intervención que formen parte de ellos deberán responder a una evaluación ex ante de necesidades de la organización de productores.

2. Al margen de que los programas operativos puedan perseguir los objetivos mencionados en el apartado anterior, en todo caso deberán perseguir, al menos, los siguientes objetivos:

a) Concentrar la oferta y comercializar la producción;
b) Fomentar, desarrollar y aplicar las siguientes prácticas:

i. Métodos y técnicas de producción respetuosos con el medio ambiente;
ii. Prácticas de producción resistentes a las plagas y enfermedades;
iii. La reducción de residuos, y uso y gestión ecológicamente racional de los subproductos, incluidas su reutilización y valorización;
iv. La protección y mejora de la biodiversidad y el uso sostenible de los recursos naturales, en particular la protección del agua, el suelo y el aire.

c) Contribuir a la adaptación al cambio climático y a su mitigación, también mediante la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero mejorando la captura de carbono, así como promoviendo la energía sostenible.

3. Para el cumplimiento de cada uno de los objetivos que persiga, el programa operativo deberá recoger los tipos de intervención con los que pretenda conseguir cada objetivo en concreto, dentro de los establecidos para cada uno de ellos en el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027 para el sector de las frutas y hortalizas, recogidos en el anexo I del presente real decreto.

Así mismo, cada tipo de intervención deberá recoger las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto necesarias para llevarlas a cabo según los dispuesto en dicho anexo, teniendo en cuenta que no pueden incluirse los tipos de gasto enumerados en la Parte I del anexo II del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo.

4. Cada programa operativo que se apruebe, y una vez aplicado, en el conjunto de las anualidades que lo integren, deberá cumplir con la siguiente distribución de gastos:

a) Al menos el 15 por cien del gasto debe cubrir acciones o actuaciones incluidas en tipos de intervención relacionadas con los objetivos citados en el artículo 4.2, letras b) y c), del presente real decreto.

Para ello, cada programa operativo deberá incluir tres o más acciones o actuaciones relacionadas con la persecución de dichos objetivos, teniendo en cuenta que cuando al menos el 80 % de los miembros de la organización de productores esté sujeto a uno o varios compromisos agroambientales, climáticos o de agricultura ecológica idénticos, de los previstos en el capítulo IV del Título III del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, cada uno de dichos compromisos computará como una de las acciones o actuaciones exigidas.

b) Al menos el 2 por cien del gasto debe cubrir acciones o actuaciones de los tipos de intervención recogidos en el Plan Estratégico Nacional de la PAC del Reino de España para el sector de las frutas y hortalizas, relacionados con el objetivo de la letra d) del artículo 46 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021 de investigación sobre métodos de producción sostenible, incluido el fortalecimiento de la resistencia a las plagas, la mitigación y adaptación al cambio climático, y sobre prácticas y técnicas de producción innovadoras que aumenten la competitividad económica y refuercen la evolución del mercado, así como su desarrollo.

5. El programa operativo en su conjunto no podrá incluir más de un tercio del gasto total en las siguientes intervenciones:

a) La retirada del mercado para su distribución gratuita o con otros fines, incluida, cuando proceda, la transformación para facilitar la retirada;
b) La cosecha en verde, consistente en la cosecha total en una determinada zona de productos verdes no comercializables que no hayan sido dañados antes de la cosecha en verde debido a razones climáticas, fitosanitarias o de otro tipo;
c) La renuncia a efectuar la cosecha, consistente en la terminación del ciclo de producción en curso en la zona de que se trate, en la que el producto está bien

desarrollando y es de calidad adecuada, justa y comerciable, excluida la destrucción de productos debida a un fenómeno climático o una enfermedad.

6. En virtud de lo dispuesto en el punto 12 de la parte I del anexo II del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, se dispone que los tipos de intervención que formen parte de los programas operativos podrán llevarse a cabo en las explotaciones o instalaciones de la organización de productores, de la asociación de organizaciones de productores, de sus miembros productores, de filiales que cumplan lo establecido en el artículo 31.7 del citado Reglamento, y de cooperativas que sean miembros de la organización de productores.

No obstante, para poder llevarse a cabo los tipos de intervención en ellas, deberán estar correctamente inscritas en el registro de explotaciones de la comunidad autónoma donde estén ubicadas.

7. De acuerdo con lo establecido en el apartado 1 del artículo 23 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, los gastos de personal serán subvencionables si corren a cargo de la organización de productores, la asociación de organizaciones de productores, las filiales en el sentido del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, o de una cooperativa que sea miembro de una organización de productores.

8. Todos los miembros productores de la organización deberán tener la oportunidad de participar democráticamente en las decisiones relacionadas con el programa operativo y con la utilización de los fondos operativos que vaya a constituir la organización, así como beneficiarse de los mismos.

En el caso de que la organización de productores esté compuesta, directa o indirectamente, por miembros que sean personas jurídicas que agrupen miembros productores, estos productores deberán tener la misma posibilidad de beneficiarse del programa operativo que los miembros productores directos de la misma. Como prueba de ello deberá quedar constancia escrita de los justificantes que lo demuestren.

Artículo 5. *Duración y periodos de aplicación.*

Los programas operativos deberán tener una duración mínima de tres años y máxima de siete, y aplicarse por periodos anuales que se iniciarán los 1 de enero y finalizarán los 31 de diciembre del mismo año.

Artículo 6. *Financiación.*

1. Con objeto de financiar el programa operativo, las organizaciones de productores deberán constituir los fondos operativos anuales previstos en el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

2. Dicha constitución, así como la gestión de los mismos, deberá llevarse a cabo según lo dispuesto en el capítulo III del presente real decreto.

Artículo 7. *Aprobación de los proyectos de programas operativos presentados por las organizaciones de productores ante los órganos competentes.*

1. Para que los proyectos de programas operativos elaborados por las organizaciones de productores puedan beneficiarse de las ayudas financieras de la Unión y nacional contempladas, respectivamente, en los artículos 51.1 b) y 53 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, deberán:

a) Cumplir con lo dispuesto al respecto en la normativa de la Unión Europea, en el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2024 para el sector de las frutas y hortalizas, y en el presente real decreto;

b) Ser aprobados previamente a su aplicación por el órgano competente tras verificar que cumplen con la citada normativa.

La resolución de aprobación deberá incluir un cuadro resumen en el que se especifiquen por anualidades: los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto que integran el programa operativo que se aprueba, junto con los costes de ejecución de las mismas correspondientes a la primera anualidad del programa.

2. Para poder aplicarse el 1 de enero del año siguiente al de su presentación, los programas deberán ser aprobados por el órgano competente a más tardar el 31 de diciembre del año de su presentación, en todo caso sin superarse el plazo máximo para resolver y notificar.

La aplicación de los programas aprobados con posterioridad al 31 de diciembre no podrá iniciarse hasta el 1 de enero del segundo año siguiente al de su presentación. No obstante, por motivos debidamente justificados, podrán aplicarse desde el 1 de enero del año siguiente al de su presentación, los programas aprobados entre el citado 31 de diciembre y el 20 de enero del año siguiente, siempre que la resolución de aprobación lo recoja expresamente.

3. Junto con la aprobación de los proyectos de programas operativos, los órganos competentes en la aprobación de los mismos deberán:

a) Aprobar el importe del fondo operativo que la organización de productores deberá constituir en su primera anualidad; y

b) Determinar la ayuda financiera correspondiente a dicho fondo operativo.

Artículo 8. *Presentación de los proyectos de programas operativos por parte de las organizaciones de productores, ante el órgano competente en su aprobación.*

1. A los efectos de la aprobación contemplada en el artículo anterior, la organización de productores deberá presentar al órgano competente el proyecto de programa operativo que pretenda aplicar, a más tardar el 15 de septiembre del año anterior al de su primera anualidad.

Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, dicha solicitud deberá presentarse, en todo caso, por medios electrónicos. En este sentido, cuando el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establezca, la solicitud deberá realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria o, en su defecto, de otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

2. El proyecto de programa operativo deberá:

a) Responder a una evaluación ex ante de la situación de la organización en la que se marquen los objetivos que persigue según lo dispuesto en el artículo 4 del presente real decreto.

b) Haber sido aprobado por la asamblea general de la organización de productores, o la asamblea de la sección en caso de que la organización de productores está organizada en secciones, o del órgano equivalente según sea la personalidad jurídica de la organización.

c) Incluir la ubicación y los titulares de cada una de las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto que se llevarán a cabo durante la aplicación del primer año del programa operativo.

d) Concretar las unidades de obra en que se desglosan las inversiones y conceptos de gasto para la consecución de los objetivos que persiga el programa operativo.

3. La presentación del proyecto de programa operativo deberá ajustarse, al menos, al contenido mínimo establecido en el anexo II del presente real decreto, y deberá ir acompañado, al menos, de la documentación relacionada en dicho anexo.

Artículo 9. *Normas específicas relativas a las intervenciones de cosecha en verde y renuncia a efectuar la cosecha.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 17.6 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, las organizaciones de productores que tengan aprobadas en sus programas operativos alguna de las intervenciones 2 g) y 2 h) del anexo I del presente real decreto deberán notificar al órgano competente en el control de cosecha en verde y renuncia a efectuar la cosecha (o no recolección de la cosecha) de la comunidad autónoma donde radique su sede social, en las condiciones que dicha comunidad establezca y, dentro de los tres días anteriores a su realización (cuatro días en caso de que la ubicación de la parcela esté en una comunidad autónoma distinta a la de

donde radique su sede social), su intención de proceder a la cosecha en verde o a la renuncia a efectuar la cosecha.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, dichas notificaciones deberán presentarse por medios electrónicos.

2. Los productos obtenidos de estas operaciones podrán tener los siguientes destinos:

a) Planta de compostaje o de biodegradación autorizados;

b) Biodegradación en parcela agrícola mediante esparcimiento sobre la misma, con la finalidad de la destrucción del producto exclusivamente;

c) Enmienda agrícola;

d) Alimentación animal mediante el esparcimiento del producto sobre parcela, en granja o en eras de alimentación.

3. Para la ejecución de estas operaciones, las organizaciones de productores deberán:

a) Disponer de justificantes medioambientales y fitosanitarios en el que se recojan las condiciones y forma en que se van a realizar dichas operaciones, así como la identificación de las parcelas concretas en que se efectuarán. Dichos justificantes podrán ser certificados emitidos por un técnico competente independiente de la organización de productores, que acredite que las operaciones se realizarán de forma respetuosa con el medio ambiente y no van a tener repercusiones fitosanitarias negativas.

b) En el caso de cultivos herbáceos, se procederá a la destrucción total del cultivo o a la eliminación de la parte aérea de la planta, según los casos.

c) En el caso de cultivos leñosos, la plantación deberá estar en fase de producción normal.

4. El importe de la compensación económica por la cosecha en verde o la renuncia a efectuar la cosecha financiada por el fondo operativo, incluido tanto la ayuda financiera de la Unión como la contribución de la organización de productores, no podrán superar las cuantías máximas por hectárea fijadas para cada producto en el anexo III del presente real decreto.

Artículo 10. *Normas específicas relativas al tipo de intervención relativa a las retiradas del mercado para distribución gratuita y otros fines.*

1. Las organizaciones de productores que tengan aprobada el tipo de intervención relativa a las retiradas del mercado para distribución gratuita y otros fines, deberán notificar al órgano competente en el control de retiradas del mercado de la comunidad autónoma donde radique su sede social, en las condiciones que dicha comunidad establezca y, con al menos tres días de antelación (cuatro días en caso de que la ubicación de la parcela esté en una comunidad autónoma distinta a la de donde radique su sede social), su intención de proceder a realizar dichas retiradas. Dichas notificaciones deberán:

a) Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, presentarse por medios electrónicos.

b) Incluir, al menos, la lista de productos que vayan a retirarse y sus características principales según las normas de comercialización correspondientes, una estimación de la cantidad de cada uno de ellos, el destino previsto, el lugar y la hora donde los productos retirados pueden someterse a inspección, y una declaración responsable que acredite la conformidad de los productos que van a retirarse con las normas de comercialización aplicables.

En caso de que no se vaya a realizar la operación en los términos comunicados, la organización de productores deberá ponerlo de manifiesto antes de las 13 horas del día hábil anterior a la fecha de la operación comunicada y en caso de operaciones de distribución gratuita antes de la comunicación de la realización del control. La notificación previa deberá efectuarse por la aplicación informática o mediante la presentación telemática, que establezca la comunidad autónoma.

Salvo que las retiradas estén sujetas a cupos, se podrán permitir modificaciones al alza de las cantidades retiradas respecto de las previstas en la notificación previa validada, cuando lo estime la comunidad autónoma, debiendo quedar justificado.

2. Entre los fines que se le podrá dar a la producción retirada, además de la distribución gratuita, estarán, entre otros, la alimentación animal, la biodegradación y el compostaje, en las condiciones que se especifican en esta norma.

3. Los productos retirados deberán cumplir con la categoría II de las normas de comercialización aplicables o con los requisitos mínimos contemplados en el artículo 29 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, en caso que no exista norma de comercialización para el producto en cuestión.

4. Sin perjuicio de los importes máximos de la ayuda para las retiradas del mercado contenidos en el anexo V del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, los importes máximos del fondo operativo destinados a la financiación de retiradas del mercado para distribución gratuita u otros fines contempladas en el artículo 47.2.f) del Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, para los productos que no se encuentren en el anexo V del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, no podrán sobrepasar los importes máximos de la ayuda para las retiradas del mercado establecidos en el anexo IV del presente real decreto.

Dichos importes incluyen la ayuda financiera de la Unión, la contribución nacional cuando proceda, y la contribución de la organización de productores.

Únicamente serán subvencionables los gastos de acondicionamiento de las frutas y hortalizas retiradas del mercado para su distribución gratuita cuando los productos se presenten en envases de menos de 25 kg de peso neto.

5. En virtud de lo dispuesto en el artículo 25 del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, los costes de transporte para distribución gratuita referenciados al Observatorio de Costes del Transporte de Mercancías por Carretera del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana serán los establecidos en el anexo VI.

6. En virtud de lo dispuesto en el artículo 26.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, en caso de que la organización de productores haya recibido ingresos procedentes de terceros por los productos retirados, estos importes deberán deducirse de las cuantías indicadas en el apartado 4 anterior y en el anexo V de dicho Reglamento.

7. En virtud del artículo 27.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021:

a) Cuando el producto retirado tenga como destino la distribución gratuita, las organizaciones, fundaciones o instituciones caritativas podrán solicitar a los destinatarios finales de los productos retirados del mercado una contribución, previa solicitud al órgano competente en el control de las retiradas del mercado y autorización de éste, siempre que lleven una contabilidad financiera de dichas operaciones;

b) Los beneficiarios finales de la distribución gratuita podrán pagar en especie a los transformadores siempre que:

1.º Haya sido autorizado con anterioridad por la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, previa solicitud de la comunidad autónoma respectiva;

2.º El pago compense exclusivamente los costes de transformación;

3.º No se produzca distorsión de la competencia entre las industrias en cuestión; y

4.º Que el producto transformado se destina realmente al consumo por parte de los mencionados destinatarios.

8. Las autoridades competentes adoptarán las disposiciones, controles y prácticas necesarias para garantizar que no se produzca ningún falseamiento de la competencia entre las industrias en cuestión dentro de la Unión o entre los productos importados, y que los productos retirados no entren de nuevo en el circuito comercial de alimentos.

Artículo 11. *Normas específicas sobre inversiones en activos materiales e inmateriales adquiridos en el marco de los programas operativos.*

1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 11.1 del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, se establece que los activos materiales e inmateriales adquiridos en el marco de los programas operativos deberán:

a) Utilizarse de acuerdo con la naturaleza, los objetivos y el uso previsto en el programa operativo aprobado;

b) Seguir perteneciendo a la organización de productores o a la asociación de organizaciones de productores, durante al menos cinco años desde la fecha de adquisición, a excepción de aquellas inversiones cuya financiación se realice durante más de cinco años, en cuyo caso será hasta que finalice su financiación.

No obstante, en el caso de las inversiones relativas a plásticos o mallas de uso plurianual, ventanas cenitales y laterales doble techo, bandas de Interior separadoras de estancias en invernaderos, cintas de riego, mantas térmicas plantones, envases y palets de campo, tutores de plantones y sustrato reciclable, dicho tiempo será de tres años, desde la fecha de adquisición del activo.

En el caso de organizaciones o asociaciones transnacionales, los tiempos de permanencia citados anteriormente, serán los dispuestos por el Estado miembro que haya reconocido a la citada organización o asociación.

2. En virtud de lo dispuesto en el artículo 11.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, la financiación de cualquier inversión en activos materiales e inmateriales podrá realizarse a través del fondo operativo en único importe o a lo largo de varias anualidades del programa operativo en tramos aprobados por el órgano competente con base en una lógica financiera validada por la autoridad competente, mediante financiación propia o ajena. El importe de las inversiones que se prevean financiar en varios años deberá ser superior a 15.000 euros y podrán admitirse un periodo de carencia que no será superior a dos años.

Si el período de depreciación fiscal de la inversión supera la duración del programa operativo, la inversión podrá trasladarse al programa operativo siguiente.

Dicha financiación en tramos deberá realizarse de manera continuada en el número de años en que se periodice la inversión sin dejar años intermedios en los que no se financie.

Las aportaciones al fondo operativo correspondientes a las inversiones financiadas en varios años deberán realizarse en cada una de las anualidades en las que se financia la inversión.

Los tramos, únicamente se podrán modificar a la baja, y en los siguientes casos:

a) Inclusión tipos de intervención en relación con la prevención y gestión de crisis.

b) Disminución del valor de la producción comercializada.

c) Disminución del grado de ejecución del fondo operativo hasta el 60 por ciento.

d) El importe ejecutado de la inversión sea inferior al presupuestado inicialmente.

No obstante, dicha disminución del tramo no podrá recuperarse en otras anualidades del programa operativo.

3. En virtud del artículo 11.9 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, se dispone que cuando un miembro productor que haya realizado inversiones en su explotación o sus instalaciones en el marco de un programa operativo de la organización de productores a la que pertenece, cause baja en la misma, dicha inversión o su valor residual será recuperado por la organización de productores y su valor residual se añadirá al fondo operativo.

A estos efectos, las organizaciones de productores, en el momento de la presentación de la cuenta justificativa mencionada en el artículo 33 del presente real decreto, deberán comunicar, en su caso los miembros productores que hayan causado baja en la organización de productores durante la anualidad anterior, los que hayan realizado inversiones en sus explotaciones y las inversiones o el valor residual de las inversiones recuperadas por la organización de productores.

El órgano competente comprobará que las inversiones o el valor residual de las mismas ha sido recuperado por la organización de productores, y en su caso se ha incorporado al

fondo operativo de la organización. En caso de que no se produzca la devolución de la inversión o su valor residual, el organismo pagador recuperará el importe de la ayuda concedida a la organización productores de manera proporcional a la duración del incumplimiento.

Como excepción a lo dispuesto en el primer párrafo de este apartado 3, se permitirá que no se produzca dicha recuperación en los siguientes casos, siempre previa comunicación de las circunstancias que concurren a la autoridad competente para que ésta valide la referida excepción:

a) Si el miembro productor que abandona la organización de productores se asocia a otra organización de productores y ésta asume los compromisos relativos a las inversiones exceptuadas de devolución justificando que se ajustan a los objetivos de su programa operativo.

b) Si el miembro productor que causa baja en la organización de productores transfiere la explotación donde realizó la inversión o la propia inversión a un miembro productor de una organización de productores o a la propia organización de productores y tanto la organización de productores como el nuevo miembro que recibe las inversiones asumen los compromisos relativos a las inversiones exceptuadas de devolución.

4. A los efectos de la aplicación del artículo 11.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, podrán incluirse en los programas operativos inversiones en activos materiales consistentes en sistemas de generación de energía siempre que la cantidad de energía generada no supere la cantidad que puede utilizarse anualmente para las actividades habituales por parte de la organización de productores, la asociación de organizaciones de productores o de sus miembros productores.

5. En las parcelas de regadío de los miembros de una organización de productores que hayan sido sancionados en firme por la autoridad competente en materia de agua por hacer un uso ilegal de este recurso, no podrán realizarse inversiones financiadas con un programa operativo.

Artículo 12. *Normas específicas para los tipos de intervenciones medioambientales y climáticas, y para otros tipos de intervenciones.*

1. Los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto relacionadas con los objetivos mencionados en las letras e) y f) del artículo 46 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que formen parte de los programas operativos deberán cumplir lo dispuesto en el pliego de condiciones generales denominado «Directrices nacionales para las intervenciones medioambientales y climáticas del sector de las frutas y hortalizas del Reino de España», elaboradas por la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que se publicarán en la página web de dicho Departamento ministerial y que, en todo caso, velarán por la mitigación de las emisiones de gases de efecto invernadero y otros gases contaminantes de tal manera que el Reino de España pueda cumplir con sus objetivos de reducción en el marco de la Convención de Naciones Unidas sobre el Cambio Climático y la Convención del Aire, respectivamente.

En caso de que se incorporen nuevos tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto a dichas Directrices, o se revisen los valores de los estudios en ellas incluidos, las organizaciones de productores podrán incluirlos en los programas operativos que se estén aplicando desde su publicación en la citada página web, mediante una modificación durante el año en curso o mediante una modificación para anualidades aún no comenzadas.

En caso de que se supriman tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto en dichas Directrices, deberán suprimirse de los programas operativos que se estén aplicando desde la anualidad siguiente a la que se produzca su supresión en las Directrices, mediante una modificación del programa operativo para anualidades aún no comenzadas.

2. Los préstamos contraídos para financiar la prevención de crisis y la gestión del riesgo, por motivos económicos debidamente justificados, podrán trasladarse a un programa

operativo posterior, en caso de que su período de reembolso sea superior a la duración del programa operativo.

3. El tipo de intervención relativa a inversiones en activos materiales e inmateriales que permitan que la gestión de volúmenes comercializados sea más eficiente, para poder ser aprobada por el órgano competente en el marco del programa operativo deberá incluir la justificación que demuestre que la inversión propuesta es adecuada para prevenir efectivamente o resistir mejor una crisis.

4. En los programas operativos podrán incluirse acciones medioambientales coincidentes con los eco regímenes. En ese caso, si el coste específico calculado para la citada acción medioambiental, es decir la suma de su coste adicional y su lucro cesante, supera el importe anual recibido por los agricultores en virtud del eco régimen, podrá imputarse al programa operativo el pago de dicho coste específico una vez restado el importe percibido por cada agricultor en virtud del eco régimen coincidente.

5. Las autoridades competentes adoptarán las disposiciones, controles y prácticas necesarias para garantizar que los beneficiarios que ejecuten estas intervenciones tengan acceso a los conocimientos e información pertinentes necesarios para llevarlas a cabo, y que se ofrezca formación adecuada a quienes lo requieran, así como acceso a conocimientos especializados para prestar asistencia a los agricultores que se comprometan a cambiar sus sistemas de producción y que en los programas operativos se incluya una cláusula de revisión para las operaciones ejecutadas en el marco de estas intervenciones a fin de garantizar su adaptación en caso de que se modifiquen las normas, requisitos u obligaciones pertinentes.

Artículo 13. *Programas operativos resultantes de una fusión de organizaciones de productores, y de integraciones de organización de productores.*

1. Las organizaciones de productores que estén aplicando programas operativos y se fusionen, entendiendo como tal lo dispuesto en el artículo 3.2 d) del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y funcionamiento de las organizaciones de productores, para acceder al incremento de la ayuda financiera de la Unión establecida en el artículo 52.3 h) del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, podrán optar entre:

a) Esperar a que termine la aplicación de los programas operativos de las entidades fusionadas y cuando finalicen estos, que la organización de productores resultante de la fusión presente un nuevo programa operativo como organización ya fusionada; en cuyo caso el programa operativo que podrá acceder al incremento de ayuda citado será este último; o

b) Interrumpir los programas operativos que estaban aplicando las organizaciones de productores que se han fusionado, y que la organización de productores resultante de la fusión presente un nuevo programa operativo; en cuyo caso el programa que podrá acceder al incremento de ayuda citado será este último. Mediante esta modificación, se podrá solicitar la reducción de la duración de los PO por debajo de los tres años.

2. Cuando una organización de productores que esté aplicando un programa operativo se integre en otra organización de productores el órgano competente en su reconocimiento deberá descalificarla como organización de productores. No obstante, dicha entidad podrán optar entre:

a) Continuar con la aplicación de su programa operativo, no pudiendo solicitar ampliaciones del mismo; o

b) Interrumpir el programa operativo que esté aplicando para la anualidad siguiente a la de la integración, mediante una modificación para anualidades no comenzadas.

3. El valor de la producción comercializada en el caso de fusión de organizaciones de productores, o de integración, se calculará de acuerdo con lo establecido en el apartado 5 de la Parte I del anexo V del presente real decreto.

Artículo 14. *Modificaciones del programa operativo relativas a anualidades no comenzadas.*

1. Siempre que el programa operativo tras la introducción de modificaciones respete lo dispuesto en el artículo 4 del presente real decreto, anualmente, a más tardar el 15 de

septiembre, las organizaciones de productores podrán solicitar al órgano competente que aprobó el programa operativo que estén aplicando, las siguientes modificaciones relativas a anualidades no comenzadas del mismo.

a) Supresión e inclusión de tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones, conceptos de gasto, o unidades de obra que se tengan aprobadas para la consecución de los objetivos que persiga el programa operativo aprobado.

b) Cambios de ubicación y titulares, incluidos nuevos titulares, de las acciones, actuaciones e inversiones o conceptos de gasto que tienen ya aprobados.

A estos efectos, no se considerará cambio de ubicación la modificación que se realice en la identificación SIGPAC de la parcela.

c) Ampliación o reducción de la duración del programa siempre que se respete una duración mínima de 3 años y máxima de siete años, y sea coherente con el contenido del programa operativo aprobado.

La ampliación y reducción del programa no podrá solicitarse más de dos veces a lo largo del programa operativo.

d) Cambios, en los calendarios anuales de ejecución y de financiación de los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto ya aprobados.

e) En caso de que la organización de productores haya decidido financiar inversiones en más de una anualidad, reducción de los tramos conforme a lo establecido en el artículo 11.2 del presente real decreto.

f) Variación de los presupuestos ya aprobados para llevar a cabo los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto.

g) Forma de financiación o gestión de los fondos operativos, incluyendo, en su caso, el cambio de cuenta bancaria específica.

h) Solicitud del incremento del porcentaje de ayuda de la Unión Europea en los casos de cumplimiento de lo establecido en los artículos 52.3, 52.4, 52.5 y 52.6 del Reglamento (UE) número 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

i) Fusión de programas operativos que se estén aplicando, motivada por:

1.º La fusión o integración de organizaciones de productores, tal y como se define en la letra d) el artículo 3.2 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, de organizaciones de productores; o

2.º El reconocimiento de una entidad de segundo o ulterior grado como organización de productores, precedido de la pérdida de la calificación de organización de productores de las entidades asociadas a la de segundo o ulterior grado y de todas menos una en caso de fusiones o integraciones.

j) Cualquier modificación con el fin de adaptarse a los cambios que se introduzcan en el Plan Estratégico Nacional de la PAC para el sector de frutas y hortalizas y en las directrices medioambientales mencionadas en el artículo 12 del presente real decreto.

k) Las asociaciones de organizaciones de productores que estén ejecutando programas operativos parciales promovidos por acuerdo de las organizaciones de productores que la integran según lo dispuesto en el capítulo V del presente real decreto, transformación de dichos programas operativos parciales en programas operativos totales, siempre que se respete lo dispuesto en el citado capítulo para los programas operativos totales.

2. Las modificaciones deberán ser coherentes con los objetivos perseguidos por el programa operativo, la evaluación ex ante realizada por la organización de productores para diseñar su programa, y estar motivadas.

3. Para que las organizaciones de productores puedan aplicar las modificaciones solicitadas, deberán ser aprobadas por el órgano competente a más tardar el 31 de diciembre del año que hayan sido presentadas para su aprobación, en todo caso sin superarse el plazo máximo para resolver y notificar. No obstante, por motivos debidamente justificados, la decisión relativa a la aprobación de dichas modificaciones por parte del órgano competente, podrá adoptarse después del 31 de diciembre pero no más tarde del 20 de enero siguiente a la fecha de presentación. En estos casos, la resolución relativa a la aprobación de las modificaciones podrá prever que se pueda aplicar en la misma fecha y condiciones que las aprobadas a más tardar a 31 de diciembre.

Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, dicha solicitud de modificación deberá presentarse, en todo caso, por medios electrónicos. En este sentido, cuando el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establezca, la solicitud de modificación del programa deberá realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria o, en su defecto, de otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

4. Junto con la aprobación de la modificación de los programas operativos, los órganos competentes de las comunidades autónomas, deberán, en la resolución correspondiente a la aprobación de las modificaciones:

a) Aprobar el importe del fondo operativo que la organización de productores deberá constituir para financiar la aplicación de la anualidad siguiente del programa operativo modificado.

b) Determinar la ayuda financiera de la Unión correspondiente a dicho fondo operativo.

c) Incluir un cuadro resumen del contenido en que queda el programa a partir de la anualidad que se modifica.

Artículo 15. *Modificaciones de los programas operativos durante la anualidad en curso.*

1. Durante el año en curso, las organizaciones de productores podrán realizar un máximo de una comunicación de modificaciones cada tres meses naturales contados desde el comienzo de la anualidad, exceptuando las establecidas en las letras j) y k) del apartado 2 del presente artículo, que afecten a dicha anualidad del programa, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el apartado 3 del presente artículo y que el fondo operativo resultante sea como mínimo el 60 % del aprobado inicialmente y como máximo el 125 % del aprobado inicialmente siempre que se respete el límite contemplado en el artículo 17 del presente real decreto.

Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, dicha presentación deberá realizarse por medios electrónicos. En este sentido, cuando el órgano competente de la comunidad autónoma lo establezca, la solicitud de modificación del programa deberá realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria o, en su defecto, de otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

2. Las modificaciones establecidas en el apartado 1 del presente artículo podrán ser las siguientes:

a) Ejecución parcial de la anualidad del programa operativo; lo que implica dejar de desarrollar total o parcialmente alguna de los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto aprobados.

b) Adelanto o retraso de la ejecución de las acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto aprobados, en cuyo caso se podrá adelantar o retrasar la financiación consecuentemente.

c) Cuando la organización de productores haya decidido financiar inversiones en más de una anualidad reducción de los tramos conforme a lo establecido en el artículo 11.2 del presente real decreto.

d) Variación del presupuesto de las inversiones o conceptos de gasto aprobados.

e) Cambios de ubicación o de titulares, así como inclusión de nuevos titulares o ubicaciones, de inversiones o actuaciones aprobadas.

No se considerará cambio de ubicación la modificación que se realice en la identificación SIGPAC de la parcela ni la modificación que se realice dentro de un programa operativo en la identificación SIGPAC de la parcela en cuestión.

f) Forma de financiación o la gestión del fondo operativo, incluyendo en su caso el cambio de cuenta bancaria específica.

g) Incremento del importe del fondo operativo dentro del límite del 25 por ciento del aprobado inicialmente, siempre que se respete el límite contemplado en el artículo 17 del presente real decreto.

Las organizaciones de productores podrán ampliar las inversiones o conceptos de gasto previstos para su ejecución en el año, y adelantar las previstas para años posteriores.

h) Fusión de programas operativos en ejecución, motivado por:

1.º La fusión de organizaciones de productores, tal y como se define en la letra d) el artículo 3.2 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo; o

2.º El reconocimiento de una entidad de segundo o ulterior grado como organización de productores, precedido de la pérdida de la calificación de organización de productores de las entidades asociadas a la de segundo o ulterior grado y de todas menos una en caso de fusiones o integraciones.

En caso de que se aplique este apartado, el importe del nuevo fondo operativo estará limitado a la suma de los fondos operativos aprobados inicialmente a dichas entidades, pudiéndose incrementar en un 25 por ciento, siempre que se respete el límite contemplado en el artículo 17 del presente real decreto.

i) Inclusión y supresión de inversiones o conceptos de gastos dentro del marco de actuaciones aprobadas para la anualidad en cuestión de la que se solicita esta modificación. No se considerará modificación el cambio de las características técnicas de una determinada inversión, pero sí se considerará modificación el cambio de finalidad de una inversión.

j) Inclusión de tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones o conceptos de gasto destinados a la prevención de crisis y gestión del riesgo y de las acciones y actuaciones recogidas en las directrices nacionales para acciones medioambientales.

k) Cualquier modificación realizada con el fin de adaptarse a cambios en las directrices mencionadas en el artículo 12 del presente real decreto, en el año en que dichas modificaciones hayan sido introducidas.

l) Substitución de una actuación por otra dentro de la misma acción, cuando una actuación no se pueda llevar a cabo por circunstancias excepcionales ajenas a la organización de productores.

m) Adición de la ayuda financiera nacional contemplada en el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

n) Las asociaciones de organizaciones de productores que estén ejecutando programas operativos parciales promovidos por acuerdo de las organizaciones de productores que la integran según lo dispuesto en el capítulo V del presente real decreto, transformación de dichos programas operativos parciales en programas operativos totales, siempre que se respete lo dispuesto en el citado capítulo para los programas operativos totales.

3. Las modificaciones contenidas en las letras a), b), c), d), g) e i) del apartado anterior, que supongan la supresión de inversiones o conceptos de gasto, podrán realizarse sin autorización previa, siempre que sean comunicadas por la organización de productores al órgano competente a más tardar junto a la comunicación trimestral establecida en el primer párrafo del apartado 1 del presente artículo.

Las modificaciones de los importes de la ayuda de las acciones del programa operativo coincidentes con los eco-regímenes, como consecuencia del cálculo del importe definitivo de estos últimos, no tendrán la consideración de modificación del programa operativo.

Las modificaciones recogidas en la letra i) del apartado anterior que supongan la inclusión de nuevas inversiones o conceptos de gasto, y en las letras e), f), h), j), k), l), m) y n) de dicho apartado, precisarán la aprobación previa por parte del órgano competente, y, por tanto, deberá solicitarse su aprobación antes de su ejecución, especificando, en su caso, las acciones cuyo presupuesto pudiera verse reducido.

Las modificaciones recogidas en la letra i), una vez hayan sido aprobadas, no podrán ser objeto de nueva modificación de inclusión o supresión durante la anualidad en curso.

4. Además de las comunicaciones y solicitudes mencionadas en el anterior apartado, las organizaciones de productores deberán realizar una comunicación resumen con todas las modificaciones del programa y del fondo operativo realizadas en virtud del presente artículo, a más tardar el 25 de noviembre del año en curso, ante el órgano competente. No obstante, las modificaciones relativas a los tipos de intervención 2 f), 2 g) y 2 h) del anexo I del presente real decreto podrán comunicarse hasta el 28 de diciembre.

El órgano competente deberá adoptar una decisión sobre las mismas, en los casos que corresponda, a más tardar el 20 de enero del año siguiente.

Artículo 16. *Aprobación de modificaciones de los programas operativos por parte del órgano competente.*

Para que las modificaciones solicitadas por las organizaciones de productores en virtud de los artículos 14 y 15 del presente real decreto puedan ser aprobadas por el órgano competente, deberán cumplirse las siguientes condiciones:

a) Haber sido solicitada su aprobación al órgano competente que aprobó el programa operativo en los plazos establecidos para ello;

b) Haber sido aprobadas, previamente, por la asamblea general o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, de la organización de productores, o por el órgano de la organización en quien dicha asamblea delegue, cumpliendo las mismas condiciones exigidas para la aprobación del proyecto de programa operativo; y

c) El programa resultante deberá seguir cumpliendo los requisitos establecidos para los programas operativos tanto en el presente real decreto, como en el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y en el Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, por el que se completa e el Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo.

CAPÍTULO III

Fondos operativos anuales

Artículo 17. *Importe máximo anual.*

En virtud de lo dispuesto en el artículo 52.1 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y con las excepciones recogidas en los apartados 3, 4, 5 y 6 de dicho artículo que actúan como límite superior para el cálculo de la ayuda de la Unión Europea, los montantes de los fondos operativos anuales de las organizaciones de productores no podrán superar el doble del importe previsto de la ayuda financiera de la Unión que les corresponda, aunque sí podrán ser inferiores.

La organización de productores sólo podrá solicitar elevar el porcentaje de ayuda al 60 por cien establecido en el artículo 52.3.a) del Reglamento (UE) 2121/2115 en las intervenciones relacionadas con los objetivos mencionados en el artículo 46, letras b), e) y f), que se lleven a cabo en dos o más Estados miembros.

Artículo 18. *Gestión.*

La gestión de los fondos operativos deberá realizarse mediante una o varias cuentas bancarias, gestionadas por la organización de productores, en las que se reflejen de manera clara e individual, todos y cada uno de los movimientos derivados de la aplicación del programa operativo y de la financiación del fondo operativo.

a) En caso de que utilicen una única cuenta, deberá ser exclusiva para la gestión del fondo operativo, y únicamente se podrá regularizar en ella, los gastos correspondientes a:

i. Los costes específicos, de acuerdo a la definición de los mismos dada por el apartado 1 del Anexo III del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021;

ii. Los gastos de personal;

iii. Los gastos imputados a tanto alzado o importes unitarios;

iv. Los gastos financiados procedentes de otras anualidades.

b) En caso de que se utilicen varias cuentas no exclusivas para el fondo operativo, los movimientos de ingresos y gastos del fondo operativo deberán ser auditados por un auditor de cuentas inscrito como ejerciente en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas, dependiente del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas, o en otro registro equivalente comunitario. El alcance del informe del auditor deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 32.2 d) del presente real decreto.

Artículo 19. *Constitución y financiación.*

1. Los estatutos de las organizaciones de productores que presenten programas operativos para su aprobación al órgano competente correspondiente deberán contemplar la posibilidad de exigir a sus miembros productores el pago de las contribuciones financieras necesarias para financiar la aplicación total o parcial de dichos programas, así como las consecuencias que tendrá el incumplimiento de dicha obligación. Igualmente, deberán recoger esta posibilidad los estatutos de las personas jurídicas que sean miembros, directos e indirectos, de la organización que agreguen productores.

2. La constitución de los fondos operativos anuales, así como su forma de financiación, deberán ser establecidos y aprobados anualmente por la asamblea general de la organización de productores, o por el órgano equivalente de la sección si la calificación como organización de productores recae en una sección, o por el órgano equivalente según la personalidad jurídica de la organización, no pudiendo delegarse dicha función.

3. Las contribuciones financieras mencionadas el artículo 51.1 a) del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, relativas a cada fondo operativo anual deberán llevarse a cabo en el periodo que va desde el 1 de enero al 31 de diciembre de la anualidad del programa operativo que vayan a financiar.

En caso de que una inversión se vaya a financiar en más de una anualidad, las contribuciones financieras correspondientes a cada fondo operativo anual, deberán realizarse en cada una de las anualidades acorde a la financiación de la inversión.

4. Sin perjuicio de las obligaciones relativas a la identificación de la financiación europea, en cualesquiera modelos, tanto en soporte papel como electrónico, en todo instrumento de comunicación con el interesado, en la resolución de concesión y, en su caso, de pago, así como en cualesquiera soportes o medios de difusión deberá indicarse el origen de la financiación, especificando la cantidad procedente de los fondos estatales. En todo caso, se empleará el logo GOBIERNO DE ESPAÑA-MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN junto con el de la comunidad autónoma y, en su caso, el de la Unión Europea.

Artículo 20. *Notificación del importe anual previsto.*

1. Anualmente, a más tardar el 15 de septiembre, en su caso junto con las modificaciones a que hace referencia el artículo 14 del presente real decreto, las organizaciones de productores deberán notificar al órgano competente que aprobó el programa operativo que estén aplicando:

a) El importe previsto del fondo operativo que constituirán para financiar la aplicación de la anualidad del programa operativo del año siguiente, desglosado por tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones, conceptos de gasto, y unidades de obra, indicando, además, la ubicación donde todas ellas se llevarán a cabo y la titularidad de las mismas, para su aprobación por el órgano que aprobó el correspondiente programa operativo conforme al artículo 2 a);

b) El importe previsto de la ayuda financiera de la Unión correspondiente a dicho fondo operativo, calculado según lo dispuesto en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y de lo dispuesto en el presente real decreto;

c) En su caso, el importe previsto de la ayuda nacional correspondiente a dicho fondo operativo;

d) La forma de cálculo y el importe previsto de las contribuciones financieras de la organización de productores y de sus miembros para financiar dicha anualidad;

e) El valor de la producción comercializada de la organización de productores, determinado según el capítulo IV del presente real decreto, que servirá como base de cálculo de la ayuda financiera de la Unión al fondo operativo, de la siguiente anualidad, contemplada en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021;

f) Cuando se incluyan en el programa operativo el tipo de intervención 2 f) del anexo I del presente real decreto, los volúmenes de la producción comercializada a efectos de verificar

el cumplimiento de lo previsto en artículo 52.6 a) del Reglamento (UE) n.º 2022/2115 y del artículo 26.4 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126.

g) En el caso de los solicitantes que estén sujetos a lo previsto en el artículo 13.3 bis de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, acreditación de su cumplimiento, en los términos dispuestos en dicho artículo.

2. Anualmente, a más tardar el 25 de noviembre, un resumen con las modificaciones y variaciones llevadas a cabo durante la anualidad en curso, a que hace referencia el artículo 15 del presente real decreto.

CAPÍTULO IV

Base de cálculo de la ayuda financiera de la Unión por la aplicación de programas operativos

Artículo 21. *Cálculo del valor de la producción comercializada.*

1. El valor de la producción comercializada de una organización de productores o de una asociación de organizaciones de productores sobre el que se calcularán los límites máximos de la ayuda financiera de la Unión previstos en el artículo 52.2 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, se determinarán según lo dispuesto en este capítulo y en el anexo V del presente real decreto; teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 31 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

La producción que se obtenga de las parcelas de regadío de los miembros de una organización de productores que hayan sido sancionados en firme por la autoridad competente en materia de agua por hacer un uso ilegal de este recurso, no podrá computar en el VPC ni a efectos de reconocimiento ni a efectos de la ayuda del programa operativo

2. En virtud del artículo 31.5 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, se dispone que con objeto de evitar el doble cómputo por miembros que abandonen o se incorporen a las organizaciones de productores, el valor de la producción comercializada de cada organización de productores deberá obtenerse, exclusivamente, de los datos reales que refleje su contabilidad por la comercialización efectiva, por parte de ésta, de la producción de sus miembros productores, y de la propia organización, durante el tiempo que hayan sido miembros de la misma, dentro del periodo de referencia mencionado en el artículo 22 del presente real decreto.

No obstante, se considerará que forma parte de dicho valor, el valor de la producción comercializada de los nuevos miembros que se hayan incorporado a la organización de productores y permanezcan en la misma, hasta el momento que ésta presente la solicitud de aprobación de su proyecto de programa operativo o notifique el fondo operativo de la anualidad siguiente, siempre que no hayan pertenecido nunca a una organización de productores y que el valor de su producción comercializada se determine de la misma forma y en el mismo periodo de referencia que el de la organización a la que se incorpora. En estos casos, el valor de la producción comercializada de la organización de productores será la suma del valor real de la organización más el valor real de dichos nuevos miembros.

El valor de la producción comercializada de los nuevos miembros de una organización de productores que hayan pertenecido a otras organizaciones no se computará en la nueva organización de la que pasa a formar parte, hasta que no se incorpore la producción de dichos nuevos miembros en la contabilidad de la organización de productores como consecuencia de su comercialización por parte de ésta.

3. El valor de la producción comercializada en el periodo de referencia se deberá obtener a partir de la contabilidad de la entidad que lo acredite, utilizando los saldos de las cuentas contables que correspondan al cierre de dicho período, debiendo estar todos los asientos contables respaldados por facturas expedidas conforme al Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, o por la justificación contable que proceda conforme al Plan General de Contabilidad.

Dicha contabilidad deberá diferenciar las ventas de los productos para los que está reconocida la organización de productores, de los demás productos objeto de su actividad; y dentro de las ventas de los productos para los que está reconocida, deberá distinguir los que

procedan de compras a terceros de los que procedan de sus miembros productores. En caso de que una organización de productores o una asociación de organizaciones de productores no tenga contabilizadas las ventas de su producción de forma separada de las ventas procedentes de terceros, si así lo considera el órgano competente podrán calcularse las ventas procedentes de terceros y de sus miembros a partir de las compras de cada producto para los que la organización de productores esté reconocida.

Además, la citada contabilidad deberá estar aprobada por el órgano competente de la organización de productores. En caso de que dicha contabilidad no haya sido aprobada en el momento de presentar el programa operativo o la comunicación del fondo operativo para el año siguiente, deberá ser auditada por un auditor externo inscrito como ejerciente en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas dependiente del Instituto de Contabilidad y Auditoría de Cuentas, o en otro registro equivalente europeo. No obstante, el órgano competente en la aprobación de programas operativos podrá autorizar que, en casos debidamente justificados, y en particular, cuando el periodo de referencia de una entidad finalice en una fecha próxima a la establecida en el artículo 22 del presente real decreto, la aprobación de la contabilidad por el órgano competente de la entidad o el informe del auditor externo sobre las cuentas auditadas se produzca en una fecha posterior a la presentación del programa operativo siempre que se presente antes de la fecha límite de aprobación del programa operativo por parte del órgano competente.

4. En caso de que las organizaciones de productores recientemente reconocidas no dispongan de datos para calcular el valor de la producción comercializada según lo dispuesto en los apartados anteriores, el valor de la producción comercializada que se utilizará para determinar el límite máximo de la ayuda financiera de la Unión prevista en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, será el utilizado a efectos del reconocimiento de la entidad como organización de productores.

5. En virtud de lo dispuesto en el artículo 31.7 b) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, el valor de la producción comercializada podrá calcularse salida filial, a condición de que al menos el 90 % de las acciones o el capital de la filial pertenezca a una o varias organizaciones de productores, asociaciones de organizaciones de productores, o a los miembros productores de las mismas; en este último caso, si actuando de esta forma contribuyen a alcanzar los objetivos enumerados en el artículo 152.1 c) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

Artículo 22. *Periodo de referencia a utilizar para determinar el valor de la producción comercializada.*

El periodo de referencia recogido en el artículo 32.1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, que se deberá utilizar para determinar el valor de la producción comercializada de una organización de productores según los dispuesto en el artículo anterior, será el último periodo anual contable de la organización finalizado antes del 1 de agosto del año anterior a la anualidad del programa operativo que va a financiar el fondo operativo.

CAPÍTULO V

Normas específicas correspondientes a los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores

Artículo 23. *Especificidades de los tipos de programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores, y forma de determinar el valor de la producción comercializada a utilizar para calcular la ayuda financiera de la Unión por la aplicación de cada uno de ellos.*

1. Se entenderá que una asociación de organizaciones de productores presenta un proyecto de programa operativo total para su aprobación ante el órgano competente, cuando ninguna de las organizaciones de productores que la integran presente para su aprobación ante los órganos competentes que correspondan, un proyecto de programa operativo

individual para ser aplicados por ellas mismas, durante los años de aplicación del programa operativo de la asociación.

Estos programas se regirán, y deberán cumplir los requisitos establecidos, por la normativa vigente que regule los programas operativos de las organizaciones de productores, excepto para la aplicación de lo dispuesto específicamente para los programas de las asociaciones de organizaciones de productores en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y cuando expresamente se disponga otra cosa tanto en la normativa europea como en el presente real decreto.

2. Se entenderá que una asociación de organizaciones de productores presenta un proyecto de programa operativo parcial para su aprobación ante el órgano competente, cuando las organizaciones de productores que la integren y se beneficien de dicho programa, presenten para su aprobación ante los órganos competentes que correspondan, proyectos de programas operativos individuales para aplicarlos ellas mismas durante alguno o todos los años de aplicación del programa de la asociación.

Los programas operativos parciales, aunque deberán ser aplicados por la propia asociación, formarán parte de los programas operativos individuales de las organizaciones de productores que participen en ellos. Por tanto:

a) Los programas operativos individuales de las organizaciones de productores no podrán incluir las actuaciones, para aplicarlas ellas mismas, enmarcadas en el programa operativo parcial en el que participan como miembros de una asociación de organizaciones de productores. No obstante, el límite de jerarquía anterior podrá verse reducido siempre que las intervenciones incluidas en los programas operativos se justifiquen con arreglo a los objetivos y necesidades de las propias organizaciones o asociaciones, y se evite la doble financiación.

b) El cumplimiento de los objetivos y demás requisitos establecidos para los programas y fondos operativos, incluidos los relativos a los apartados 3 y 7 del artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, deberá realizarse conjuntamente con los programas operativos individuales de las organizaciones de productores miembros de la asociación.

c) En caso de que incluyan retiradas del mercado para fines distintos de la distribución gratuita, los límites contemplados en el artículo 26.4 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, se determinaran respecto de la producción comercializada correspondiente a cada organización de productores que integren la asociación de organizaciones de productores.

3. El valor de la producción comercializada que se utilizará como base para calcular la ayuda financiera de la Unión en cada uno de los dos tipos de programas operativos de una asociación de productores contemplados en los apartados 1 y 2 del presente artículo, deberá determinarse de acuerdo a lo dispuesto en la parte II del anexo V del presente real decreto.

Artículo 24. *Financiación.*

1. Para financiar sus programas operativos, tanto parciales como totales, las asociaciones de organizaciones de productores deberán constituir un fondo operativo que cumpla los mismos requisitos que los establecidos por la normativa vigente para los de las organizaciones de productores.

2. Los fondos operativos de las asociaciones de organizaciones de productores se financiarán con:

a) Las contribuciones financieras de la asociación de organizaciones de productores a través de los miembros de la misma que se beneficien de su aplicación; y

b) La ayuda financiera de la Unión establecida en el artículo 51.1.b) del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.

3. El montante de la ayuda financiera contemplada en el apartado 2.b) del presente artículo, se determinará:

a) Utilizando el valor de la producción comercializada de las organizaciones de productores que integren la asociación de organización de productores, determinado de acuerdo a lo dispuesto en la parte II del anexo V del presente real decreto;

b) Aplicando a dicho montante los límites establecidos en el artículo 52 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y teniendo en cuenta que los límites establecidos en las letras b) y c) del apartado de 2 de dicho artículo, afectan, exclusivamente, a los programas operativos totales y parciales aplicados por las asociaciones de organizaciones de productores; y

c) Teniendo en cuenta que en los programas operativos parciales, el incremento del 0,5 % contemplado en el último párrafo del citado artículo 52.2 se asignará tanto si las intervenciones que menciona dicho apartado son aplicadas en el marco del programa operativo parcial de la asociación, como si son aplicadas en los programas operativos individuales de las organizaciones que integran la asociación.

Sin perjuicio de las obligaciones relativas a la identificación de la financiación europea, en cualesquiera modelos, tanto en soporte papel como electrónico, en todo instrumento de comunicación con el interesado, en la resolución de concesión y, en su caso, de pago, así como en cualesquiera soportes o medios de difusión deberá indicarse el origen de la financiación, especificando la cantidad procedente de los fondos estatales. En todo caso, se empleará el logo GOBIERNO DE ESPAÑA-MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN junto con el de la comunidad autónoma y, en su caso, el de la Unión Europea.

4. A más tardar el 15 de septiembre de cada año, las asociaciones de organizaciones de productores deberán comunicar al órgano competente el montante del fondo operativo del programa que constituirán para financiar la anualidad del año siguiente, en su caso, junto con la solicitud de aprobación de modificaciones para anualidades no comenzadas.

Artículo 25. *Presentación de los proyectos de programas operativos de las asociaciones de productores para su aprobación por parte del órgano competente.*

1. Los proyectos de programas operativos totales de las asociaciones de organizaciones de productores, así como su financiación, deberán:

a) Ser aprobados por la asamblea general, u órgano equivalente según sea su personalidad jurídica de la asociación, tras la aprobación por cada una de las asambleas generales de las entidades miembros de la misma que se beneficien del programa, de su participación en el programa de la asociación;

b) Ser presentados para su aprobación ante el órgano competente donde radique el domicilio social de la asociación; lo cual, deberá hacerse en las mismas condiciones establecidas para los programas operativos de las organizaciones de productores, y adjuntando la documentación específica que se recoge en el anexo II del presente real decreto;

c) Incluir una declaración responsable de cada una de las organizaciones de productores que la integran, de no presentar para su aprobación un proyecto de programa operativo individual durante el periodo que dure el programa operativo total de la asociación. En caso de que no se aporten todas y cada una de dichas declaraciones, el programa operativo no podrá ser aprobado por el órgano competente.

2. Los proyectos de programas operativos parciales de las asociaciones de organizaciones de productores deberán:

a) Ser aprobados por la asamblea general, u órgano equivalente según sea su personalidad jurídica, de la asociación, tras la aprobación por cada una de las asambleas generales de las entidades miembros de la misma que se beneficien del programa de la asociación, de sus programa operativos individuales; los cuales, deberán contemplar su participación en el programa parcial especificando dentro de su programa operativo individual los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y concepto de gasto que forman parte del programa parcial, indicando el coste de cada una de ellas, y los importes a aportar por su participación en el mismo;

b) Ser presentados para su aprobación ante el órgano competente donde radique el domicilio social de la asociación, en el mismo plazo previsto para la presentación de los programas operativos de las organizaciones de productores, ajustados y con la documentación que se recoge en el anexo II del presente real decreto;

c) Recoger los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto que lo integran, desglosadas por unidades de obra, e indicando el coste de cada una de ellas;

d) Recoger las contribuciones financieras que deberán aportar cada uno de sus miembros que se beneficien del programa, junto con su modo de cálculo;

e) Recoger su valor de la producción comercializada determinada según lo dispuesto en el Parte II del anexo V del presente real decreto, y según comercialice o no la asociación toda, parte o nada de la producción de sus entidades miembros.

Artículo 26. *Modificaciones de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores.*

Las solicitudes de modificaciones de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores se regirán por lo dispuesto en el presente real decreto para las modificaciones de los programas operativos de las organizaciones de productores.

Artículo 27. *Decisión por parte del órgano competente sobre la aprobación de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores y de sus modificaciones.*

1. La decisión por parte del órgano competente sobre los programas operativos totales de las asociaciones de organizaciones de productores y sus modificaciones seguirán las normas previstas sobre dichas cuestiones para los de las organizaciones de productores.

2. En relación con la aprobación de los programas operativos parciales se dispone que el órgano competente para su aprobación deberá comunicar a la asociación de organizaciones de productores la decisión tomada sobre su programa operativo o sobre sus modificaciones a más tardar el 31 de diciembre del año de su presentación.

Dicha decisión deberá tenerse en cuenta para la aprobación de los programas operativos, o las modificaciones, de las organizaciones de productores miembros por parte de los correspondientes órganos competentes y a estos efectos, deberá ser remitida simultáneamente a dichos órganos, junto con un informe motivado que justifique la decisión adoptada y una copia del programa de la asociación.

En caso de que la decisión adoptada por el órgano competente sobre el programa operativo parcial de la asociación de organizaciones de productores, o sus modificaciones, sea de aprobación, la resolución correspondiente deberá contener, al menos:

a) Un cuadro resumen con los objetivos perseguidos por el programa, y los tipos de intervenciones para su consecución, recogiendo para cada una de ellas las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, en el que se indique su coste, su calendario de financiación, el titular, y en su caso, el lugar de ubicación.

b) El coste total de la realización del programa para el año siguiente y la forma de financiación del mismo, indicando la relación de los miembros de la asociación, el valor de la producción comercializada de cada uno de ellos, junto con su aportación económica al programa operativo parcial tanto en términos económicos como el porcentaje que representa cada una de esas aportaciones.

c) El importe previsto de la ayuda financiera de la Unión Europea que le corresponde a la asociación de organizaciones de productores para financiar su programa operativo parcial.

3. Posteriormente a la decisión sobre un programa operativo parcial de la asociación de organizaciones de productores, o sus modificaciones, los órganos competentes correspondientes decidirán sobre los programas y fondos operativos de las organizaciones de productores miembros de la misma, indicando en sus resoluciones el importe anual correspondiente a la participación en el programa operativo de la asociación de organizaciones de productores, detallado por tipos de intervención y acciones.

En el caso de que algún o algunos de los programas operativos individuales, o sus modificaciones, no fuese aprobado por el órgano competente, la asociación de

organizaciones de productores deberá adaptar en consecuencia su programa operativo parcial como modificación del año en curso, de forma que se mantengan en el resto de programas operativos individuales los importes inicialmente previstos de participación en el programa de la asociación de organizaciones de productores.

Artículo 28. *Especificidades sobre la solicitud de la ayuda de los programas operativos de las asociaciones de organizaciones de productores.*

1. La solicitud de ayuda de los programas operativos parciales aplicados por las asociaciones de organizaciones de productores podrá ser presentada o por la asociación o por sus organizaciones de productores miembros, siendo ambas opciones excluyentes a nivel del programa operativo, debiendo en todo caso realizarse ante el órgano competente donde radiquen sus respectivas sedes sociales.

En todo caso será la asociación de organizaciones de productores la responsable de la presentación de la cuenta justificativa establecida en el artículo 33 del presente real decreto junto con la documentación relacionada en el artículo 31 o 32, según corresponda.

2. La solicitud de ayuda de los programas operativos totales aplicados por las asociaciones de organizaciones de productores serán presentados, por la propia asociación, ante el órgano competente de la comunidad autónoma donde radique su sede social.

CAPÍTULO VI

Ayuda por la aplicación de programas operativos

Artículo 29. *Interrupción del programa operativo y efectos de la pérdida del reconocimiento.*

1. En caso de que una organización de productores deje de ejecutar su programa operativo antes del final de su duración prevista, no se le efectuarán más pagos de la ayuda por las acciones ejecutadas después de la fecha de interrupción.

2. La ayuda recibida por las acciones subvencionables ejecutadas antes de la interrupción del programa operativo no se recuperará, siempre que:

a) La organización de productores cumpla con los requisitos de reconocimiento y se hayan alcanzado los objetivos previstos para los tipos de intervención del programa operativo en el momento de la interrupción; y

b) Las inversiones en activos materiales e inmateriales financiadas con ayuda del fondo operativo sigan en posesión de la organización de productores, sus filiales que cumplan el requisito del 90 % contemplado en el artículo en el artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, o sus miembros productores, y se utilicen por ellos al menos hasta el final de su período de depreciación, tal como se contempla en el artículo 11.1 del presente real decreto. De lo contrario, la ayuda financiera de la Unión abonada para financiar dichas inversiones deberá ser recuperada y reembolsada al FEAGA.

3. Se recuperará y se reembolsará al FEAGA la ayuda financiera de la Unión concedida para aquellos compromisos plurianuales, tales como las acciones medioambientales, cuyos objetivos a largo plazo y beneficios previstos no puedan lograrse debido a su interrupción.

4. El presente artículo se aplicará, *mutatis mutandis,* en caso de renuncia al reconocimiento, retirada del reconocimiento, o disolución de la organización de productores. En caso de suspensión del reconocimiento se aplicará lo dispuesto en el artículo 25 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo.

Artículo 30. *Anticipos de la ayuda anual de la Unión.*

1. Durante cada anualidad de aplicación del programa operativo, las organizaciones de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores podrán solicitar al órgano competente en el pago de la ayuda, anticipos de la ayuda de la Unión por los gastos previstos en la misma, derivados de la aplicación de sus programas.

2. Las solicitudes de anticipos deberán:

a) Abarcar los gastos previstos por cuatrimestres, y presentarse los meses de enero, mayo y septiembre;

b) Cada solicitud no podrá suponer menos del 20 por cien de la ayuda correspondiente al fondo operativo inicialmente aprobado; y

c) Tener en cuenta que el importe total de los anticipos pagados en un año determinado no podrá superar el 80 por cien del importe inicialmente aprobado de la ayuda financiera para la anualidad por la aplicación del programa operativo.

d) Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la solicitud deberá presentarse, en todo caso, por medios electrónicos. En este sentido, si el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dichas solicitudes deberán realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

3. Para poder cobrar los anticipos solicitados, será necesario:

a) Que la organización de productores, y en su caso la asociación de organizaciones de productores, constituya una garantía equivalente al porcentaje del importe de anticipo solicitado establecido en la normativa comunitaria;

b) Que se hayan llevado a cabo las contribuciones financieras al fondo operativo, correspondientes a los gastos previstos por los que se solicita el anticipo; y

c) En caso de que hayan sido abonados, previamente, anticipos sobre el fondo operativo, tanto los importes de dichos anticipos como las contribuciones financieras correspondientes deberán haber sido gastados efectivamente.

4. El plazo de pago de los anticipos por parte del organismo competente será de dos meses desde que reciba la solicitud con todos los requisitos exigidos.

5. A lo largo del año, las organizaciones de productores que hayan cobrado anticipos podrán solicitar la liberación de las garantías constituidas para el cobro de los mismos, siempre que aporten los justificantes que prueben que han efectuado los pagos por los que se concedieron.

6. En el caso de que se detecte que el anticipo no ha sido consumido correctamente en el cuatrimestre para el que fue concedido, por causas imputables a la organización de productores, procederá el cálculo y devengo de los intereses generados por la parte del anticipo no consumido correctamente.

Artículo 31. *Pagos parciales de la ayuda anual de la Unión.*

1. Durante cada anualidad de aplicación de los programas operativos aprobados, las organizaciones de productores y asociación de organizaciones de productores que los estén aplicando, podrán optar por solicitar al órgano competente en el pago de la ayuda, en lugar de los anticipos contemplados en el artículo anterior, el pago de la ayuda correspondiente a los importes ya gastados por la aplicación de los mismos.

2. Las solicitudes correspondientes a estos pagos parciales de la ayuda de la Unión:

a) Podrán presentarse en cualquier momento a lo largo de la correspondiente anualidad, pero no más tarde del 31 de octubre de la misma. No obstante, no podrán presentarse más de tres solicitudes por anualidad, y el importe solicitado en cada una de ellas no podrá suponer menos del 20 por cien de la ayuda del fondo operativo inicialmente aprobado para la aplicación en dicha anualidad.

b) El importe que se pida en cada solicitud no podrá sobrepasar el 80 por cien de la parte de la ayuda correspondiente a los importes ya gastados en virtud del programa operativo para el periodo en cuestión.

c) Deberán ir acompañadas de los justificantes que prueben que se han efectuado los pagos correspondientes.

d) Deberán presentarse conforme al modelo que establezca el órgano competente en el pago de la ayuda, y deberán adjuntar, al menos, la cuenta justificativa que le correspondiente contemplada en el artículo 33 del presente real decreto.

e) Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la solicitud deberá presentarse, en todo caso, por medios electrónicos. En este sentido, si el

órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dichas solicitudes deberán realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

3. El plazo de pago por parte del órgano competente será tres meses desde que reciba la solicitud con todos los requisitos exigidos.

Artículo 32. *Solicitud del saldo de la ayuda anual y de la ayuda total anual de la Unión.*

1. Para el cobro de la ayuda financiera anual de la Unión, las organizaciones de productores deberán presentar una solicitud de ayuda financiera, o de su saldo cuando proceda, al órgano competente en realizar el pago de la misma, a más tardar el 15 de febrero del año siguiente sobre el que se solicita la ayuda.

El saldo será el resultado de restar a la ayuda total anual que corresponda por la aplicación de la anualidad del programa operativo, los anticipos o los pagos parciales cobrados durante la misma.

2. Dichas solicitudes deberán ir acompañadas, al menos, de la siguiente documentación:

a) La solicitud de petición de ayuda con el importe solicitado y los cálculos de obtención del mismo.

b) La cuenta justificativa contemplada en el artículo 33 del presente real decreto.

c) En caso de que el fondo operativo se haya gestionado mediante una cuenta única y exclusiva, el extracto bancario que refleje los movimientos de la misma durante la anualidad por la que se solicita la ayuda. En caso de que se haya modificado dicha cuenta durante la anualidad en curso, deberán presentarse los extractos de ambas cuentas.

Dicho extracto deberá ir acompañado de un documento en el que se especifiquen de manera cronológica según aparezcan en el extracto: la procedencia o el destino de cada uno de sus movimientos, así como los tipos intervenciones, acciones, actuaciones, inversiones, conceptos de gasto, y facturas a las que corresponden.

d) En caso de que el fondo operativo no haya sido gestionado por una única cuenta bancaria y exclusiva, el informe de auditoría recogido en el artículo 18.b) del presente real decreto, con el siguiente alcance:

1.º Verificación de que el fondo operativo ha sido constituido acorde con lo aprobado por la autoridad competente y la normativa vigente al respeto.

2.º Verificación de que los gastos por los que se solicita ayuda se ajustan al programa operativo aprobado, en cuanto a concepto, lugar de ubicación y titularidad de las mismas, y han sido financiadas con el fondo operativo de acuerdo a lo acordado por la asamblea general de la organización de productores y a la normativa vigente.

3.º Verificación de que los datos utilizados para el cálculo del valor de la producción comercializada figuran en la contabilidad de la entidad y que las cuentas correspondientes se han aprobado.

e) Las facturas o documentos de valor equivalente en el tráfico jurídico mercantil o con eficacia administrativa, correspondientes a cada uno de los gastos financiados con el fondo operativo; junto con la documentación acreditativa del pago, por tipos de intervención, y dentro de estas, por acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, de acuerdo con el cuadro de la resolución de aprobación del programa operativo por parte del órgano competente.

Dichas facturas y documentos podrán estar emitidos a nombre de la organización de productores, la asociación de organizaciones de productores, la filial contemplada en el artículo 31.7 a) del Reglamento Delegado (UE) n.º 2021/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, o a nombre de los miembros productores de la organización de productores o miembros de la asociación de organizaciones de productores, en caso de que se trate de pagos para inversiones o conceptos de gasto realizadas en sus explotaciones o instalaciones.

En el caso de los gastos de personal, no se podrán aceptar otras facturas o documentos no emitidos a nombre de la organización de productores, de la asociación de organizaciones de productores, de la filial contemplada en el artículo 31.7 a) del Reglamento Delegado (UE)

n.º 2021/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, o de cooperativas que sean miembros de una organización de productores cuya personalidad jurídica sea cooperativa de segundo o ulterior grado.

f) Una única declaración responsable que acredite que cada uno de los titulares de las acciones, y actuaciones, inversiones y conceptos de gasto incluidos en la solicitud de ayuda, no ha recibido, ni va a solicitar, una doble financiación de la Unión o nacional.

g) Sobre los miembros productores que hayan causado baja en la organización de productores durante la anualidad anterior y hayan realizado inversiones en sus explotaciones, relación de inversiones o el valor residual de las mismas, y los importes reembolsados a la organización de productores por esos conceptos.

3. Las solicitudes de ayuda podrán incluir gastos programados y no efectuados a 31 de diciembre de la anualidad, si se demuestran las siguientes circunstancias:

a) Que las operaciones en cuestión no pudieron realizarse antes del 31 de diciembre del año de ejecución del programa operativo por motivos ajenos a la organización de productores en cuestión;

b) Que dichas operaciones puedan llevarse a cabo no más tarde del 30 de abril del año siguiente al año para el que se solicita la ayuda; y

c) Que se han aportado al fondo operativo, con anterioridad al citado 31 de diciembre, las contribuciones financieras de la organización para llevar a cabo las operaciones.

El pago de la ayuda financiera y en su caso la liberación de la garantía constituida de conformidad con el artículo 30 del presente real decreto, únicamente se producirán con la comprobación de que se han realizado las operaciones programadas y el gasto correspondiente no más tarde del 30 de abril del año siguiente a aquél para el que estaba aprobado el programa operativo y se ha determinado el derecho ayuda del mismo.

4. Los órganos competentes en el pago de la ayuda deberán abonar la ayuda a más tardar el 15 de octubre del año en el que se presentó la solicitud de ayuda.

5. Acorde a lo dispuesto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, la solicitud de ayuda deberá presentarse por medios electrónicos. En este sentido, si el órgano competente de la comunidad autónoma así lo establece, dichas solicitudes deberán realizarse a través de la aplicación «Gestión de Programas Operativos» del Fondo Español de Garantía Agraria. También serán válidas otras aplicaciones creadas a tal efecto por las comunidades autónomas.

Artículo 33. *Cuenta justificativa.*

1. Junto con las solicitudes de pago parcial, del saldo de la ayuda anual o de la ayuda total anual contempladas en los artículos 31 y 32 del presente real decreto, las organizaciones de productores y las asociaciones de organizaciones de productores solicitantes, deberán presentar ante el órgano competente en el pago de la ayuda, la cuenta justificativa contemplada en el artículo 72 del Reglamento que desarrolla la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, aprobado por Real Decreto 887/2006, de 21 de julio.

2. El alcance de dicha cuenta justificativa será, al menos:

a) Una memoria de actuación justificativa sobre el cumplimiento:

1.º Del programa operativo aplicado respecto al aprobado por el órgano competente, que recoja tanto los tipos de intervención, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, su titularidad, su lugar de ejecución, las unidades de obra, y los importes abonados tanto por cada unidad de obra como por el total de las mismas;

2.º De las condiciones exigidas para la aplicación de cada una de los tipos de intervenciones, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, impuestas tanto por la normativa vigente, como en el Plan Estratégico Nacional de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2017 para el sector de frutas y hortalizas;

3.º De los objetivos conseguidos con la realización de cada una de las intervenciones del programa, incluidos los objetivos mencionados en el artículo 4.2 del presente real decreto;

4.º De lo dispuesto en el artículo 4.4 del presente real decreto durante la anualidad por la que se solicita la ayuda, así como en lo que va acumulado en las anualidades del programa operativo anteriores a dicha anualidad.

b) Una memoria económica que recoja:

1.º El importe del fondo operativo constituido, así como la ayuda total solicitada, y la ayuda solicitada para cada una de las intervenciones aplicadas.

2.º Una relación detallada de las contribuciones realizadas al fondo operativo, tanto por parte de sus miembros como por la propia organización.

3.º Las cuentas bancarias desde las que se ha gestionado el fondo operativo anual.

c) Un cuadro resumen de las memorias justificativa y económicas acorde a lo dispuesto en el cuadro de la resolución que aprobó el programa operativo el órgano compete en el que se recojan los tipos de intervención, acciones actuaciones y gastos aprobadas con el importe aprobado para cada una de ellas, las realizadas con sus respectivos importes, las no realizadas, los objetivos conseguidos, su lugar de ubicación, su titularidad, el coste abonado, la desviación respecto del importe por el que fueron aprobadas, su forma de financiación, el número y fecha de las facturas que las soportan, y la fecha de pago de las mismas.

CAPÍTULO VII

Coordinación entre comunidades autónomas, y entre comunidades autónomas y otros Estados miembros

Artículo 34. *Aprobación de programas operativos, y de las modificaciones de los mismos, cuando pertenezcan a organizaciones de productores o asociaciones de organizaciones de productores de ámbito geográfico superior a una Comunidad Autónoma.*

1. Cuando las organizaciones de productores de ámbito geográfico superior a una Comunidad Autónoma presenten un proyecto de programa operativo para su aprobación por parte del órgano competente, dicho órgano deberá remitir en caso necesario a los órganos competentes de las comunidades autónomas implicadas territorialmente en los tipos de intervención del programa, una copia del mismo.

2. Los órganos competentes en la aprobación de dichos programas operativos podrán requerir, y en caso necesario deberán informar, a los órganos competentes de las comunidades autónomas afectadas por el lugar donde se vayan a llevar a cabo los tipos de intervención que contemplen estos programas, la información necesaria para decidir sobre la aprobación de los mismos.

Dichos órganos competentes deberán proporcionar la información solicitada en el plazo máximo de un mes a partir de la recepción de dicha solicitud. Transcurrido dicho plazo sin que la comunidad autónoma competente para la aprobación del programa operativo haya recibido la información, estará legitimada para adoptar la decisión que proceda.

3. Las disposiciones contempladas en los apartados 1 y 2 del presente artículo serán de aplicación igualmente a las modificaciones de los programas operativos reguladas en el presente real decreto.

Artículo 35. *Aprobación de programas operativos, y de modificaciones de los mismos, de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores transnacionales.*

1. Los programas operativos de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores, transnacionales, cuyas sedes sociales estén situadas en el Reino de España deberán ser aprobados por el órgano competente en la aprobación de programas operativos de la comunidad autónoma donde esté ubicada su sede social.

Con tal fin, el órgano competente de la comunidad autónoma deberá solicitar a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que obtenga, de los Estados miembros implicados, la documentación pertinente para poder decidir sobre la aprobación de estos programas.

2. Los programas operativos de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores transnacionales, cuyas sedes sociales no estén situadas en el Reino de España deberán ser aprobados por el Estado miembro donde esté situada la sede social de las mismas.

Con tal fin, los órganos competentes de las comunidades autónomas implicadas deberán remitir a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la documentación pertinente requerida por el Estado miembro que apruebe el programa operativo.

CAPÍTULO VIII

Notificaciones e informes a remitir a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Artículo 36. *Notificaciones de las comunidades autónomas.*

Los órganos competentes en la aprobación de los programas operativos deberán remitir a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, anualmente, a más tardar el 25 de enero, el importe total de los fondos operativos que han aprobado para la aplicación en dicho año de la totalidad de los programas operativos que estén aplicando las organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores con sede social en su comunidad.

En dicha notificación deberá figurar tanto el importe total de los fondos operativos como el importe total de la ayuda financiera de la Unión concedida por la constitución de dichos fondos; debiendo desglosar ambas cifras, en los importes aprobados para aplicar en tipos de intervención cuyo objetivo sea la prevención de crisis y gestión del riesgo, con el fin de evitar perturbaciones en los mercados de frutas y hortalizas, y de hacer frente a ellas.

Artículo 37. *Notificaciones de las organizaciones de productores.*

1. Las organizaciones de productores deberán introducir anualmente en el sistema informático definido en el artículo 23 del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, la información relativa a los indicadores financieros y de ejecución, y de resultado e impacto solicitados por dicho sistema, a más tardar el 15 de febrero del año posterior al que se refieran los datos.

2. Los órganos competentes de las comunidades autónomas validarán anualmente dicha información introducida por las organizaciones de productores, a más tardar a 15 de abril.

CAPÍTULO IX

Controles

Sección 1.ª Reglas generales aplicables a todo tipo de controles

Artículo 38. *Planes de control y manuales de procedimiento.*

(Derogado)

Artículo 39. *Controles administrativos. Principios generales aplicables a todo control.*

(Derogado)

Artículo 40. *Instrucciones a los inspectores y comunicación previa en cualesquiera controles sobre el terreno.*

(Derogado)

Artículo 41. *Calendario de los controles sobre el terreno.*

(Derogado)

Artículo 42. *Informe de control sobre el terreno.*

(Derogado)

Artículo 43. *Asistencia en la realización de cualesquiera controles.*

(Derogado)

Sección 2.ª Reglas especiales según el tipo de control

Artículo 44. *Controles administrativos previos a la aprobación de los programas operativos presentados.*

(Derogado)

Artículo 45. *Controles administrativos previos a la aprobación de las modificaciones del programa operativo que está siendo aplicado.*

(Derogado)

Artículo 46. *Controles en retiradas de mercado.*

(Derogado)

Artículo 47. *Controles de las operaciones de cosecha en verde y renuncia a efectuar cosecha.*

(Derogado)

Artículo 48. *Controles administrativos de las solicitudes de pago.*

(Derogado)

Artículo 49. *Muestra de organizaciones de productores a controlar en controles sobre el terreno de la solicitud de pago.*

(Derogado)

Artículo 50. *Comprobaciones a realizar en los controles sobre el terreno.*

(Derogado)

Artículo 51. *Controles a posteriori.*

(Derogado)

Artículo 52. *Controles de calidad.*

(Derogado)

Artículo 53. *Evaluación de los controles.*

(Derogado)

Disposición transitoria primera. *Normas específicas para 2022.*

1. En el año 2022, las organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores que vayan a presentar un proyecto de programa operativo para su aprobación por el órgano competente, cuya primera anualidad sea 2023, podrán optar por una de las siguientes opciones:

1.º Presentar, para su aprobación ante el órgano competente, un proyecto de programa operativo, cuya duración sea de tres años, que se rija en sus tres anualidades por la normativa reguladora de los programas operativos del sector de las frutas y hortalizas en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y el Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre,

sobre fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas. En este caso, la presentación deberá llevarse a cabo en las fechas y condiciones establecidas por la citada normativa.

2.º Presentar, para su aprobación ante el órgano competente, un proyecto de programa operativo cuya duración sea de un mínimo de tres y un máximo de siete años, que se rija en todas sus anualidades por la normativa reguladora de los programas operativos del sector de las frutas y hortalizas en virtud del Reglamento (UE) n.º 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, y el presente real decreto. En este caso, la presentación deberá llevarse en un plazo de 15 días contados a partir del siguiente a la publicación de este real decreto en el «Boletín Oficial del Estado».

La decisión por parte de los órganos competentes sobre la aprobación de estos programas operativos deberá llevarse a cabo:

a) A más tardar el 31 de diciembre de 2022, en el caso de los programas contemplados en el punto 1.º anterior;

b) A más tardar el 20 de enero de 2023, en el caso de los programas contemplados en el punto 2.º anterior. En este caso, cuando la aprobación se lleve cabo entre el 1 y el 20 de enero de 2023, no podrán iniciarse hasta que no hayan sido aprobados.

2. Las organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores que estén aplicando un programa operativo en 2022 que no finalice a 31 de diciembre de 2022, en virtud de lo dispuesto en el artículo 5.6 del Reglamento (UE) n.º 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios; (UE) n.º 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios; (UE) n.º 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) n.º 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión, deberán presentar ante el órgano competente que les aprobó el programa, la solicitud contemplada en dicho artículo 5.6.

Disposición transitoria segunda. *Adaptación de determinados plazos para el año 2024.*

1. Exclusivamente para el año 2024, los plazos fijados para el 15 de septiembre, contemplados en el artículo 8.1, el artículo 14.1, el artículo 20.1, y el artículo 24.4 pasan a ser fijados para el 31 de octubre.

2. En virtud de lo establecido para la intervención sectorial de frutas y hortalizas del Plan Estratégico Nacional de la de la Política Agrícola Común (PAC) del Reino de España 2023-2027, los plazos previstos para el año 2024 en el artículo 7, el artículo 14.3, y el artículo 27.2, exclusivamente en dicho año, pasan a ser fijados para el 31 de enero.

Disposición transitoria tercera. *Aplicación retroactiva.*

Lo dispuesto en este real decreto será de aplicación desde el 1 de enero de 2024, para las retiradas de mercado y para las operaciones de cosecha en verde y renuncia a la recolección, relativas a productos en que se incrementan los importes anteriores.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 1179/2018, de 21 de septiembre, sobre fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas, excepto para los programas operativos que en virtud de la disposición transitoria única del presente real decreto se sigan rigiendo por la normativa reguladora de los programas operativos del sector de las frutas y hortalizas en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto tiene carácter de normativa básica y se dicta de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la

competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Facultad de modificación.*

Se autoriza al titular del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a llevar a cabo, excepcionalmente y únicamente cuando esté suficientemente justificado y motivado por la urgencia en su aplicación, modificaciones sobre las cuestiones planteadas en el anexo I, y sobre los plazos, recogidas en el presente real decreto.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Tipos de intervenciones, acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto subvencionables en el marco de los programas operativos y los requisitos relativos a las mismas

No se podrán incluir actuaciones en los programas operativos que conlleven un incremento de la producción de melocotón, nectarina, paraguaya, platerina y melocotón plano, así como en limón y pomelo.

Tipo de intervención 1.a) Inversiones en activos materiales e inmateriales, investigación y métodos de producción experimentales e innovadores y otras acciones

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
A.1 Infraestructuras de las explotaciones o instalaciones.	
A.1.1 Instalaciones de riego en parcelas.	
Estas inversiones podrán contener entre otros elementos: tuberías, válvulas, ventosas, hidrantes, caudalímetros, transmisiones de presión, variadores y arrancadores, calderines, sistemas de telecontrol, automatismos, filtros. Goteros, aspersores, hidrociclón, cañón. Equipos de sulfatación y de fertirrigación, generadores de ozono, equipos de desinfección del agua, equipos de medición, sistemas de drenaje, sistemas de humidificación, depósitos. Estaciones de bombeo (Bombas, obra civil para su instalación, transformadores, infraestructuras de suministro de energía). Cabezales de riego, sistemas de control de desinfección de cabezales, sistemas de ozonización y oxigenación en agua de riego. Tensiómetros, sensores y sondas de humedad. Placas solares para cabezales. Grupos electrógenos para cabezales. Contadores, sistemas de control de riego, mejoras en las líneas de goteo, cintas exudantes. Honorarios de redacción de proyectos. Otros.	La instalación debe contar con un sistema de contadores que permita medir el uso del agua de la superficie a la que afecte las inversiones. Deben registrarse las lecturas de los contadores. Si se trata de una mejora de instalación existente, se debe hacer una evaluación ex ante del potencial de ahorro de agua que refleje los parámetros técnicos de las instalaciones o infraestructuras existentes. Esta evaluación exante podrá consistir es las estipulaciones técnicas y prestaciones documentadas relativas a la inversión, proporcionadas por el proveedor Si se trata de una mejora de instalación existente y si la inversión afecta a masas de agua cuyo estado se haya determinado como inferior a bueno en el plan hidrológico de cuenca pertinente por motivos relativos a la cantidad de agua, se conseguirá una reducción efectiva del consumo de agua, de manera que se contribuya a la consecución del buen estado de estas masas de agua. En las inversiones que tengan como resultado un incremento neto de la superficie de riego, las masas de agua afectadas deberán no haber sido calificadas como inferior a bueno por motivos relativos a la cantidad de agua y demostrarse, que no se producirá ningún efecto medioambiental negativo significativo a raíz de la inversión. Si fruto de esta inversión se consigue una reducción efectiva del consumo de agua se considerará que contribuye a la consecución del objetivo contemplado en la letra e) del artículo 46 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115. La misma inversión en riego no puede ser incluida en el ámbito de miembro y dentro de una misma anualidad en dos acciones simultáneamente
A.1.2 Embalses, pozos y balsas de riego.	
Estas inversiones podrán contener entre otros elementos: movimientos y nivelación de tierras, Estudios geotécnicos, membranas de impermeabilización, valvulería, tuberías, bombas, aliviaderos, desagües, perforaciones, entubado de pozos. Construcción y equipamiento de pozos y de balsas de riego, techado de balsas. Mitigador de algas. Suministro y proyectado de gunita, proyectos de prospección y explotación de aguas subterráneas ante el organismo correspondiente (pozos). Otros.	– Las inversiones para la creación o ampliación de embalses de riego no provocarán un efecto medioambiental negativo significativo. – Los proyectos de prospección y explotación de aguas subterráneas deberán contar con la autorización correspondiente.
A.1.3 Desaladoras y otras instalaciones para el riego.	
Entre otros elementos podrá incluir: obra civil, filtros, tuberías, membranas, válvulas, ventosas, transformadores, bombas, automatismos, depósitos y balsas. Infraestructuras de transporte de agua (canales y tuberías de gran capacidad). Otros	
A.1.4 Acondicionamiento de parcelas para realizar nuevas plantaciones.	
Elementos que pueden incluir esta inversión: Arranque de las plantaciones anteriores. Movimientos y nivelación de tierras, estructuras soporte, aportes y mejoras de tierras. Utilización de plástico y plástico biodegradable para acolchado de caballones y entre caballones. Enarenado, aporte de arena, estiércol o tierra. Mallas antihierba. Elementos para entutorado de plantones. Trabajos de preparación del suelo (formación de mesetas y lomos de plantación). Utilización de sustrato reciclable. Triturado y compostaje de restos vegetales. Enficonado. Otros.	Los acolchados biodegradables en suelo deben estar certificados según la norma UNE EN 17033:2018
A.1.5 Invernaderos y otros sistemas de cultivo protegido.	
– Construcción de invernaderos: estructuras de sujeción, plásticos, mallas, estructuras de sujeción de la cubierta, utilización de sustrato reciclable así como sus proyectos de ejecución, etc.	
– Mejora de invernaderos: Plásticos, mallas, instalación de dobles puertas, doble techo, ventanas cenitales y laterales, equipamiento de emisión de CO_2, utilización de sustrato reciclable, generadores, equipos de bombeo sistemas de control climático y aprovechamiento de CO_2, sistemas de riego, de nebulización, de humidificación o de refrigeración, túneles, tunelillos, sublimadores, mallas de sombreo, mejora de automatismos, cortavientos, manta térmica, automatismos, sistemas de iluminación, red de tratamientos fitosanitarios, red de recogida de aguas, red de aire comprimido, hormigonado de pasillos etc. – Naves de cultivo de champiñón.	No serán subvencionables las estructuras que a juicio de la autoridad competente pudieran considerarse obsoletas, ni nuevas ni de substitución.
– Sistemas de recirculación y recuperación de nutrientes	
– Otros	
A.1.6 Construcciones auxiliares.	La dimensión de las construcciones auxiliares será proporcional al uso relacionado exclusivamente con la actividad de la OP. Las vías de acceso se dimensionarán en función del tráfico que vayan a soportar derivado de esta actividad. Los almacenes tendrán una capacidad proporcional a la actividad que se realice en campo por la OP o sus miembros
Vías de acceso a las explotaciones, almacenes en campo, almacenes de insumos, casetas para riego, casetas de pesaje y básculas, cubierta de almacén, instalación de frio en almacén, construcción de muelle, sistemas de recogida y conducción de aguas pluviales hasta embalse en estas instalaciones. etc.	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
A.1.7 Otras infraestructuras de las explotaciones	Para considerarse compostables deben estar certificados de acuerdo con la norma UNE EN 13432:2002
Parrales para uva de mesa, sistemas de soporte y entutorado, así como otros sistemas de soporte como los tutores o los clips compostables, mallas anti hierba para cultivos existentes, etc.	
– cortavientos,	
– refugio para insectos,	
– Instalación eléctrica, conexión, cableado, transformador, condensadores, variador de frecuencia	
– Vado sanitario, báscula de pesaje de vehículos, plataforma antiderrame o de llenado	
– Estación meteorológica	
– Muros, zanjas y vallados, cancela metálica	
– Sistema antihelada y antigranizo	
– Tubería de evacuación de agua	
– Sistemas de visión artificial y de teledetección aplicadas al control de calidad de la fruta y a la predicción de cosecha.	
– Otros.	
A.1.8 Semilleros y viveros: Semilleros, maquinaria para desinfección, desapilador de bandejas, otros.	
A.2 Medios de producción.	
A.2.1 Maquinaria y aperos.	- En lo que se refiere a la maquinaria, el alquiler como alternativa a la compra sólo se permitirá cuando se justifique económicamente mediante la presentación de un informe realizado por técnico competente. - Se excluyen las herramientas accionadas manualmente que no requieren ninguna fuente de energía para su funcionamiento y uso. - En caso de que sea obligatorio normativamente, toda la maquinaria y aperos deberá estar inscrita en el Registro Oficial de Maquinaria Agrícola.
Maquinaria y aperos específicos para llevar a cabo las labores de los cultivos incluida la recolección (plataformas de recolección y envasado en campo) para los que está reconocida la organización de productores, o en caso de que esta maquinaria no fuera exclusiva de esos cultivos, justificación de que el valor de esos cultivos representa menos del 50 % de los cultivos empleados por esa acción.	
A.2.2 Vehículos.	La titular de los vehículos será la organización de productores y deberán llevar el anagrama de dicha organización de productores.
Vehículos para: Transporte interno de producto de la OP entre centros de trabajo de una OP y desde las explotaciones hasta las instalaciones de la OP; acceso a las explotaciones; quads para trabajo en explotaciones; Otros.	Los vehículos se podrán financiar mediante arrendamiento financiero. En este caso, no serán subvencionables los gastos inherentes a contratos de arrendamiento financiero (impuestos, intereses, gastos de seguro, etc.) y gastos de explotación.
A.2.3 Plantones y gastos de plantación.	Sólo serán subvencionables plantones provenientes de proveedores inscritos en el Registro Nacional de Productores de Semillas y de Plantas de Vivero. En caso de plantones originarios de proveedores no nacionales, este requisito se considerará cumplido con la tenencia del pasaporte fitosanitario.
Plantones, patrones, reinjertos, elementos para injertos nuevas plantaciones y royalties asociados a la utilización de variedades protegidas.	– Sólo serán subvencionables plantones provenientes de proveedores inscritos en el Registro Nacional de Productores de Semillas y de Plantas de Vivero. En caso de plantones originarios de proveedores no nacionales, este requisito se considerará cumplido con la tenencia del pasaporte fitosanitario. – Se podrá incluir la mano de obra de plantación o injertos siempre y cuando no se lleve a cabo con medios propios. – Se podrán incluir los royalties, pero en la misma anualidad del programa operativo que el material vegetal correspondiente.
Patrones	Se podrán incluir los royalties, pero en la misma anualidad del programa operativo que el material vegetal correspondiente.
A.2.4 Otros medios de producción.	
– GPS, Medios informáticos, robóticos, de inteligencia artificial, cámaras digitales, drones, tensiómetros, sensores de humedad, sondas de humedad y otros medios digitales o de agricultura de Precisión, etc.	
– Instrumentos de medida, conductímetro, penetrómetro, sensores de humedad,	
– calibradores	
– Sistema de análisis y control de la producción	
– Mediciones topográficas, barrena	
– Protectores de árboles, macetas, cestas de recolección, palets, carros y bandejas, báscula, tijeras de poda, mesa de corte, elementos de aislamiento térmico y humedad para árboles, malla antigranizo	
– Equipos de blanqueo y lavado	
– Estación de monitoreo	
– Línea de manipulación en campo	
– Equipo de separación para siembra	
– Malla de radiación	
– Elementos de entutorado de la plantación, etc.	
– Insectarios: construcción y equipamiento de edificios e instalaciones para la cría y aclimatación de especies de enemigos naturales de las plagas (parasitoides, depredadores o patógenos),	
A.3 Ajuste de la oferta a la demanda.	
A.3.1 Arranque de plantaciones de cultivos leñosos.	- Únicamente se podrán arrancar variedades que presenten problemas de comercialización en el mercado, lo que se deberá justificar debidamente a juicio de la autoridad competente. El arranque deberá notificarse al Sistema Español de Inventario para poder hacer un seguimiento de las emisiones. - Se limitará anualmente al 10 % de la superficie de la organización de productores para la variedad en cuestión. No obstante, dicho porcentaje podrá aumentarse hasta el 25 % si el arranque va acompañado de una reconversión varietal siempre que con la misma no se produzcan incrementos productivos y se realice hacia variedades que no presenten problemas de comercialización en el mercado, lo que se deberá justificar debidamente a juicio de la autoridad competente. - El gasto anual con cargo al programa operativo estará limitado a 4.750 €/hectárea.
A.4 Medidas dirigidas a mejorar la comercialización.	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
A.4.1 Obra civil dirigida a mejorar la comercialización.	
– Adquisición/construcción de naves, construcción de centrales hortofrutícolas, construcción de centros logísticos y de comercialización, industrias de transformación, acondicionamiento y cubierta de espacios para recepción o expedición de productos hortofrutícolas, ampliaciones de centros de transformación, construcción de muelles de recepción y expedición, aislamientos naves, acondicionamientos de espacios para cámaras frigoríficas, acondicionamiento de suelos; mejora, ampliaciones, acondicionamiento y reforma de los elementos anteriores, así como sus proyectos de ejecución, incluidos los gastos de honorarios de proyecto, vías de acceso a las centrales hortofrutícolas, Sistema de recogida de aguas pluviales etc.	– No será subvencionable la construcción o reforma de dependencias como aseos, comedores, oficinas, salas de reuniones, etc. de forma aislada. – Las vías de acceso se dimensionarán en función del tráfico que vaya a soportar derivado de la actividad de la OP. – Se deberá disponer de licencia de obra.
– Adquisición/construcción de tiendas minoristas; mejora, acondicionamiento y reforma de los elementos anteriores, así como sus proyectos de ejecución, etc.	– En el caso de tienda minorista, ésta sólo será elegible si más del 50 % del valor de los productos que se venden en ella son frutas y hortalizas para los que la organización de productores está reconocida y han sido producidas por ella o por otras organizaciones de productores.
– Inversiones en sistemas de mejora de la comercialización tales como «prototipo de tiendas, «supermercados experimentales» donde experimentar con clientes, consumidores, etc.).	
– Traspasos de puestos en mercados mayoristas.	– Sólo será subvencionable el coste del traspaso, pero no los gastos de funcionamiento posteriores.
– Inversiones para acometer acciones de publicidad en lugar de venta para exposición y promoción de productos, novedades, etc. Inversión en catas y degustaciones en tiendas, super e hipermercados (material, herramientas, personal, comunicación) así como inversión en catas y degustaciones en instalaciones propias.	
A.4.2 Maquinaria, instalaciones y equipos dirigidos a la mejorar la comercialización.	La maquinaria, instalaciones o equipos deberán estar directamente relacionados con el producto final, el proceso o la actividad de la organización de productores.
– Instalación maquinaria de manipulación, clasificación y presentación; maquinaria de limpieza, pelado y troceado, maquinaria de selección y calibrado, maquinaria de envasado, instalaciones eléctricas en nave o en central, maquinaria confección de «cuarta o quinta gama», maquinaria para la transformación o para la valorización de subproductos de la transformación, envolvedoras, etiquetadoras, túneles de lavado de cajas, hornos para desinfección de palots transformadores e instalaciones eléctricas. Mejora y acondicionamiento de los elementos anteriores, hidrolimpiadoras (tipo Karcher) manuales para limpieza de palots y cajas de campo, así como las fregadoras de suelos de la zona de manipulación, Sistema de eficiencia energética (sensores de presencia, domótica).etc.	
– Instalación de básculas, cintas transportadoras, maquinaria limpia cintas paletizadores, despaletizadores y apiladoras de envases, transportadores aéreos de cajas, carretillas elevadoras y transpaletas.	
– Adquisición de equipamiento frigorífico.	
– Sistemas de Control frigorífico durante el transporte, sensores/GPS unidireccionales y software para el control.	
– Instalaciones y equipamiento necesario para una tienda minorista o un puesto en mercado mayorista, o instalaciones equipamientos y gastos relacionados con la utilización de plataformas de comercio online.	
– Inversiones para la adecuación de las tiendas físicas para la gestión de los pedidos online. Software, hardware, formación. Comunicación y promoción.	
A.4.3 Equipamiento informático para la mejora de la comercialización	El equipamiento informático deberá destinarse a la actuación descrita, excluyéndose de forma explícita el uso de los mismos para cuestiones administrativas.
– Equipamiento informático genérico (hardware, impresoras).	
– Sistemas de control de la calidad, producción y trazabilidad (programas informáticos, lectores, etc.), automatización clasificación de líneas de producción (hardware y software).	
– Implantación de páginas y canal Web y de sistemas de información y comunicación mediante mensajes a móviles.	
A.4.4 Envases y palots de campo que se utilicen más de un año.	El gasto correspondiente a los envases y palots de campo estará limitado al 5 por ciento para el conjunto del programa operativo. En caso de incumplimiento el importe de ayuda correspondiente a la última anualidad del programa operativo se reducirá proporcionalmente al rebasamiento de este límite.
A.4.5 Otras inversiones en infraestructura y equipos para la mejora de la comercialización.	
A.4.6 Inversiones y gastos relacionados con la transformación de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas transformadas.	
A.5 Medidas dirigidas a investigación y producción experimental.	
i) Ejecutadas por la OP o la AOP:	
A.5.1 Inversiones en instalaciones experimentales o fincas piloto.	– Las inversiones realizadas en las instalaciones de la OP o la AOP habrán de contar con las autorizaciones y licencias necesarias según requiera la naturaleza de la inversión. – Las inversiones deberán enmarcarse en el desarrollo de un proyecto de investigación dirigido a investigación y producción experimental. – Las fincas piloto deberán promover prácticas sostenibles en favor de una agricultura respetuosa con el medioambiente.
A.5.2 Desarrollo de estudios dirigidos a investigación y producción experimental.	– Deberán ser valorados por un centro de evaluación en investigación u organismo equivalente a juicio del órgano competente. – Las solicitudes de ayuda se acompañarán de un certificado del centro de investigación en el que conste la evaluación del trabajo realizado y del presupuesto ejecutado y que es coincidente con el aprobado.
A.5.3 Desarrollo de proyectos de investigación dirigidos a investigación y producción experimental.	– La producción experimental se determinará mediante coste específico. Sólo podrá aprobarse cuando se disponga de personal cualificado que se encargue de la misma y se presente un protocolo sobre la experimentación a realizar que justifique la novedad del mismo y el riesgo que supone. Dicho protocolo deberá incluir el cálculo de los costes específicos, y ser valorado por un centro de evaluación en investigación u organismo equivalente a juicio del órgano competente. – Los proyectos de investigación podrán ser proyectos colectivos, promovidos por las OP y/o AOP junto a otras OP, AOP u otras entidades. – Las solicitudes de ayuda se acompañarán de un certificado del centro de investigación en el que conste la evaluación del trabajo realizado y del presupuesto ejecutado y que es coincidente con el aprobado.

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
ii) Ejecutadas por entidades externas a la OP o la AOP:	
A.5.4 Contrataciones externas con centros de investigación de estudios dirigidos a investigación o producción experimental.	– Deberá existir coherencia con el producto para el que está reconocida la OPFH y con los objetivos que ésta haya establecido en el proyecto de programa operativo. – Serán subvencionables los gastos de honorarios de redacción de proyectos y estudios.
A.5.5 Contrataciones externas con centros de investigación de proyectos dirigidos a investigación y producción experimental.	
A.5.6 Contribuciones de la OP o la AOP a proyectos de centros de investigación, en el marco de convenios de colaboración.	
A.6 Otras acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto.	
A.6.1 Fusiones, adquisiciones y participaciones.	
– Compra de terrenos no edificados cuando sea necesaria para efectuar una inversión incluida en el programa y compra de bienes inmuebles, de conformidad con las condiciones establecidas en el anexo III del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, siempre que no hayan sido comprados con ayuda de la Unión Europea o ayuda nacional en los últimos 10 años.	La compra de terrenos no edificados deberá estar motivada en los objetivos que están previstos alcanzar en su PO.
– Gastos e inversiones ligados a actuaciones conjuntas de comercialización (consorcios, uniones temporales de empresas, filiales, cooperativas de integración, etc…)	En el caso de compra de acciones, se debe aportar certificado de tasación emitido por un tasador colegiado que confirme el precio de la compra de las mismas.
– Inversiones en acciones de empresas del sector de frutas y hortalizas, incluidas las inversiones en industrias, si la inversión contribuye al logro de los objetivos del programa operativo.	Sólo se podrán incluir acciones de empresas del sector de frutas y hortalizas que realicen actividades con productos o servicios de la OP. No son subvencionables las acciones o capital de empresas, si se trata de una inversión financiera.
– Gastos jurídicos y administrativos derivados de las fusiones o adquisiciones de organizaciones de productores y de la creación de organizaciones de productores transnacionales o asociaciones de productores transnacionales. Estudios de viabilidad y propuestas que las organizaciones de productores hayan encargado en este ámbito.	
A.6.2 Estudios	Los estudios deben contribuir a los objetivos de la intervención sectorial de frutas y hortalizas.
A.6.3 Gastos generales	Cantidad fija a tanto alzado del 2 %
A.6.4 Otras acciones no incluidas en los apartados anteriores conducentes a la consecución de los objetivos reglamentarios	
i) la conservación del suelo, en particular la mejora del contenido de carbono del suelo	
A.i.1 Inversiones para luchar contra la erosión en cultivos leñosos	
– Bancales, muretes, setos vegetales, terrazas, malla antierosión, etc.	
A.i.2 Cubiertas inertes en cultivos leñosos	
A.i.3 Utilización de compost, incluido el procedente de los restos de manipulado y envasado.	
A.i.4 Realización de abonado en verde mediante leguminosas y otras especies (incluidas crucíferas y gramíneas)	
A.i.5 Realización de abonado en verde mediante restos de la propia explotación en hortícolas, incluida la incorporación de los restos de la planta hortícola mediante el uso de trituradoras, entre otros, en el cultivo de tomate para industria.	
A.i.6 Cubiertas vegetales espontáneas o sembradas en cultivos leñosos	
A.i.7 Siega e incorporación al terreno de cubiertas vegetales espontáneas que simultáneamente ofrece los beneficios de no utilización de herbicidas químicos, incremento del contenido de materia orgánica del suelo, protección contra la erosión, refugio de fauna útil, etc.	
A.i.8 Polímeros y mejorantes del suelo	
A.i.9 Utilización de ácidos húmicos y fúlvicos para mejorar la materia orgánica del suelo.	
A.i.10 Coste específico de abonos orgánicos y bioestimulantes	
A.i.11 Enmiendas orgánicas previas a la implantación de cultivos plurianuales	
A.i.12 Uso de microalgas como mejorantes del suelo y mejorantes del enraizamiento.	
A.i.13 **(Suprimido)**	
A.i.14 Coste específico de la asociación de cultivos para la activación de microorganismos del suelo la fertilización natural del cultivo, movilización de nutrientes, mejora de la estructura del suelo y favorecer la retención de agua: Pimiento+Judía; Melón +Judía; Brócoli+Haba	
A.i.15 **(Suprimido)**	
ii) la mejora del uso y la gestión del agua, en particular el ahorro de agua, la conservación del agua y el saneamiento,	
A.ii.1 Instalaciones o mejoras de sistemas de depuración del agua.	
A.ii.2 Transformación de invernaderos con suelo en invernaderos sin suelo con recirculación de solución nutritiva.	
A.ii.3 Instalaciones o mejoras de recuperación del agua sistemas de oxigenación y ozonización de agua de riego, así como, equipos de control de desinfección.	
A.ii.4 Sistemas de optimización y reducción de consumo de agua y producto en lavadora de frutas y hortalizas.	
A.ii.5 Instalaciones que permitan la reutilización de agua.	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
A.ii.6 Mejora de sistemas de riego por otros más eficientes (modernización de regadíos)	La instalación debe contar con un sistema de contadores que permita medir el uso del agua de la superficie a la que afecte las inversiones. Deben registrarse las lecturas de los contadores. Se debe hacer una evaluación ex ante del potencial de ahorro de agua que refleje los parámetros técnicos de las instalaciones o infraestructuras existentes. El porcentaje mínimo de ahorro potencial estará comprendido entre el 5 y el 10 % según las características técnicas del proyecto de modernización. Si la inversión afecta a masas de agua cuyo estado se haya determinado como inferior a bueno en el plan hidrológico de cuenca pertinente por motivos relativos a la cantidad de agua, se conseguirá una reducción efectiva del consumo de agua, de manera que se contribuya a la consecución del buen estado de estas masas de agua. En las inversiones que tengan como resultado un incremento neto de la superficie de riego, las masas de agua afectadas deberán no haber sido calificadas como inferior a bueno por motivos relativos a la cantidad de agua y demostrarse, que no se producirá ningún efecto medioambiental negativo significativo a raíz de la inversión. Si fruto de esta inversión se consigue una reducción efectiva del consumo de agua se considerará que contribuye a la consecución del objetivo contemplado en la letra e) del artículo 46 del Reglamento (UE) n.º 2021/2115. La misma inversión en riego no puede ser incluida en el ámbito de miembro y dentro de una misma anualidad en dos acciones simultáneamente La justificación de la inversión irá acompañada de la documentación técnica que permita una evaluación de la situación de partida y de la eficiencia de la nueva instalación. Se establecerán medidas de control de la captación de aguas dulces superficiales y subterráneas y de embalse de aguas dulces superficiales con inclusión de un registro o registros de las captaciones de agua y un requisito de autorización previa para la captación y el embalse. En las parcelas de regadío de los miembros de una organización de productores que hayan sido sancionados en firme por la autoridad competente en materia de agua por hacer un uso ilegal de este recurso, no podrán realizarse inversiones financiadas con un programa operativo. Además, la producción que se obtenga de las explotaciones anteriormente indicadas no podrá computar en el VPC ni a efectos de reconocimiento ni a efectos de la ayuda del programa operativo. A las inversiones realizadas sobre sistemas de riego que tengan como objetivos otros diferentes de la gestión del agua, como puede ser sustituir el sistema de alimentación de energía por otro más eficiente medioambientalmente, no estarán obligados a establecer reducciones de consumo de agua, ni potencial, ni efectiva. Otras inversiones diferentes de las de regadíos que se realicen sobre parcelas que se rieguen no estarán sometidas a reducciones en el consumo de agua.
A.ii.7 Recarga de acuíferos.	
A.ii.8 Acondicionamiento desagües.	
A.ii.9 **(Suprimido)**	
A.ii.10 Sistema de drenaje.	
A.ii.11 Sistemas de recirculación de agua y solución nutritiva en invernadero con suelo y al aire libre.	
A.ii.12 Utilización de la técnica de sombreo de embalses y cultivos para frenar la evaporación de los recursos hídricos.	
A.ii.13 Aporte de oxígeno y de bacterias beneficiosas al agua embalsada. Utilización de peces estériles depredadores de algas para la limpieza de embalses de riego	
A.ii.14 Estructura de recogida de agua de lluvia, y de escorrentías incluida la construcción de embalses para la recogida de estas aguas.	
A.ii.15 Utilización de variedades resistentes a la sequía (plantones, reinjertos y nuevas plantaciones)	Coste diferencial entre las variedades convencionales y las resistentes a la sequía
A.ii.16 Realización de islas flotantes refugio de avifauna y anfibios sobre balsas de riego.	
A.ii.17 Realización de albercas auxiliares para balsas realizadas en zonas sensibles fauna	
A.ii.18 Monitorización del riego vía sondas y programas específicos, tensiómetros, sensores, sistemas de comunicación de datos en discontinuo y en continuo, que permitan un uso más racional del agua	
A.ii.19 incorporación de compost para la mejora del aprovechamiento del agua en el suelo	
A.ii.20 Sistemas de cubiertas plásticas que se forman mediante piezas plásticas que se superponen sobre el embalse para sombrear balsas.	
iii) la prevención de los daños ocasionados por fenómenos climáticos adversos y el fomento del desarrollo y la utilización de variedades, y prácticas de gestión adaptadas a las condiciones climáticas cambiantes,	
A.iii.1 Actuaciones para reducir la escorrentía superficial y evitar avenidas de agua	
A.iii.2 Sistemas antihelada y antigranizo. Barreras cortavientos naturales o artificiales.	
A.iii.3 Estaciones meteorológicas con el objetivo de un uso más eficaz de los tratamientos fitosanitarios.	
iv) aumentar el ahorro de energía, la eficiencia energética y la utilización de energías renovables,	
A.iv.1 Instalaciones de energía renovable (eólica y solar, etc) incluida la fotovoltaica flotante sobre embalse.	La energía generada no superará la cantidad de energía que puede utilizarse anualmente para las actividades normales de la OPFH o la AOPFH y sus miembros productores. Se permitirá compensar la producción de energía sobrante que puede verterse a la red de distribución en momentos de exceso de producción de energía con consumo procedente de esa red general de distribución en momentos de déficit de producción de energía.
A.iv.2 Utilización de medios de producción, transformación o acondicionamiento más eficientes energéticamente	
A.iv.3 Substitución de luminarias, variador de frecuencia, equipo de inercia térmica, batería de condensadores	
A.iv.4 Cogeneración [producción combinada de calor y energía] de energía a partir de residuos derivados de la producción, transformación, acondicionamiento del producto para su expedición o comercialización de frutas y hortalizas	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
A.iv.5 Utilización de medios de maquinaria y aperos eléctricos para la explotación, incluidos los puntos de recarga en las propias explotaciones.	
A.iv.6 Reducción del consumo de combustible y emisión de CO_2 con la utilización de maquinaria dotada con sistemas de posicionamiento.	
A.iv.7 **(Suprimido)**	
A.iv.8 Desarrollo del hidrógeno verde: inversiones en instalaciones de generación, transporte y consumo de hidrógeno verde (producido por electrólisis del agua a partir de electricidad proveniente de fuentes renovables, sin producción de CO2)	
v) envases ecológicos sólo en el campo de la investigación y la producción experimental	
vi) la bioseguridad y la salud	
vii) la reducción de los residuos y uso y gestión ecológicamente racionales de los subproductos, incluidas su reutilización y valorización.	
A.vii.1 Mejora de la eficiencia de filtros y equipos similares para la reducción de emisiones de polvo y otras partículas	
A.vii.2 Utilización en la explotación de hilo biodegradable y rafia biodegradable	
A.vii.3 Utilización en la explotación de plásticos biodegradables y compostables	Para poder ser considerados como bio degradables en suelo deben cumplir la norma UNE-EN 17033:2018. Para considerarse compostables deben cumplir la norma UNE-EN 13432:2002.
A.vii.4 Utilización en la explotación de otros materiales biodegradables, incluido el papel como material biodegradable o reciclable en substitución del plástico.	
A.vii.5 Valorización, tratamiento y recuperación de residuos generados en las fases de producción, transformación, acondicionamiento del producto para su expedición o comercialización	
A.vii.6 Instalación de plantas de compostaje, mejora de almacenamiento de residuos orgánicos, etc	
A.vii.7 Desbrozadora, picadora, trituradora, sistema de recuperación de caldos, contenedores de residuos orgánicos, alineadora de poda, trommels)	
A.vii.8 Obtención de biogás a partir de residuos derivados de la producción, manipulación y transformación de frutas y hortalizas	
A.vii.9 Reducción de emisiones de contaminación acústica	
A.vii.10 Substitución de gases refrigerantes con mayor impacto para el medioambiente	
A.vii.11 Aplicación de abonado ambiental en invernaderos con CO2	
A.vii.12 Briquetadora para la compactación de pieles de ajo, rentabilizando la eliminación de residuos y abriendo posibilidades de reaprovechamiento. (fase de confección del ajo)	
A.vii.13 Empacadora del resto de cosecha del cultivo del ajo (fase de producción)	
viii) mejorar la resistencia a las plagas, reducción de riesgos y consecuencias de la utilización de plaguicidas	
A.viii.1 Utilización de planta injertada en hortícolas y variedades resistentes	
A.viii.2 Uso de tratamientos alternativos contra parásitos como la tierra de diatomeas que aporta sílice que fortalece la planta y a la vez es repelente de insectos, para minimizar los tratamientos en los cultivos y la fertilización del suelo	
A.viii.3 Utilización de probióticos (bacterias beneficiosas para la planta) para dar inmunidad a la planta frente a hongos y evitar tratamientos con fungicida	
A.viii.4 Mejora saneamiento del ajo de siembra mediante termoterapia y otras técnicas novedosas que permitirán obtener un cultivo saneado y resistente a patógenos disminuyendo el uso de fitosanitarios y consecuentemente mejorando el medioambiente	
ix) reducir los riesgos y el impacto derivados de la utilización de plaguicidas	
A.ix.1 Coste específico en trampas, mosqueros, depredadores naturales, feromonas, extractos vegetales, microorganismos, plantas repelentes, tratamientos preventivos o cualquier otro material de protección vegetal, excluyendo productos químicos, respetuosos con el medio ambiente, derivados de la implantación de sistemas de calidad distintos de producción integrada y ecológica.	– Esta actuación será incompatible con las acciones D.1 y D.3 en superficie cuando se encuentren contemplados como práctica obligatoria en los módulos de producción ecológica o integrada. – Se realizará un estudio por un organismo independiente para establecer un importe a tanto alzado con base en el segundo párrafo del apartado 1 del artículo 21 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, para establecer un importe a tanto alzado, que cubrirá el coste adicional y las pérdidas de ingresos.
A.ix.2 Empleo de técnicas de solarización o biosolarización	
A.ix.3 Utilización de métodos de lucha biológica y/o biotecnológica, alternativos a los convencionales, utilizados en agricultura convencional, en cultivos hortofrutícolas	
A.ix4 Inversiones y gastos de funcionamiento en insectarios e instalaciones para control biológico de plagas	
A.ix.5 **(Suprimido)**	
A.ix.6 Utilización de la técnica de embolsado de melocotón como barrera física frente a plagas para reducir el uso de productos químicos	
A.ix.7 Utilización de la técnica de descortezado en uva de mesa para reducir el uso de productos químicos.	
A.ix.8 Utilización de la técnica de embolsado de uva de mesa como barrera física frente a plagas para reducir el uso de productos químicos	
A.ix.9 Método de producción de residuo cero. Utilización de productos fitosanitarios y fertilizantes orgánicos, combinado con prácticas de cultivo más sostenibles.	
A.ix.10 Mejora de la estanqueidad de las estructuras para que no entren plagas y de la ventilación para que no haya enfermedades y reducir el uso de fitosanitaros	
A.ix.11 Cobertura vegetal con forrajeras biocidas como alternativa a herramientas químicas para desinfección del suelo	

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
A.ix.12 Utilización de doble techo en cultivo de invernadero, de manera que se elimine el goteo que produce la cubierta sobre el cultivo por la transpiración de las plantas, para el control de enfermedades directamente relacionadas con la presencia de agua líquida sobre las plantas (podredumbres, mildius y bacteriosis) y determinadas fisiopatías, por lo que su uso contribuye a la reducción del uso de fungicidas y es básico para la instalación con éxito del ácaro depredador A.swirskii entre otros	
A.ix13 Utilización de redes antigerminantes de malas hierbas para evitar tratamiento herbicida	Tras su uso no deberán suponer un residuo, por lo que deberán ser retiradas o ser biodegradables.
A.ix.14 Máquinas para eliminar la hierba de debajo del árbol y evitar el tratamiento con herbicida	
A.ix.15 Introducción de nidos de murciélagos y aves, cajas nido para aves, creación de refugios para la fauna, para eliminar insectos y animales que causan plagas en los cultivos.	
A.ix.16 Monitoreo de plagas para minimizar la aplicación de fitosanitarios	
A.ix.17 Esterilización por vapor como medida de desinfección alternativa, sostenible y respetuosa con el medio ambiente en el cultivo de champiñón, de manera que se reduzca el uso de productos químicos, contaminantes, en el control de plagas y enfermedades y en la limpieza de las salas de cultivo.	Se tendrá en cuenta el coste diferencial con los métodos tradicionales
A.ix.18 Retirada manual de almendra con avispilla	
A.ix.19 Colocación de bandas floridas y estructuras vegetales para el control de plagas.	
A.ix.20 Utilización de Trichoderma en el cultivo del tomate con destino a transformación industria, cebolla y otros cultivos, de manera que con este hongo se propicie resistencias locales o sistémicas en la planta, mejora del estado fitosanitario (sin afectar a otros microorganismos beneficiosos), inactivación de compuestos tóxicos incluso degradación de pesticidas de alta persistencia,	
A.ix.21 Utilización de Micorrizas arbusculares, este hongo que coloniza la raíz mejora la capacidad de extracción de nutrientes, la superficie de absorción, mejora la resistencia de la planta al estrés hídrico, tolerancia a patógenos radiculares, mejora de la textura del suelo.	
A.ix.22 Utilización de microorganismos no micorrícicos: bacterias y hongos que favorezcan el aporte o la asimilación de nutrientes a las plantas; que favorezcan una respuesta de la planta al estrés abiótico o que sean eficaces en control biológico.	
A.ix.23 Maquinaria de suelta de depredadores naturales	
A.ix.24 Utilización de la técnica del despampanado mediante poda o eliminación manual de brotes u hojas en el cultivo de uva de mesa para reducir el uso de productos químicos.	
x) crear y conservar hábitats propicios a la biodiversidad,	
A.x.1 Implantación de setos o zonas de vegetación silvestre en la parcela para favorecer la biodiversidad y el mantenimiento/ restauración del paisaje. Reforestación de las cuencas de los barrancos y zonas limítrofes con las zonas de producción, charcas bebederos para fauna silvestre, cajas nido.	No son subvencionables el mantenimiento ni la conservación de los setos
A.x.2 Desarrollo, aplicación y fomento de métodos de prevención de daños ocasionados por la fauna salvaje sobre las plantaciones hortofrutícolas, con el objetivo de preservar y mantener la biodiversidad.	
A.x.3 Conservación y fomento de la biodiversidad «in situ» en las propias explotaciones y mejora de los servicios del ecosistema, mediante la realización de inventarios de biodiversidad (plantas, invertebrados, reptiles, etc.) en fincas, particularmente en aquellas explotaciones con certificaciones en producción ecológica/biodinámica y/o con presencia de infraestructuras ecológicas (setos, plantas reservorio y flores dentro del invernadero, nidales y refugios para polinizadores, aves / murciélagos, reptiles etc.). Estudio sobre la presencia de aves, invertebrados, anfibios, plantas acuáticas y peces... en balsas de riego, sobre todo aquellas que cuentan con presencia de plantas acuáticas (como Chara sp.) para mejorar la oxigenación y calidad del agua. Los inventarios se podrían realizar en distintos momentos del año.	
A.x.4 Utilización de colmenas de abejas, otros insectos polinizadores y fauna auxiliar.	
A.x.5 Creación de reservorios para depredadores naturales en los márgenes de la explotación.	
A.x.6 Utilización de variedades de cultivos en extinción o en regresión.	Se admitirá como coste admisible la diferencia entre la utilización de esas variedades y el coste medio de las principales variedades utilizadas
xi) mejorar las condiciones de empleo y las obligaciones del empleador, así como la salud y seguridad en el trabajo, de conformidad entre otros con las Directivas 1152/2019 / UE (condiciones de trabajo transparentes y predecibles), 89/391 / CEE y 2009/104 / CE (sobre seguridad y salud en el trabajo); dicho objetivo guarda relación con el objetivo específico establecido en el artículo 6, letra h);	
A.xi.1 Alojamientos para trabajadores temporales o adaptación de los mismos para cumplir con las medidas de seguridad o recomendaciones de distanciamiento	
A.xi.2 Equipos de protección individual	Material no fungible (amortización superior a un año)
A.xi.3 Medios de transporte que faciliten el acceso al trabajo	– Los vehículos para acceso a las explotaciones serán de uso exclusivo para el personal cualificado al servicio de la OP en la realización de las actividades de la misma. La titular de los vehículos será la organización de productores. – Los vehículos se podrán financiar mediante arrendamiento financiero. En este caso, no serán subvencionables los gastos recogidos en el apartado 6 del anexo II del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126.
A.xi.4 Acondicionamiento de maquinaria e instalaciones para limitar riesgos laborales	Será subvencionables los costes que sean superiores a los requisitos obligatorios
A.xi.5 Instalaciones de evacuación	Será subvencionables los costes que sean superiores a los requisitos obligatorios
A.xi.6 Instalaciones de primeros auxilios	Será subvencionables los costes que sean superiores a los requisitos obligatorios
A.xi.7 Vestuarios y zonas de descanso o avituallamiento de los trabajadores o adaptación de los mismos situados en las op o en las explotaciones de los miembros productores.	
A.xi.8 Pantallas y otras barreras que permitan separación entre trabajadores y eviten la transmisión de enfermedades	
A.xi.9 Establecimiento de mecanismos de información a los trabajadores (pantallas, sistemas de comunicación, etc.)	

Tipo de intervención 1.b) Servicios de asesoramiento y asistencia técnica, en particular en lo relativo a técnicas sostenibles de control de plagas y enfermedades, el uso sostenible de productos fitosanitarios y de salud animal, la adaptación al cambio climático y su mitigación, las condiciones de trabajo, las obligaciones de los empleadores y en materia de salud y seguridad en el trabajo

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
B.1 Gastos de personal propio o externo que contribuyan a la mejora o mantenimiento de la calidad o del medio ambiente	– Para justificar que el personal es cualificado se deberá aportar una descripción y justificación de la cualificación del puesto de trabajo o del trabajo a realizar. La justificación del coste se realizará mediante gastos reales. – El gasto correspondiente a las actuaciones de personal B.1 y F.4, estará limitado al 20 por ciento para el conjunto del programa operativo. En caso de incumplimiento el importe de ayuda correspondiente a la última anualidad del programa operativo se reducirá proporcionalmente al rebasamiento de este límite.
B.2 Servicios de asesoría en producción ecológica.	
B.3 Servicios de asesoría en producción integrada	
B.4 Servicios de asesoría en calidad	
B.5 Servicios de asesoramiento y asistencia técnica en técnicas sostenibles de control de plagas	
B.6 Servicios de asesoramiento y asistencia técnica uso sostenible de productos fitosanitarios	
B.7 Servicios de asesoramiento y asistencia técnica adaptación al cambio climático y su mitigación	
B.8 Servicios de asesoramiento y asistencia técnica sobre condiciones de trabajo, las obligaciones de los empleadores y en materia de salud y seguridad en el trabajo	
B.9 Asesoría en aspectos medioambientales incluidos el asesoramiento en economía circular. Estudios ciclo de vida. Implantación y certificaciones de sostenibilidad.	
B.10 Asistencia técnica para llevar a cabo acciones medioambientales	
B.11 Análisis, asesoría y auditoría para llevar a cabo acciones medioambientales	
B.12 Evaluación de riesgos en el trabajo	
B.13 Formación a los trabajadores sobre condiciones de trabajo y seguridad y salud	
B.14 Asistencia técnica para evaluar sobre las condiciones laborales, así como sobre la salud y seguridad en el trabajo	
B.15 Asesoría en otros aspectos propios del Programa operativo distintas de los anteriores	– No serán subvencionables los gastos administrativos relacionados con la elaboración del programa operativo.
B.16 Sistemas de apoyo para la toma de decisiones sobre el manejo integrado de plagas	
B.17 Refuerzo del asesoramiento: contratación de técnicos para tutorización, seguimiento y asesoramiento agronómico.	
Otros	

Tipo de intervención 1.c) Formación, incluida la orientación y el intercambio de mejores prácticas, en particular en lo relativo a técnicas sostenibles de control de plagas y enfermedades, el uso sostenible de productos fitosanitarios y de salud animal, la adaptación al cambio climático y su mitigación, así como sobre el uso de plataformas organizadas de negociación y de bolsas de mercancías en los mercados al contado y de futuros

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
C.1 Formación, incluida la orientación y el intercambio de mejores prácticas en técnicas sostenibles de control de plagas y enfermedades	
C.2 Formación, incluida la orientación y el intercambio de mejores prácticas en técnicas en el uso sostenible de productos fitosanitarios	
C.3 Formación, incluida la orientación y el intercambio de mejores prácticas en adaptación al cambio climático y su mitigación	
C.4 Formación, incluida la orientación y el intercambio de mejores prácticas el uso de plataformas organizadas de negociación y de bolsas de mercancías en los mercados al contado y de futuros	
C.5 Formación en producción ecológica	
C.6 Formación en producción integrada	
C.7 Acciones de formación y sensibilización medioambiental	
C.8 Formación en otros aspectos medioambientales	
C.9 Formación en calidad	
C.10 Formación en trazabilidad	
C.11 Formación en otros aspectos propios del Programa operativo distintas de los anteriores	
Otros	

Tipo de intervención 1.d) Producción ecológica o integrada

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
D.1 Producción ecológica genérica	
D.2 Utilización de métodos de lucha biológica y/o biotecnológica, alternativos a los convencionales, utilizados en agricultura ecológica, en cultivos hortofrutícolas	
D.3 Producción integrada genérica	Se incluye la producción integrada en semillero
D.4 Utilización de métodos de lucha biológica y/o biotecnológica, alternativos a los convencionales, utilizados en producción integrada, en cultivos hortofrutícolas	
Otros	

Tipo de intervención 1.e) Acciones para aumentar la sostenibilidad y la eficiencia del transporte y el almacenamiento de productos

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
E.1 Costes adicionales por la utilización del ferrocarril o del transporte marítimo, frente al transporte por carretera.	
E.2 Cadena de frío y conservación del producto mediante frío y otras formas de conservación:	Técnicas de prolongación de la vida de frutas y hortalizas.
– Técnicas de prolongación de la vida de frutas y hortalizas.	No son elegibles los gastos relacionados con el mantenimiento y conservación de consumibles ni los gastos de entrada y salida de producto en las cámaras frigoríficas (gastos de funcionamiento).
– Fitorreguladores (1-Metilciclopropeno), catalizador de etileno, retardador, kit de conservación para frutas, a base de SO2 (anhídrido sulfuroso), y otros activos de acción similar.	
E.3 Vehículos eléctricos o híbridos o que utilicen energía renovable (para los técnicos de campo y para el transporte de las frutas y hortalizas desde la explotación del agricultor hasta el almacén de manipulación y envasado, también para el transporte de productos dentro del almacén de la OP en el proceso de manipulación y envasado).	
E.4 Accesorios para medios de transporte frigorífico o en atmósfera controlada (equipo de atmósfera controlada, equipo de control de temperatura)	No se podrá incluir la cabina tractora ni ningún otro elemento que no sea específico de frío o atmósfera controlada
E.5 **(Suprimido)**	
E.6 Gastos derivados de transporte de residuos a plantas de tratamiento para fomentar la economía circular mediante la utilización de residuos para elaboración de productos comercializables	
E.7 Sistemas de ahorro energético en almacén (aislamiento térmico, sistemas de control de temperatura, ahorro lumínico, etc.)	
Otros	

Tipo de intervención 1.f) Promoción, comunicación y comercialización, incluidas acciones y actividades destinadas, en particular, a concienciar a los consumidores sobre los regímenes de calidad de la Unión y la importancia de dietas saludables, y sobre la diversificación y consolidación de los mercados

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
F.1 Campañas de promoción y comunicación para concienciar a los consumidores sobre los regímenes de calidad de la Unión	
F.2 Campañas de promoción y comunicación para concienciar a los consumidores sobre y la importancia de dietas saludables	
F.3 Promoción comercial	
F.3.1 Promoción genérica, de marcas de la OP, de la AOP o filiales y de etiquetas de calidad mediante, entre otros: – Creación de sitios de Internet, así como sus modificaciones y actualizaciones. – Publicidad específica en los envases finales que llegan al consumidor o envases que llegan al punto de venta directa al consumidor: pegatinas o sobrecoste de la impresión en el envase. – Publicidad en las piezas de fruta: pegatinas. – Publicidad en vallas, *posters*, toldos. – Publicidad en medios de comunicación. – Iniciativas pedagógicas destinadas a los niños y adolescentes en los centros de enseñanza. – Iniciativas de información a los consumidores en los lugares de venta. – Folletos con información sobre los productos y recetas, pasatiempos infantiles, etc. – Material de concursos (premios, folletos) que promuevan el consumo de frutas y hortalizas. – *Merchandising*.	– Se deberá respetar lo establecido en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021. – No se podrán incluir inversiones o conceptos de gasto que reciban subvención a través de otras vías. – Se deberá presentar un plan de promoción que recoja al menos los objetivos del plan, las actuaciones que se van a realizar y, en su caso, la sinergia entre ellas, los destinatarios del plan y los principales mensajes a transmitir. – Sólo serán elegibles premios relacionados con la actividad de frutas y hortalizas (por ejemplo, una cesta de frutas, material para cocinar estos productos, libros relacionados…). – En el caso concreto de la participación en ferias, en caso de que ya se reciba subvención por otra vía para alguno de las inversiones o conceptos de gasto de una determinada feria, no se podrán incluir los otros en el marco de los PO. – La asistencia de personal de la OP/AOP a ferias estará limitada al personal comercial contratado por la entidad para actividades comerciales.
F.3.2 Participación en ferias relacionadas con la actividad de frutas y hortalizas: – Coste de los stands (alquiler del suelo, alquiler de carpa, diseño, montaje, elementos), azafatas y otro personal del stand, actividades de animación, etc. – Asistencia de personal propio o externo, incluidos gastos de desplazamiento de la OP/AOP.	
F.3.3 Otros: – Coste del producto utilizado en demostraciones y actos promocionales. – Aportaciones para llevar a cabo operaciones de promoción, no financiadas con ayudas públicas, conjuntamente con otras OP. – Promoción conjunta en la que participen varias OP.	
F.4 Personal propio o externo cualificado para la mejora del nivel de comercialización.	– Personal: para justificar que el personal es cualificado se deberá aportar una descripción y justificación de la cualificación del puesto de trabajo o del trabajo a realizar. Sólo se subvencionará personal adicional al ya contratado, o personal que aun estando contratado con anterioridad y disponiendo de la cualificación requerida, realice una nueva actividad (control del momento óptimo de la recolección en términos de grados brix y consistencia, optimización del almacenamiento o variedades más adecuadas entre otros), comercialización de nuevos productos, nuevas líneas o en nuevos mercados. La justificación del coste se realizará mediante gastos reales. – El gasto correspondiente a las actuaciones de personal B.1 y F.4, estará limitado al 20 por ciento para el conjunto del programa operativo. En caso de incumplimiento el importe de ayuda correspondiente a la última anualidad del programa operativo se reducirá proporcionalmente al rebasamiento de este límite.
F.5 Apertura de oficinas comerciales en el exterior. – Adquisición/construcción de la obra civil – Instalaciones y equipamiento. – Personal	– En lo que se refiere tanto a la obra civil como a la maquinaria, instalaciones y equipos de las oficinas comerciales en el exterior, el alquiler como alternativa a la compra sólo se permitirá cuando se justifique económicamente mediante la presentación de un informe realizado por un técnico competente. – La organización de productores deberá presentar en el momento de la solicitud de la ayuda total o saldo documentación justificativa de los trabajos comerciales realizados.
F.6 Diseño canal venta online. Plan de marketing. Diseño, desarrollo y promoción del canal de venta online. Diseño web, diseño gráfico, sesión de fotografía, desarrollo de textos, mantenimiento de tienda online, comunicación y promoción para su difusión. Formación para personal relacionado con la gestión de la tienda online y su mantenimiento	
F.7 Realización de estudios de mercado y programación de la producción.	Se incluirán estudios relativos al momento óptimo de recolección, variedades más adecuadas o periodo de almacenamiento, entre otros factores, en función del destino, así como otro tipo de estudios de mercado.
Otros	

Tipo de intervención 1.g) Aplicación de regímenes de calidad nacionales y de la Unión

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
G.1 Implantación y mejora de sistemas de gestión de calidad de producto, incluyendo los módulos voluntarios de la certificación.	– Se deberá presentar un certificado de una empresa o institución que pueda acreditar que los sistemas han sido implantados.
G.2 Implantación y mejora de sistemas de gestión de calidad de proceso incluyendo los módulos voluntarios de la certificación	– Se deberá presentar un certificado de una empresa o institución que pueda acreditar que los sistemas han sido implantados.
G.3 Construcción de laboratorios y equipamiento (material de laboratorio no fungible)	
• Obra civil y gastos de material no fungible (microscopios, material de laboratorio, etc.).	
G.4 Gastos de certificación de producción integrada y producción ecológica y otros sistemas protocolizados de calidad o derivados de protocolos de exportación exigidos por terceros países.	– Se deberá presentar un certificado de una empresa o institución que pueda acreditar que los sistemas implantados contribuyen a los fines propuestos. – Será incompatible con las acciones D.1 y D.3 cuando se trate de una práctica obligatoria recogida en el coste específico correspondiente.
G.5 Análisis	
• Gastos relacionados con análisis cuyo objetivo sea el de controlar la situación medioambiental y de calidad en todo el ámbito de la producción (suelo, agua, etc.), manipulación, acondicionamiento, transformación y envasado. • Análisis multiresiduos	– Sólo serán subvencionables los análisis realizados en laboratorios acreditados. – No serán subvencionables los análisis de carácter obligatorio relacionados con la salud pública.
G.6 Certificaciones de Responsabilidad Social (salud, seguridad y bienestar del trabajador) como GRASP	
Otros	

Tipo de intervención 1.h) Aplicación de sistemas de trazabilidad y certificación, en particular el seguimiento de la calidad de los productos que se venden a los consumidores finales

H.1 Mejora de la trazabilidad.	Condiciones de subvencionalidad
• Adquisición de instrumentos de gestión y análisis para sistemas de trazabilidad: programas informáticos, lectores, etc.	– Los instrumentos informáticos deberán destinarse a la actuación descrita, excluyéndose de forma explícita el uso de los mismos para cuestiones administrativas.
• Plataforma virtual para el control de la trazabilidad.	
Otros	

Tipo de intervención 1.i) Acciones para mitigar el cambio climático y adaptarse a él

Descripción	Condiciones de subvencionalidad
I.1 Creación de sumideros de carbono mediante el establecimiento de: formaciones vegetales que actúen como sumideros, entre otras forestación, reforestación, gestión del suelo de manera que incremente su contenido en carbono, etc.	Aportación de un documento técnico donde se especifiquen las especies que se van a utilizar en las repoblaciones, así como la adaptación de sus sistemas de gestión, teniendo en cuenta los cambios previsibles en los recursos hídricos, las temperaturas, la duración y agresividad de plagas y enfermedades, etc.
I.2 Ecodiseño de edificios, procesos, etc (coste de diseños innovadores de instalaciones, procesos, etc, que contribuyan a mitigación o adaptación del cambio climático.	Se deberá presentar un certificado de una empresa o institución que pueda acreditar que los sistemas implantados contribuyen a los fines propuestos.
I.3 Mejora de la eficiencia energética de invernaderos	Certificado de eficiencia energética en situación de partida y una vez ejecutada la inversión.
I.4 Utilización de medios de producción, transformación o acondicionamiento que utilicen materiales que contribuyan a la mitigación del cambio climático	
I.5 Adquisición de maquinaria de envasado que en lugar de utilizar plástico, emplee nuevos materiales que están progresivamente substituyéndolos, como pueden ser aquellos procedentes de fécula de patata, maíz, etc.).	
I.6 Utilización de productos ecológicos y/o biodegradables en el procedimiento de acondicionamiento y conservación de las frutas y hortalizas (ceras naturales, por ejemplo)	Se tendrá en cuenta los gastos adicionales
I.7 Utilización de variedades adaptadas a las consecuencias del cambio climático (plantones, reinjertos y nuevas plantaciones)	
I.8 Certificación de la huella de carbono	
I.9 Certificación de la huella hídrica	
I.10 Certificación de la huella de nitrógeno y nitratos	
I.11 **(Suprimido)**	
I.12 **(Suprimido)**	
Otros	

Tipo de intervención 2.a) Creación, dotación y reposición de mutualidades por parte de organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores reconocidas.

Se deberán respetar las disposiciones establecidas en el artículo 15 del Reglamento (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021. La organización de productores deberá establecer en sus estatutos, definidos en virtud del artículo 4.1.d) del Real Decreto 532/2017, de 26 de mayo, por el que se regulan el reconocimiento y el funcionamiento de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas, las condiciones de aplicación del fondo mutual que deberán ser validadas por la autoridad competente en el momento de aprobación del programa operativo o sus modificaciones.

La organización de productores podrá pagar la compensación del fondo mutual únicamente a los miembros productores que experimenten una reducción de ingresos siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

a) Caída del precio de referencia de al menos el 20 % respecto a la media aritmética de los últimos tres años, o la media quinquenal de los últimos cinco. Dicho precio de referencia se podrá definir tanto por parte de la organización de productores como por la autoridad competente de manera objetiva e inequívoca, de manera independiente para cada producto. Asimismo, esta caída se medirá para el conjunto de la campaña, salvo que por características propias del producto en cuestión se considere otro período válido a juicio de la autoridad competente para la definición de crisis de mercado.

b) Disminución superior al 20 % de la media aritmética trienal o la media quinquenal del mismo del índice definido como la relación entre el valor de la producción comercializada y el volumen de producción comercializada por la organización de productores para el producto en cuestión.

La compensación a los miembros productores no podrá ser superior al 70 % de la pérdida de ingresos, entendiendo como tal la diferencia entre la caída del mercado mínima del 20 % y la situación media de referencia entendiendo como tal la media quinquenal excluyendo el valor más alto y más bajo.

En el momento de la solicitud de la ayuda para la reposición de fondos mutuales, la organización de productores deberá justificar ante la autoridad competente que la reducción de ingresos ha sido de, al menos, el 20 %.

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas podrán establecer requisitos adicionales.

Tipo de intervención 2.b) Inversiones en activos materiales e inmateriales que permitan que la gestión de los volúmenes comercializados sea más eficiente, también a efectos del almacenamiento colectivo.

Tipo de intervención 2.c) Almacenamiento colectivo de los productos producidos por la organización de productores o por sus miembros e incluso, cuando proceda, la transformación colectiva para facilitar dicho almacenamiento.

Tipo de intervención 2.d) Replantación de huertos frutales o de olivares cuando sea necesario tras el arranque obligatorio por razones sanitarias o fitosanitarias por orden de la autoridad competente del Estado miembro o para adaptarse al cambio climático.

Tipo de intervención 2.f) Retirada del mercado para su distribución gratuita o con otros fines, incluida, cuando proceda, la transformación para facilitar dicha retirada.

Condiciones de Subvencionalidad:

– Respetar las Circular de coordinación del FEGA «Normas de coordinación de los procedimientos de gestión de crisis de los programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas.

– Respetar el artículo 10 del presente real decreto.

– Respetar la normativa medioambiental y sanitaria establecida por las comunidades autónomas u otros órganos competentes.

Tipo de intervención 2.g) Cosecha en verde, consistente en la cosecha total en una zona determinada de productos verdes no comercializables que no hayan sido dañados antes de la cosecha en verde debido a razones climáticas, fitosanitarias o de otro tipo.

Condiciones de Subvencionalidad:

– Respetar las Circular de coordinación del FEGA «Normas de coordinación de los procedimientos de gestión de crisis de los programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas.
– Respetar el artículo 9 del presente real decreto.
– Respetar la normativa medioambiental y sanitaria establecida por las comunidades autónomas u otros órganos competentes.

Tipo de intervención 2.h) Renuncia a efectuar la cosecha, consistente en la terminación del ciclo de producción en curso en la zona de que se trate, en la que el producto está bien desarrollado y es de calidad adecuada, justa y comercializable, excluida la destrucción de productos debida a un fenómeno climático o una enfermedad.

Condiciones de Subvencionalidad:

– Respetar las Circular de coordinación del FEGA «Normas de coordinación de los procedimientos de gestión de crisis de los programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas».
– Respetar el artículo 9 del presente real decreto.
– Respetar la normativa medioambiental y sanitaria establecida por las comunidades autónomas u otros órganos competentes.

Tipo de intervención 2.j) Orientación a otras organizaciones de productores y asociaciones de organizaciones de productores o asociaciones transnacionales de organizaciones de productores, reconocidas.
Condiciones de subvencionalidad:

– Se deberán respetar las disposiciones establecidas en el artículo 13 del Reglamento Delegado (UE) número 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.
– Serán subvencionables los siguientes costes que formen parte de las medidas de prevención y gestión de crisis del programa operativo:

a) Los costes de organización y prestación de asesoramiento, y
b) Los gastos de viaje, alojamiento y las dietas del prestador de asesoramiento.

Tipo de intervención 2.k) Aplicación y gestión de requisitos sanitarios y fitosanitarios de terceros países en el territorio de la Unión para facilitar el acceso a los mercados de terceros países.
Tipo de intervención 2.l) Acciones de comunicación destinadas a concienciar e informar a los consumidores.

Condiciones de Subvencionalidad:

Podrá incluir actuaciones realizadas como consecuencia de:

– Previsión de excedentes coyunturales.
– Previsión o concentración real de la oferta en un momento puntual.
– Precios anormalmente bajos en momentos puntuales que puedan afectar al comportamiento de la campaña.
– Otras motivaciones, como la disminución coyuntural del consumo debido a condiciones climáticas desfavorables

ANEXO II

Contenido que deberá recoger el proyecto de programa operativo, formato al que deberá ajustarse, y documentación que deberá acompañarle

Parte I. Contenido y formato de los programas operativos

A. Identificación de la entidad solicitante:

i. Razón social con indicación de provincia
ii. Domicilio social.

iii. Teléfono.
iv. Dirección de correo electrónico a efectos de notificaciones de la Administración.
v. NIF.
vi. Persona de contacto con la Administración, cargo y forma de contacto de la Administración con la misma.

B. Descripción de la situación de partida de la entidad al iniciar el programa operativo:

i. En cuanto a los efectivos productivos de la entidad:

– Superficies totales de cultivo, con su correspondiente referencia SIGPAC, por productos, comunidades autónomas y Estados miembros; desglosando, además, dichos totales en superficies totales que corresponden a miembros productores directos de la organización, a la propia organización de productores, y a miembros productores de la organización que no sean miembros directos.
– Volúmenes de producción totales por productos, comunidades autónomas y Estados miembros; desglosando, además, dichos totales en superficies totales que corresponden a miembros productores directos de la organización, a la propia organización de productores, y a miembros productores de la organización que no sean miembros directos.
– Actuaciones que ya aplica la organización de productores en el ámbito de la obtención de la producción, y ámbito de productores que las aplican.

ii. En cuanto a la comercialización de la producción de los miembros:

– descripción de cómo lleva a cabo la comercialización de su producción, y medios que cuenta para ella, indicando los porcentajes de producción dentro del periodo de referencia establecido en el artículo 22 del presente real decreto, que comercializa a través de asociaciones de organizaciones de productores a las que pertenezca, y de filiales que cumplan lo dispuesto en el artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión de 7 de diciembre de 2021;
– principales destinos de la producción que comercializa;
– si comercializa producción de terceros, y qué porcentaje representa en relación a la producción comercializada total del producto en cuestión;
– actuaciones que ya desarrolla la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores en este ámbito.

iii. En cuanto a la infraestructura:

– descripción de las instalaciones a disposición de los miembros productores, indicando si son en propiedad, arrendadas, o con contrato de servicios;
– actividades externalizadas y entidades que las realizan;
– asociaciones de organizaciones de productores a las que pertenece, y objeto y actividades para las que están asociadas;
– identificación de filiales que cumplan los dispuesto en el apartado a) y en el apartado b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, y actividades que realizan;
– medios humanos;
– equipo administrativo;
– otros medios con los que cuente.

iv. Indicadores utilizados para llevar a cabo la evaluación ex ante mencionada en los artículos 4.1 y 8.2 a) del presente real decreto.

C. Declaración responsable sobre el resultado obtenido de la evaluación ex ante relativa a la situación en la que se encuentra la organización de productores, y en la que se sustentan los objetivos perseguidos por el proyecto de programa operativo, marcados por la organización.
D. Objetivos, perseguidos por el programa operativo tras llevar a cabo la evaluación ex ante mencionada en el artículo 4.1 y 8.2.a) del presente real decreto.
E. Duración, intervenciones, acciones, actuaciones y conceptos de gasto a aplicar para conseguir los objetivos perseguidos por el programa operativo:

i. Descripción detallada de los tipos de intervención, desglosadas en acciones que pretenden realizar en cada anualidad de aplicación del programa, junto con la justificación de la coherencia de su inclusión con el resultado de la evaluación *ex ante* mencionada en las letras C y D anteriores. Podrá presentarse como proyecto único o varios proyectos visados por un técnico competente.

ii. Para cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto, excepto para las retiradas del mercado, a realizar en la primera anualidad del programa, deberá indicarse, al menos:

– una descripción detallada de la misma, incluyendo el importe previsto para su ejecución y la justificación de la moderación de costes;

– lugar exacto de ubicación y de la parcela agrícola, indicando la identificación geográfica mediante el sistema SIGPAC. Esta información se aportará cuando determine el órgano competente y siempre con antelación suficiente para que puedan efectuarse los controles de su ejecución.

– titularidad, indicando nombre o razón social, NIF, y relación con la organización de productores. Alternativamente, si así lo considera el órgano competente, esta información se aportará cuando determine el órgano competente y siempre con antelación suficiente para que puedan efectuarse los controles de su ejecución;

– medios humanos y materiales necesarios para su realización;

– justificación de la necesidad de su realización;

– calendarios de ejecución y financiación;

– forma de financiación.

iii. En cuanto a la intervención relativa a las retiradas del mercado previstas, al menos para la primera anualidad del programa, deberá indicarse:

– volumen, en peso, de las retiradas previstas, por productos, indicando las cantidades previstas a destinar a la distribución gratuita;

– volumen medio, en peso, de la producción comercializada de la organización de productores correspondiente a cada uno de los tres años anteriores a la anualidad en la que se van a realizar las retiradas, de las especies sobre las que se prevé hacer retiradas. En caso de no disponer de esta información, el volumen de dichas especies será el considerado en el reconocimiento de la organización de productores.

iv. Relación de acciones medioambientales a desarrollar en el programa operativo.

F. Aspectos financieros:

i. Presupuesto previsto para la aplicación anual del programa operativo durante los años de duración del mismo.

ii. Calendario de realización, por años.

iii. Calendario de financiación, por años.

Parte II. Documentación a incluir en el programa operativo, junto a la información mencionada en la parte I del presente anexo

A) Copia o certificación del acta de la Asamblea General de la organización de productores o la asociación de organizaciones de productores, o el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones u órgano equivalente en función de la personalidad jurídica, en el que se haga constar la aprobación de la constitución del fondo operativo anual, las disposiciones para su provisión y, el método de cálculo de las contribuciones financieras; y que todos los miembros productores o miembros que son organizaciones de productores en el caso de las asociaciones han tenido la oportunidad de beneficiarse del fondo operativo y de participar democráticamente en las decisiones relacionadas con la utilización del mismo y de las contribuciones financieras. Dicho documento deberá contener, además:

i. La forma en que se gestionará el fondo operativo.

ii. El importe del fondo operativo a constituir en la anualidad que comienza el 1 de enero siguiente, indicando los importes que se prevén destinar a cada intervención, acción, actuación, inversión y concepto de gasto del programa operativo.

iii. El método de cálculo y el nivel detallado de cada una de las contribuciones financieras, tanto para el presupuesto de financiación como para el de ejecución, aportando, en su caso, la información necesaria para justificar los diferentes niveles de contribución.

iv. El procedimiento de financiación del fondo operativo.

B) Certificado relativo al valor de la producción comercializada sobre el que se basará el cálculo de la ayuda financiera de la Unión Europea al fondo operativo, y en su caso, certificado de la filial/asociación de organizaciones de productores, en el que se especifique:

i. El periodo de referencia.

ii. La fecha y el foro en el que la contabilidad a partir de la cual se ha obtenido, fue aprobada por el órgano competente de la organización de productores o de la asociación de organizaciones de productores.

iii. Cómo se ha calculado el valor de la producción comercializada, cálculo del mismo y documentación contable que avale las cifras empleadas.

C) En el caso de que el valor de un producto haya experimentado una reducción por motivos ajenos a la responsabilidad y control de la organización: la documentación que justifique este hecho, y que demuestre, en particular, que dicho descenso no se ha debido a disminuciones de los efectivos productivos.

D) Una única declaración responsable que acredite que cada uno de los titulares de las acciones, actuaciones, inversiones y conceptos de gasto, no han recibido, ni van a recibir, directa o indirectamente, ninguna otra ayuda por la ejecución de las mismas excepto para las ayudas medioambientales que complementen los eco-regímenes.

E) La documentación específica que requiera cada acción, actuación, inversión y concepto de gasto.

F) Certificado en el que figure el acuerdo adoptado por la asamblea general de la entidad, o por el órgano equivalente de la sección si dicha entidad está organizada en secciones, o por el órgano equivalente según la personalidad jurídica de la organización de productores, para obtener el reembolso de las inversiones o valor residual de las inversiones en caso de que el/los miembro/s cause/n baja en la organización.

G) Declaración responsable en la que la entidad se compromete a cumplir las disposiciones establecidas en la norma vigente que regula los programas y fondos operativos de las organizaciones de productores del sector de frutas y hortalizas.

H) Declaración responsable relativa a la información mencionada en el segundo guion de la Parte I, letra B.i, del presente anexo.

ANEXO III

Compensaciones económicas por la cosecha en verde y la renuncia a la recolección

Parte A) Recolección normal

Producto	Compensación (€/ha)		
	Secano	Regadío al aire libre	Regadío protegido
Productos del anexo V del Reglamento Delegado número 2022/126			
Coliflor.	2.098	3.080	–
Manzana.	1.408	4.735	–
Uva.	1.004	8.271	–
Albaricoque.	813	3.147	–
Nectarina.	1.196	4.705	–
Melocotón.	1.149	4.890	–
Pera.	1.600	3.834	–
Sandía.	566	3.882	3.599
Naranjas.	–	4.891	–
Mandarinas.	–	4.067	–
Clementinas.	–	4.369	–
Satsumas.	–	3.986	–
Limones.	–	4.705	–

Producto	Compensación (€/ha)		
	Secano	Regadío al aire libre	Regadío protegido
Productos fuera del anexo V del Reglamento Delegado número 2022/126			
Acelga.	5.080	8.082	8.787
Aguacate.	2.755	5.748	–
Ajo.	1.764	5.584	6.486
Apio.	526	8.474	–
Brócoli.	3.806	5.231	4.785
Calabaza.	939	3.951	6.448
Caqui.	596	6.272	–
Cebolla.	1.416	5.859	3.876
Cereza.	2.129	3.967	–
Champiñón.	–	–	1.763
Ciruela.	817	3.923	–
Escarola.	3.797	6.845	8.073
Espinaca.	4.694	8.182	4.932
Granada.	860	6.146	–
Haba verde.	1.734	4.188	–
Híbridos de pequeños cítricos.	–	6.655	–
Higo fresco.	1.625	3.624	–
Kiwi.	3.691	4.919	–
Lechuga.	3.264	6.606	6.832
Nabo, nabicol, chirivía.	1.463	2.806	–
Níspero.	765	7.975	–
Paraguaya, platerina y melocotón plano.	2.111	8.145	–
Puerro.	2.831	8.984	5.068
Repollo, col.	7.899	7.393	5.067
Zanahoria.	730	8.758	–

Parte B) Recolección parcial

En caso de realización de recolección parcial, por aplicación de la letra e) del apartado 8 del artículo 17 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, los productos y el porcentaje de recolección semanal, a efectos del cumplimiento del periodo máximo de seis semanas, serán:

Tabla 1. Porcentaje de recolección semanal

Semanas después de la plantación*	Tomate Ciclo Corto **	Tomate Ciclo Largo **	Berenjena	Pepino	Calabacín	Pimiento	Espárrago	Alcachofa	Fresa	Judía verde ciclo otoño	Judía verde ciclo primavera	Melón	Arándano ***	Frambuesa ***	Mora ***
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,02	0,001	0,16
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,03	0,01	0,43
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,05	0,11	0,49
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,12	0,14	0,41
5	0	0	3	1,25	1,25	0	0	0	0	0	0	0	0,17	0,26	0,46
6	0	0	1,62	1,25	1,25	0	0	0	0	0	0	0	0,29	0,35	0,55
7	0	0	2,3	1,25	1,25	0	0	0	0	0	0	0	0,44	0,69	0,73
8	0	0	2,31	1,25	1,25	0	0	0	0	8,3	7	0	0,55	1,01	0,77
9	0	0	2,31	5	3,75	0	1	0	0,1	8,3	7	0	0,77	1,50	1,01
10	0	0	3,84	5	3,75	0	1	0	0,5	8,3	7	0	0,96	2,49	1,30
11	0	0	3,85	5	3,75	0	1,5	0	0,85	8,3	7	0	1,15	3,40	1,42
12	0	0	3,85	5	3,75	0	1,5	1	1,35	8,3	7	0	1,32	4,60	1,62
13	7,5	0	3,84	7,5	7,5	2,5	2	0,5	2,2	8,3	7	3	1,45	5,77	1,61
14	7,5	5	2,89	7,5	7,5	2,5	4	0,5	2,3	8,3	7	3	1,61	5,63	1,60
15	7,5	5	2,88	7,5	7,5	2,5	4	1	2,2	8,3	7	9	1,66	7,34	1,43
16	7,5	5	2,89	7,5	7,5	2,5	5	2	2,5	8,3	7	10	1,59	9,29	1,52
17	10	5	2,88	7,5	7,5	5	6	1,4	3	8,3	7	10	1,91	10,01	1,45
18	10	5	1,54	7,5	7,5	5	10	1,35	4	8,3	7	10	1,80	9,46	1,40
19	10	5	1,54	7,5	7,5	5	18	1,25	6,5	8,3	7	10	1,55	10,48	1,25
20	10	5	1,54	7,5	7,5	3,75	15	1,5	7	–	7	10	1,56	10,55	1,42
21	7,5	2,5	1,54	3,75	5	3,75	10	2,5	7,5	–	9	10	1,85	7,93	1,19
22	7,5	2,5	1,53	3,75	5	3,75	7	2,25	11	–	–	8	2,03	5,24	1,38
23	7,5	2,5	1,93	3,75	5	3,75	6	2,25	9	–	–	6	2,34	3,27	1,42
24	7,5	2,5	1,92	3,75	5	3,75	5	2,5	7,8	–	–	5	2,41	0,46	1,37
25	–	2,75	1,92	–	–	3,75	2	2	7,1	–	–	3	2,72	0	1,28
26	–	2,75	1,93	–	–	3,75	1	2	7	–	–	2	2,96	0	1,50
27	–	2,75	2,88	–	–	3,75	–	2	6,6	–	–	1	3,02	0	1,70
28	–	2,75	2,89	–	–	3,75	–	2	6	–	–	–	3,91	0	1,49
29	–	2,75	2,88	–	–	3,75	–	2,25	5,4	–	–	–	3,88	0	1,60
30	–	2,75	2,88	–	–	3,75	–	2,25	0,1	–	–	–	4,62	0	1,75
31	–	2,75	3,08	–	–	3,75	–	2	–	–	–	–	5,29	0	1,55
32	–	2,75	3,08	–	–	3,75	–	2,25	–	–	–	–	5,63	0	1,61
33	–	2,75	3,08	–	–	3,75	–	2,25	–	–	–	–	6,20	0	1,64
34	–	2,75	3,07	–	–	3,75	–	5	–	–	–	–	5,82	0	1,51
35	–	2,75	3,08	–	–	3,75	–	5	–	–	–	–	4,96	0	1,60
36	–	2,75	3,85	–	–	3,75	–	5	–	–	–	–	5,08	0	1,74
37	–	2,75	3,84	–	–	3,75	–	5	–	–	–	–	4,77	0	1,80
38	–	2,75	3,85	–	–	2,5	–	5	–	–	–	–	4,72	0	3,18
39	–	2,75	3,84	–	–	2,5	–	5	–	–	–	–	3,39	0	4,79
40	–	2,75	3,85	–	–	2,5	–	6,25	–	–	–	–	2,85	0	5,82
41	–	2,75	–	–	–	–	–	6,25	–	–	–	–	1,13	0	7,65
42	–	2,75	–	–	–	–	–	6	–	–	–	–	0,41	0	8,31
43	–	2,75	–	–	–	–	–	6,25	–	–	–	–	0	0	6,67
44	–	2,75	–	–	–	–	–	6,25	–	–	–	–	0	0	5,19
45	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	0	0	3,59

* En el caso del espárrago, el primer año es improductivo, por lo que las semanas son las transcurridas desde el 1 de enero del año siguiente a la plantación y no desde la fecha de plantación.

** En el caso del tomate, únicamente se podrá percibir compensación hasta el 31 de mayo.

*** Para arándano, frambuesa y mora semanas desde la primera recolección.

No obstante, las comunidades autónomas verificarán si los calendarios de recolección semanal son aplicables a sus condiciones de producción. En caso de que no sea aplicable, podrán aplicar su calendario de recolección específico debiéndolo comunicar a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación.

Tabla 2. Importes a efectos del cálculo de la compensación por recolección parcial

Producto	Compensación (€/ha)		
	Secano	Regadío al aire libre	Regadío protegido
Alcachofa.	1.024	5.484	–
Arándano.	9.656	–	39.990
Berenjena.	1.349	6.965	17.981
Calabacín.	2.266	7.186	11.741
Espárrago.	3.270	5.334	5.807
Frambuesa.	–	37.361	–
Fresa.	4.485	9.221	25.184
Judía verde.	4.485	9.221	25.184
Melón.	5.164	13.176	15.807
Mora.	–	–	15.920
Pepino.	1.708	6.197	21.191
Pimiento.	2.088	11.659	24.298
Tomate.	2.380	26.077	30.830

El importe de compensación por hectárea se calculará multiplicando (A) x (B), siendo:

(A) El porcentaje que queda por cosechar, en función de la semana de cultivo que figura en la tabla 1 de este anexo y que se calculará sumando los porcentajes de las seis semanas siguientes desde que se ha efectuado la operación de prevención de crisis. En el caso de que la operación se realice entre el lunes y el miércoles de la semana esa será la primera semana de cálculo del porcentaje de cosecha restante. En caso de que se realice entre el jueves y el domingo, esa semana se considerará como cosechada y, a efectos de cálculo del porcentaje que queda por cosechar, la primera semana será la siguiente, y (B) el importe (€/ha) correspondiente por producto fijado en la tabla 2.

ANEXO IV

Importes máximos de la ayuda para las retiradas del mercado para los productos que no se encuentren en el anexo V del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión

Producto	Importe de ayuda (€/100 kg)	
	Distribución gratuita	Otros destinos
Acelga.	44,64	33,48
Aguacate.	112,50	84,38
Ajo.	80,21	60,16
Alcachofa.	57,37	43,03
Arándano.	365,31	273,99
Apio.	22,25	16,69
Brócoli.	47,26	35,44
Calabacín.	28,69	21,52
Calabaza.	18,12	13,59
Caqui.	32,62	24,47
Cebolla.	15,76	11,82
Cereza.	112,83	84,62
Champiñón.	78,74	59,05
Ciruela.	40,26	30,19
Escarola.	34,70	26,02
Espárrago.	165,84	124,38
Espinaca.	67,32	50,49
Frambuesa.	263,88	197,91
Fresa.	80,90	60,68

Producto	Importe de ayuda (€/100 kg)	
	Distribución gratuita	Otros destinos
Granada.	54,67	41,00
Haba verde.	71,45	53,59
Híbridos de pequeños cítricos.	44,14	33,10
Higo fresco.	70,41	52,81
Judía verde.	108,58	81,43
Kiwi.	40,10	30,08
Mora.	289,42	217,06
Lechuga.	33,44	25,08
Nabo, nabicol y chirivía.	16,63	12,48
Níspero.	91,59	68,69
Papaya.	46,31	34,73
Paraguaya, platerina y melocotón plano.	52,02	39,02
Pepino.	30,10	22,57
Pimiento.	44,90	33,68
Puerro.	46,50	34,87
Repollo, col.	32,09	24,07
Zanahoria.	22,14	16,60

ANEXO V

Cálculo del valor de la producción comercializada

Parte I. De las organizaciones de productores y las organizaciones transnacionales de productores

1. A efectos de esta parte I del presente anexo, se entenderá como «entidad» a la organización de productores u organización transnacional de productores, de la que se esté determinando su valor de la producción comercializada.

2. El valor de la producción comercializada de una entidad será la suma de los siguientes valores contables de la entidad, correspondientes al periodo de referencia establecido en el artículo 23 del presente real decreto, al que se deberá deducir los importes establecidos en el apartado 3 de esta Parte I del presente anexo:

a) La producción de frutas y hortalizas para la cual se encuentra reconocida la entidad, producida por ella misma y por sus miembros productores, que haya sido comercializada en fresco cumpliendo la correspondiente norma de comercialización, por ella misma.

El valor de dicha producción se referirá a producción comercializada como producto fresco, preparado y envasado, listo para su comercialización. A este respecto, se entenderá producto preparado el sometido a limpieza, despiece, pelado, recorte y secado sin que éstas se transformen en FH transformadas.

b) El resultado de aplicar el porcentaje a tanto alzado previsto en el segundo párrafo del artículo 31.2 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, al valor facturado por los productos transformados por la organización de productores, asociación de organizaciones de productores, sus miembros productores o filiales de conformidad con el artículo 31.7 del citado Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126.

c) Los subproductos a que se refiere el artículo 31.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

d) El valor de las retiradas del mercado para distribución gratuita, calculado con base en el precio medio de los productos comercializados por la entidad durante el periodo de referencia de que se trate.

e) La producción de frutas y hortalizas comercializada por la entidad, no producida por ella misma ni por sus miembros productores, que proceda de miembros productores de otra entidad que la designe como comercializadora de dicha producción en virtud de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 31.5 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

f) Las indemnizaciones del seguro de cosecha y producción o de acciones equivalentes gestionadas por la entidad o sus miembros productores, recibidas como consecuencia de una reducción de la producción debida a una catástrofe natural, un fenómeno climático,

enfermedades vegetales o infestaciones parasitarias. Estas indemnizaciones deben incluirse en el valor de la producción comercializada correspondiente al periodo de referencia que se perciban realmente.

g) Cuando la entidad haya externalizado alguna actividad, el valor económico añadido de la actividad externalizada por la entidad a terceros, o a una filial distinta de la mencionada en el artículo 31.8 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

3. Al valor facturado de la producción comercializada por la entidad, calculado según lo dispuesto en el apartado anterior, se le aplicarán las siguientes deducciones:

a) El importe de los gastos de transporte de mercancía envasada y preparada para la venta pagados a terceros que figure en la contabilidad de la entidad.

b) El importe de los servicios profesionales de comisionistas y agentes mediadores independientes en las ventas.

c) El importe de los descuentos sobre ventas por pronto pago.

d) El importe de las devoluciones de ventas.

e) El importe de los rappels y descuentos aplicados en las operaciones de ventas.

f) En el caso de utilización de medios propios para el transporte de mercancía envasada y preparada para la venta a salida de organizaciones de productores, el importe equivalente al coste de amortización y de utilización de dichos medios.

g) En su caso, el coste del transporte entre el centro de acondicionamiento del producto y el de salida a través de la filial.

h) El importe del IVA o del IGIC.

i) Los costes de transporte interno a la entidad.

j) El importe de los seguros de transporte de mercancías en las operaciones de venta.

k) Diferencias negativas de cambios.

Para poder aplicar las reducciones previstas en las letras a) a e) y j) será necesario que los importes correspondientes estén previamente contabilizados y que la reducción se practique en consonancia con los respectivos asientos contables.

4. La entidad que desee calcular todo o parte de su valor de la producción comercializada a la salida de una asociación de organización de productores o de una filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, o de una asociación de organización de productores deberá comunicar esa intención anualmente, y aportar la siguiente información:

a) Datos de las actividades que realizan con la asociación de organizaciones de productores o la filial, bien mediante contratación, o bien tras la venta en firme de la producción, o bien tras la puesta a disposición de la producción.

b) Declaración de la filial o de la asociación de organizaciones de productores en la que se comprometa a permitir la realización de los controles físicos y administrativos que el órgano competente considere oportunos para comprobar los aspectos relacionados con el valor de la producción comercializada y con la propiedad del capital social en el caso de la filial.

c) En el caso de una asociación de organizaciones de productores, nombre y número de reconocimiento y comunidad autónoma donde tenga su sede social.

d) En el caso de una filial: NIF, nombre, dirección, código postal, municipio según el Instituto Nacional de Estadística, provincia, comunidad autónoma, Estado miembro, teléfono, correo electrónico, forma jurídica, y propietarios del capital social con su correspondiente participación en la entidad.

e) Información y documentación que avale la pertenencia a la asociación de organización de productores, o el cumplimento de que se trata de una filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126, de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

f) Un certificado del valor de la producción comercializada de la filial o de la asociación de organización de productores, correspondiente a la producción aportada por la organización de productores, y el método de cálculo de dicho valor.

5. En los casos de fusiones e integraciones de entidades, el valor de la producción comercializada de la entidad resultante o en la que se integran, será la suma de los valores de la producción comercializada de cada una de las entidades de origen correspondiente a cada uno de sus periodos de referencia, calculados según lo dispuesto en el presente real decreto.

6. Cuando el valor de un producto experimente una reducción de al menos el 35 por ciento para un periodo de referencia determinado en comparación con la media de los tres periodos de referencia anteriores, por motivos ajenos a la responsabilidad y control de la entidad, el valor de la producción comercializada de dicho producto se determinará de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 32.3 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126, de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

Parte II. De las asociaciones de organizaciones de productores, tanto nacionales como transnacionales

A. En el caso de que presenten un programa operativo total

1. En caso de que la asociación de organizaciones productores no comercialice ningún volumen de producción de las organizaciones de productores que la integran, su valor de la producción comercializada será la suma de los valores de la producción comercializada de cada una de las organizaciones de productores que la integran, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo, en fase salida de cada una de las organizaciones de productores, o salida otra asociación que lleve a cabo la comercialización o salida filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

2. En caso de que la asociación de organizaciones de productores comercialice la totalidad de la producción de las organizaciones de productores que la integran producida por ellas mismas o por sus miembros productores, su valor de la producción comercializada será la suma de los valores de la producción de cada una de las organizaciones de productores que la integran comercializada por la asociación, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo para las organizaciones de productores, en fase salida la propia asociación, o en su caso, salida filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

3. En caso de que la asociación de organizaciones de productores comercialice únicamente parte de la producción de las organizaciones de productores que la integran producida por ellas mismas o por sus miembros productores, su valor de la producción comercializada será la suma de:

a) los valores de la producción de cada una de las organizaciones de productores que la integran, correspondiente a la producción de cada una de ellas o por sus miembros, comercializada por la asociación, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo para las organizaciones de productores, en fase salida de la propia asociación de organizaciones de productores o en su caso, salida filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021;

b) los valores de la producción comercializada por cada una de las organizaciones de productores que la integran, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo, en fase salida de cada una de las organizaciones de productores, o salida otra asociación que lleve a cabo su comercialización o salida filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021.

4. En todos los casos, el valor de la producción comercializada de la asociación deberá ser aprobado por las asambleas generales de la asociación y de las organizaciones de productores miembros de la misma.

B. En el caso de que presenten un programa operativo parcial

1. En caso de que la asociación de organización productores no comercialice ningún volumen de producción de las organizaciones de productores que la integran, su valor de la producción comercializada será el valor la suma de los valores de la producción comercializada de cada una de las organizaciones de productores que la integran, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo, en fase salida de cada una de las organizaciones de productores o salida otra asociación que lleve a cabo la comercialización o filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, no contabilizados por dichas organizaciones para constituir los fondos operativos que financien sus programas operativos individuales, y que sean aprobados tanto por la asamblea general de la asociación como por las de las organizaciones de productores y entidades miembros de la misma que se vayan a beneficiar de la aplicación del programa parcial de la asociación, con objeto de financiar dicho programa.

2. En caso de que la asociación de organizaciones de productores comercialice la totalidad de la producción de las organizaciones de productores que la integran, su valor de la producción comercializada será la suma de los valores de la producción comercializada de cada una de las organizaciones de productores que la integran, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo, en fase salida la propia asociación, o en su caso, salida filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021, excluyendo de dicho valor, los valores que contabilicen las organizaciones de productores que la integran para financiar sus programas operativos individuales.

Dichos importes deberán haber sido aprobados tanto por la asamblea general de la asociación como por las de las organizaciones de productores y entidades miembros de la misma que se vayan a beneficiar de la aplicación del programa parcial de la asociación.

3. En caso de que la asociación de organizaciones de productores comercialice únicamente parte de la producción de las organizaciones de productores que la integran, su valor de la producción comercializada será la suma de:

a) los valores de la producción de cada una de las organizaciones de productores que la integran, correspondiente a la producción producida por ellas o por sus miembros, comercializada por la asociación, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo para las organizaciones de productores, en fase salida la propia asociación de organizaciones de productores, o en su caso, salida filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021; menos la suma de los valores que contabilicen las organizaciones de productores que la integran para financiar sus programas operativos individuales.

b) los valores de la producción comercializada por cada una de las organizaciones de productores que la integran, determinados acorde a lo dispuesto en el artículo 21 del presente real decreto y en la Parte I del presente anexo, en fase salida de cada una de las organizaciones de productores o salida otra asociación que lleve a cabo su comercialización o filial que cumpla lo dispuesto en los apartados a) y b) del artículo 31.7 del Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/126 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021; menos, la suma de los valores que contabilicen las organizaciones de productores que la integran para financiar sus programas operativos individuales.

Dichos importes deberán haber sido aprobados tanto por la asamblea general de la asociación como por las de las organizaciones de productores y entidades miembros de la misma que se vayan a beneficiar de la aplicación del programa parcial de la asociación, para financiar dicho programa.

ANEXO VI

Gastos de transporte para las retiradas con destino la distribución gratuita, por categoría de frutas y hortalizas

	Importe (€/t)		
	A	B	C
Igual o inferior a 25 km.	12,44	9,44	7,60
Superior a 25 km pero inferior o igual a 200 km.	38,29	29,05	23,40
Superior a 200 km pero inferior o igual a 350 km.	64,14	48,66	39,20
Superior a 350 km pero inferior o igual a 500 km.	95,16	72,19	58,16
Superior a 500 km pero inferior o igual a 750 km.	136,52	103,57	83,43

i) Categoría A.

Acelga, ajo, alcachofa, apio, arándano, berenjena, brócoli, champiñón, escarola, espárrago, espinaca, frambuesa, fresa, granada, haba verde, higo fresco, judía verde, lechuga, mora, nabo, nabicol y chirivía, pimiento y puerro.

ii) Categoría B.

Albaricoque, cereza, ciruela, kiwi, melocotón, nectarina, níspero, papaya, paraguaya, pera, platerina y melocotón plano, y uva de mesa.

iii) Categoría C.

Calabacín, calabaza, caqui, cebolla, clementina, coliflor, híbridos de pequeños cítricos, limón, mandarina, manzana, melón, naranja, pepino, repollo/col, sandía, satsuma, tomate y zanahoria.

§ 8

Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 313, de 31 de diciembre de 1994
Última modificación: 3 de agosto de 2013
Referencia: BOE-A-1994-28964

JUAN CARLOS I

REY DE ESPAÑA

A todos los que la presente vieren y entendieren.
Sabed: que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente Ley

I

La reforma de la Política Agrícola Común tiene como uno de sus objetivos fundamentales una mayor orientación de las producciones agrarias a las necesidades del mercado. Ello implica una flexibilización de los mecanismos de intervención que permitan una mayor adecuación de la oferta agraria a la demanda a través de la actuación del mercado.

La nueva realidad de unos mercados agroalimentarios cada vez más abiertos hace necesario regular unos instrumentos de colaboración y coordinación entre los distintos intervinientes de la cadena agroalimentaria que doten a los mismos de una mayor eficacia y transparencia.

Por otra aparte, el artículo 130.1 de la Constitución establece que los poderes públicos atenderán a la modernización y desarrollo de todos los sectores económicos y, en particular, de la agricultura, de la ganadería y de la pesca.

II

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias han experimentado un desarrollo importante en otros Estados miembros de la Unión Europea que se encuentran entre los más competitivos en su estructura productiva, configurándose como órganos de coordinación y colaboración de los distintos sectores del sistema agroalimentario.

Especial relevancia adquieren las organizaciones interprofesionales agroalimentarias en la consecución de los objetivos propios de una política de calidad, debiendo constituir un instrumento eficaz en su desarrollo.

III

El carácter general de la presente Ley, que será de aplicación al conjunto de los sectores agroalimentarios, determina su aplicación a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias de ámbito estatal o superior al de una Comunidad Autónoma, cumpliendo importantes funciones de ordenación general de la economía, lo que determina su encuadramiento en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución.

IV

La constitución y funcionamiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias deben hacerse, en cualquier caso, respetando estrictamente las normas reguladoras de la competencia, que dimanan del derecho comunitario, así como de nuestro ordenamiento jurídico, cuya referencia fundamental viene constituida por la Ley 16/1989, de 17 de julio, de Defensa de la Competencia.

Las actuaciones a desarrollar deben enmarcarse dentro de los objetivos del artículo 39 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea, razón por la cual se hace necesario que, por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se proceda al reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias. Por otra parte, la aprobación de determinados acuerdos adoptados en el seno de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias que afecten al conjunto de todos los operadores de un sector concreto, se hará conjuntamente con otros departamentos ministeriales, cuando estén relacionados con sus competencias.

Artículo 1. *Ámbito de la Ley.*

1. La presente Ley tiene por objeto regular el reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias como entes de naturaleza jurídica privada y la de sus finalidades.

Asimismo regula la aprobación de los acuerdos que se tomen en su ámbito, dentro del marco de las relaciones interprofesionales en el sistema agroalimentario, en los casos establecidos y a los efectos de lo dispuesto en la presente Ley.

Se entiende por sistema agroalimentario, a efectos de lo establecido en esta Ley, el conjunto de los sectores agrícola, ganadero, forestal y pesquero, así como la comercialización y transformación de esos productos.

2. **(Suprimido)**

Artículo 2. *Concepto de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Por organización interprofesional agroalimentaria se entenderá, a los efectos de la presente Ley, aquélla, de ámbito estatal o superior al de una Comunidad Autónoma, que esté constituida por organizaciones representativas cualquiera que sea la naturaleza jurídica empresarial de sus representados, de la producción, de la transformación y en su caso de la comercialización y distribución agroalimentaria.

Artículo 3. *Finalidades de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias se constituirán con todas o algunas de las siguientes finalidades:

a) Velar por el adecuado funcionamiento de la cadena alimentaria y favorecer unas buenas prácticas en las relaciones entre sus socios en tanto que son partícipes de la cadena de valor.

b) Llevar a cabo actuaciones que permitan mejorar el conocimiento, la eficiencia y la transparencia de los mercados, en especial mediante la puesta en común de información y estudios que resulten de interés para sus socios.

c) Desarrollar métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los productos en todas las fases de la producción, la transformación, la comercialización y la distribución.

d) Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación en su sector y que mejoren la incorporación de la tecnología, tanto a los procesos productivos como a la competitividad de los sectores implicados.

e) Contribuir a mejorar la coordinación de los diferentes operadores implicados en los procesos de puesta en el mercado de nuevos productos, en particular, mediante la realización de trabajos de investigación y estudios de mercado.

f) Realizar campañas para difundir y promocionar las producciones alimentarias, así como llevar a cabo actuaciones para facilitar una información adecuada a los consumidores sobre las mismas.

g) Proporcionar información y llevar a cabo los estudios y acciones necesarias para racionalizar, mejorar y orientar la producción agroalimentaria a las necesidades del mercado y las demandas de los consumidores.

h) Proteger y promover la agricultura ecológica, la producción integrada y cualquier otro método de producción respetuoso con el medio ambiente, así como las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas protegidas y cualquier otra forma de protección de calidad diferenciada.

i) Elaboración de contratos tipo agroalimentarios compatibles con la normativa de competencia nacional y comunitaria.

j) Promover la adopción de medidas para regular la oferta, de acuerdo con lo previsto en la normativa de competencia nacional y comunitaria.

k) La negociación colectiva de precios cuando existan contratos obligatorios en los términos previstos en la normativa comunitaria.

l) Desarrollar métodos para controlar y racionalizar el uso de productos veterinarios y fitosanitarios y otros factores de producción, para garantizar la calidad de los productos y la protección del medio ambiente.

m) Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente.

n) Promover la eficiencia en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria mediante acciones que tengan por objetivo mejorar la eficiencia energética, reducir el impacto ambiental, gestionar de forma responsable los residuos y subproductos o reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de la cadena.

ñ) Diseño y realización de acciones de formación de todos los integrantes de la cadena para garantizar la competitividad de las explotaciones agrarias, empresas y trabajadores, así como la incorporación a la cadena de jóvenes cualificados.

o) La realización de estudios sobre los métodos de producción sostenible y la evolución del mercado, incluyendo índices de precios y costes objetivos, transparentes, verificables y no manipulables, que puedan ser usados de referencia en la fijación del precio libremente pactado en los contratos, siempre teniendo en cuenta lo establecido al respecto por la normativa sectorial comunitaria.

p) Desarrollar e implementar la formación necesaria para la mejora de la cualificación profesional y empleabilidad de los profesionales de los sectores agroalimentarios.

q) Cualquier otra que le atribuya la normativa comunitaria.

Artículo 4. *Reconocimiento de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgará el reconocimiento e inscribirá en el Registro, regulado en el artículo 14 de la presente Ley, a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias que así lo soliciten, y cumplan las condiciones siguientes:

a) Tengan personalidad jurídica propia y exclusiva para finalidades reconocidas a las organizaciones interprofesionales, así como carezcan de ánimo de lucro.

b) Acrediten representar, en su ámbito territorial y en su sector, al menos el 51 por 100 de las producciones afectadas en todas y cada una de las ramas profesionales.

c) Su ámbito de referencia abarque el conjunto de la producción nacional, y sin perjuicio de lo establecido en el artículo 5.

d) Sus estatutos se ajusten a las determinaciones establecidas en el apartado 2 de este artículo.

2. Los estatutos de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, para su reconocimiento por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, deberán cumplir las siguientes determinaciones:

a) Regularán las modalidades de adhesión y retirada de los miembros que las conforman, garantizando la pertenencia a la misma de toda organización representativa de

ámbito nacional que se comprometa al cumplimiento de los mismos, siempre que acredite representar, al menos, al 10 por 100 de la rama profesional a la que pertenece.

Asimismo, tendrá garantizada su presencia toda organización de ámbito autonómico que acredite representar al menos el 50 por 100 de la rama profesional correspondiente a su ámbito territorial, siempre que el sector o producto de que se trate suponga al menos un 3 por 100 de la producción final agraria pesquera o agroalimentaria a nivel nacional, o el 8 por 100 de la producción final agraria a nivel de Comunidad Autónoma.

Regularán igualmente, la duración del período de representatividad de las organizaciones miembro, los procedimientos para su renovación y una previsión sobre el estado de dicha representatividad, en caso de que por falta de acuerdo entre sus miembros se sobrepasase dicho período.

b) Establecerán la obligatoriedad para todos sus miembros del cumplimiento de los acuerdos adoptados por la propia organización interprofesional agroalimentaria.

c) Regularán la participación paritaria en la gestión de la organización interprofesional agroalimentaria del sector productor de una parte, y del sector transformador y comercializador de otra. En función de la representación de intereses así como del objeto social para el que han sido constituidas, las organizaciones de cooperativas agrarias podrán encuadrarse en el sector de la producción, de la transformación y de la comercialización, o en todos ellos simultáneamente.

Artículo 5. *Número de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1. Sólo se reconocerá una única organización interprofesional agroalimentaria por sector o producto, salvo lo dispuesto en los apartados siguientes del presente artículo.

2. Los productos agrarios y alimentarios con derecho al uso de figuras de protección de la calidad diferenciada podrán ser considerados, a los efectos del presente artículo, como sectores o productos diferenciados del de carácter general considerado en el apartado anterior, o de otros de igual o similar naturaleza.

3. Con carácter excepcional podrá reconocerse más de una organización interprofesional agroalimentaria por producto, cuando su destino final o la diferenciación por calidad den lugar a un mercado específico.

Artículo 6. *Remisión de documentos de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1. Sin perjuicio de lo establecido en leyes y disposiciones especiales que regulan los distintos tipos de sociedades, las organizaciones interprofesionales agroalimentarias deberán disponer, en la forma en que se determine reglamentariamente, de los libros de registro en los que constarán los miembros que las integran así como la acreditación del grado de representatividad de los mismos, debidamente actualizados, y los acuerdos adoptados que reflejarán los porcentajes obtenidos previamente en cada uno de los sectores que la integran.

2. Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias deberán remitir al Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, antes del 30 de abril de cada año, la Memoria anual de actividades del año anterior, el estado de representatividad al cierre del ejercicio, las cuentas anuales y la liquidación del último ejercicio debidamente auditado y el presupuesto anual de ingresos y gastos del ejercicio corriente.

Artículo 7. *Acuerdos de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias se ajustarán, para la adopción de sus acuerdos y en su funcionamiento, a las normas y principios recogidos en la normativa de defensa de la competencia nacional y comunitaria.

Cualquier tipo de acuerdo adoptado en el seno de una organización interprofesional agroalimentaria y que se refiera a alguna de las finalidades reguladas en el artículo 3 de la presente Ley, será remitido al Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo de un mes desde su adopción, mediante certificaciones en las que se haga constar el contenido del

acuerdo y el respaldo obtenido en el mismo, medida en tanto por ciento de productores y operadores y de producciones afectadas.

Artículo 8. *Extensión de normas.*

1. Adoptado un acuerdo en la organización interprofesional agroalimentaria, se elevará al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la aprobación, en su caso, mediante orden ministerial de la propuesta de extensión de todas o algunas de sus normas al conjunto total de productores y operadores del sector o producto.

Las propuestas de extensión de normas deberán referirse a actividades relacionadas con las definidas en el artículo 3 como finalidades de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, así como cualquier otra que le atribuya la normativa comunitaria.

2. Solo podrá solicitarse la extensión de norma regulada en el apartado anterior en el seno de una organización interprofesional, en las condiciones que se establezcan por vía reglamentaria, cuando concurra que:

a) El acuerdo es respaldado por al menos el 50% de cada una de las ramas profesionales implicadas y,

b) la organización interprofesional agroalimentaria represente como mínimo al 75% de las producciones afectadas.

3. Reglamentariamente se establecerán los mecanismos de control y seguimiento del cumplimiento de los acuerdos de extensión de normas.

4. El contenido de este artículo se entiende, en todo caso, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones contenidas en la normativa vigente de defensa de la competencia y en la normativa comunitaria.

5. En el caso de que dentro de un sector determinado existan varias organizaciones interprofesionales agroalimentarias reconocidas, éstas se verán vinculadas a los acuerdos de extensión de norma, aprobados y publicados, de otra organización interprofesional agroalimentaria reconocida para el mismo sector o producto de carácter general y estatal, en el que queden sectorialmente incluidas.

6. La Orden reguladora correspondiente fijará la duración de los acuerdos, no superior a cinco años o campañas, para los que se solicita la extensión de normas con base en la normativa nacional y comunitaria.

7. En el procedimiento de elaboración de la Orden de extensión, que se ajustará a lo previsto en el artículo 24 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, se acreditará la participación pública de los potenciales destinatarios, por periodo no inferior a quince días.

Artículo 9. *Aportación económica en caso de extensión de normas.*

Cuando, en los términos establecidos en el artículo anterior, se extiendan normas al conjunto de los productores y operadores implicados, las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias podrán proponer al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para su aprobación, en su caso, la aportación económica por parte de aquéllos que no estén integrados en las mismas, de acuerdo con los principios de proporcionalidad en la cuantía respecto a los costes de las acciones y de no discriminación con respecto a los miembros de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

No se podrán repercutir gastos de funcionamiento de la Organización Interprofesional Agroalimentaria que no correspondan al coste de las acciones.

Artículo 10. *Trámite de audiencia.*

(Suprimido).

Artículo 11. *Revocación del reconocimiento de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

1. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente revocará el reconocimiento a todas aquellas organizaciones interprofesionales agroalimentarias que dejen de cumplir alguna de las condiciones establecidas en el artículo 4 de esta Ley.

2. Podrá revocarse el reconocimiento de aquellas organizaciones interprofesionales agroalimentarias que hayan permanecido inactivas, sin desarrollar ninguna de las finalidades establecidas en el artículo 3 de la presente ley, durante un período ininterrumpido de tres años.

3. La revocación del reconocimiento se efectuará previa audiencia de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias afectadas y se inscribirá en el Registro regulado en el artículo 14 de la presente Ley.

Artículo 12. *Tipificación de infracciones.*

1. Las infracciones administrativas a lo dispuesto en la presente Ley se clasificarán en leves, graves y muy graves.

2. Constituirán infracciones leves las siguientes:

a) El retraso injustificado en el envío al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de cualquiera de los documentos mencionados en los artículos 6 y 7 sobre documentación y acuerdos de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias de la presente Ley.

b) El incumplimiento por los obligados al pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, cuando su cuantía no supere 6.000 euros.

3. Constituirán infracciones graves las siguientes:

a) La comisión, en el término de un año, de más de dos infracciones leves, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

b) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, por parte de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias de los acuerdos adoptados en su seno.

c) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de las cuentas anuales y la liquidación del último ejercicio debidamente auditado, por parte de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, cuando a lo largo del período anual éstas hayan percibido aportaciones económicas obligatorias de todo el sector en virtud de una orden de extensión de norma aprobada por la autoridad competente.

d) El incumplimiento por los obligados al pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, cuando su cuantía supere 6.000 euros y no exceda de 60.000 euros.

4. Constituirán infracciones muy graves:

a) La comisión, en el término de un año, de más de una infracción grave de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

b) El desarrollo de actuaciones cuya finalidad sea contraria a las establecidas en el artículo 3 de esta Ley.

c) El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos para el reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias en el artículo 4 de esta Ley.

d) La denegación de la adhesión como miembro de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias de aquellas organizaciones sectoriales de ámbito nacional o autonómico que acrediten tener la representatividad mínima establecida en el artículo 4.2 a) de esta Ley.

e) La aplicación del régimen de aportaciones económicas por extensión de normas de la presente Ley en términos distintos a los contenidos en la correspondiente Orden Ministerial.

f) El incumplimiento por los obligados al pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, cuando su cuantía exceda de 60.000 euros.

5. En las infracciones relativas al incumplimiento del pago de la aportación económica obligatoria o de las cuotas en que se desglose, en los supuestos de extensión de norma aprobada por la autoridad competente, el impago deberá ser denunciado por la organización interprofesional ante la autoridad competente, acompañando la documentación que acredite haber requerido el pago a los deudores, así como la admisión a trámite de la correspondiente demanda judicial o, en su caso, de la solicitud de laudo arbitral.

No obstante, cuando la aportación económica impagada o las cuotas en que se desglose se calculen sobre datos incluidos en declaraciones oficiales a la administración competente o constatados en sus actuaciones de control, no será necesario acreditar la presentación de la documentación mencionada en el párrafo anterior.

Artículo 13. *Sanciones.*

1. Las infracciones administrativas enumeradas en el artículo anterior se sancionarán:

a) Las infracciones leves con apercibimiento o multa de hasta 3.000 euros.
b) Las infracciones graves con multa comprendida entre 3.001 euros y 150.000 euros.
Además podrá ordenarse la suspensión temporal del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, a efectos de lo establecido en la presente Ley, por plazo no superior a un año.
c) Las infracciones muy graves con multa comprendida entre 150.001 euros y 3.000.000 de euros.

Además podrá ordenarse la suspensión temporal del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, a efectos de lo establecido en la presente Ley, por un plazo comprendido entre un año y un día y tres años.
Asimismo, se podrá ordenar la retirada definitiva del reconocimiento a la organización interprofesional agroalimentaria, a los efectos previstos en esta Ley.

2. Los criterios para la graduación de la sanción a aplicar serán los que determina la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
3. La resolución del procedimiento sancionador será competencia de:

a) El Director General de la Industria Alimentaria, cuando la cuantía total de la sanción propuesta por el instructor del expediente no supere los 100.000 euros.
b) El Secretario General de Agricultura y Alimentación, cuando dicha cuantía exceda de 100.000 euros y no supere los 300.000 euros.
c) El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuando dicha cuantía exceda de 300.000 euros y no supere 600.000 euros.
d) El Consejo de Ministros, cuando dicha cuantía exceda de 600.000 euros o cuando se proponga como sanción la suspensión temporal o definitiva del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria.

Artículo 14. *Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.*

Se crea en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.
En la forma en que se determine reglamentariamente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación inscribirá en este Registro a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias que haya reconocido y los acuerdos adoptados por las mismas que le hayan sido notificados.

Artículo 15. *Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.*

1. Se crea el Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias como órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
2. El Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias actuará en Pleno y en Comisión Permanente. El Pleno estará presidido por el Secretario General de Agricultura y Alimentación, y estará compuesto, en la forma en que se determine reglamentariamente, por representantes de los Ministerios de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de Economía y Competitividad y de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de las Comunidades Autónomas, de las organizaciones profesionales agrarias, organizaciones de cooperativas agrarias y pesqueras, organizaciones de productores pesqueros reconocidas, organizaciones de la industria y del comercio alimentario y de las organizaciones de consumidores.

3. El Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias desempeñará las siguientes funciones:

a) Emitir informes con carácter previo al reconocimiento o revocación de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

b) Emitir informes con carácter previo a la aprobación de Acuerdos de extensión de normas y de aportaciones económicas de los no integrados en las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, a que se refieren los artículos 8 y 9 de esta Ley.

c) Asesorar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en todas aquellas funciones que se atribuyen a dicho departamento en la presente Ley.

4. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dará traslado al Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias de los documentos que las organizaciones interprofesionales agroalimentarias le hayan remitido en virtud de lo dispuesto en los artículos 6 y 7 de esta Ley,

Disposición adicional primera. *Entidades colaboradoras.*

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias reconocidas conforme a lo establecido en la presente Ley podrán ser consideradas como entidades colaboradoras para la entrega y distribución de fondos públicos a los beneficiarios de ayudas y subvenciones públicas que tengan por objeto exclusivamente la consecución de las finalidades recogidas en el artículo 3 de la presente Ley, en los términos establecidos en el artículo 81 del texto refundido de la Ley General Presupuestaria, aprobado por Real Decreto legislativo 1091/1988, de 23 de septiembre.

Disposición adicional segunda.

Las Comunidades Autónomas podrán regular el régimen de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias correspondientes a su ámbito.

Disposición adicional tercera. *Infracciones a la libre competencia.*

La comisión por parte de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias de infracciones a la libre competencia podrán dará lugar, una vez sancionada por el Tribunal de Defensa de la Competencia, a la suspensión temporal o retirada definitiva del reconocimiento otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cuando tales infracciones supongan un menoscabo o lesión de las finalidades previstas en el artículo 3 de la presente Ley.

Disposición transitoria única.

(Suprimida)

Disposición final primera. *Autorización de desarrollo.*

Se autoriza al Gobierno para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de lo dispuesto en la presente Ley.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente Ley entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 9

Real Decreto 705/1997, de 16 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, modificada por la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 132, de 3 de junio de 1997
Última modificación: 2 de abril de 2025
Referencia: BOE-A-1997-11825

La modificación de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, por la disposición adicional primera de la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social, y la entrada en vigor del Real Decreto 839/1996, de 10 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica básica de los Ministerios de Asuntos Exteriores, de Justicia, de Defensa, de Fomento, de Educación y Cultura, de Trabajo y Asuntos Sociales, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Administraciones Públicas, de Sanidad y Consumo y de Medio Ambiente, y del Real Decreto 1890/1996, de 2 de agosto, por el que se aprueba la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hacían necesaria la modificación de la mayor parte de los artículos del Real Decreto 2070/1995, de 22 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

El Gobierno, en pro de la simplificación administrativa y consciente de los inconvenientes que supone mantener vigente una norma modificada en su práctica totalidad por otra, opta por la derogación de aquélla y por desarrollar la Ley reguladora de organizaciones interprofesionales agroalimentarias mediante un Reglamento, que se aprueba en el presente Real Decreto.

La modificación normativa otorga un claro protagonismo en el desarrollo de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias a las distintas organizaciones de carácter representativo con intereses en los sectores de referencia. Un exponente de este principio es la acreditación de la representatividad mediante un baremo, que la propia organización solicitante del reconocimiento propone al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para su aprobación. Este baremo incluye las reglas que miden la representatividad de las distintas ramas de actividad que componen la organización interprofesional agroalimentaria, mediante criterios de carácter técnico y económico que, pudiendo diferir de una rama a otra, deben mantenerse iguales para cada rama de actividad en todos aquellos aspectos que exijan la acreditación de la representatividad.

El espíritu liberalizador, que otorga el protagonismo a los propios agentes en las decisiones esenciales de funcionamiento, lo que facilita el consenso y la vertebración de los

sectores, no está reñido en la presente norma con los criterios de formalidad y de estabilidad en la acreditación de la representatividad, que tienen su expresión en un funcionamiento ágil del Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias y en la obligación de llevar los Libros de Registro de Miembros y de Acuerdos.

El Reglamento supone una simplificación del procedimiento administrativo tanto en el reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias como en la extensión de las normas. Se reducen prácticamente a la mitad los plazos fijados en la normativa que se deroga, estableciéndose un máximo de noventa días en el procedimiento de reconocimiento, y de ciento ochenta días, que pueden reducirse a noventa por el procedimiento de urgencia, en la extensión de normas, eliminándose el silencio negativo en ambos procedimientos.

La transparencia en el procedimiento es otra de las características del Reglamento, estableciéndose la obligatoriedad de publicar en el «Boletín Oficial del Estado» los reconocimientos, revocaciones y retiradas y las extensiones de normas. Otro exponente de esta característica es el procedimiento de información pública que se establece para la extensión de normas.

El Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, al que se dota de fuerza a través del mecanismo de nombramiento por el Consejo de Ministros, se convierte en un órgano colegiado, operativo, de consulta y asesoramiento, al igual que la Comisión Permanente que de él emana. En el Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias participan como Vocales, además de los representantes de la Administración General del Estado, los de las Comunidades Autónomas, para las que se establecen unos criterios de representación, de carácter rotativo, que además de permitir la representación de todas, prima la presencia de aquéllas con mayor peso en el producto interior bruto (PIB) agroalimentario nacional y de aquéllas con mayor importancia en los sectores en los que se haya otorgado reconocimiento de organizaciones interprofesionales agroalimentarias. Las organizaciones representativas de la producción, la industria y el comercio, participan en el Consejo por su carácter general, ocupando catorce vocalías, teniendo grupos diferenciados las organizaciones profesionales agrarias, las cooperativas agrarias, los representantes de la producción pesquera y las organizaciones representativas de la industria y el comercio, para facilitar la elección y la composición equilibrada de la Comisión Permanente, ya que los miembros de ésta se eligen de entre y por los miembros de cada grupo de vocales.

En la tramitación del presente Real Decreto han sido consultados las Comunidades Autónomas y el sector afectado.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación del Ministro de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de mayo de 1997,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

Se aprueba el Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, modificada por la disposición adicional primera de la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social, que figura como anexo al presente Real Decreto.

Artículo 2. *Ayudas.*

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, una vez reconocidas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, podrán ser beneficiarias de las ayudas y subvenciones públicas que se establezcan, a fin de promover su funcionamiento y la realización de las finalidades para las que se constituyan.

Disposición adicional primera. *Habilitación competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición adicional segunda. *Primera constitución del Consejo General.*

Para la primera constitución del Consejo General de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, el derecho a representación de las seis Comunidades Autónomas, se regirá por lo establecido en el criterio a) de la norma 2.ª del apartado 1 del artículo 31 del Reglamento.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa singular.*

Queda derogado el Real Decreto 2070/1995, de 22 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo.*

Se faculta a la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de este Real Decreto.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

Reglamento de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agrarias

CAPÍTULO I

Reconocimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias

Artículo 1. *Condiciones para el reconocimiento.*

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgará el reconocimiento e inscribirá en el Registro creado por el artículo 14 de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias y desarrollado en el capítulo V del presente Reglamento, a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, de ámbito estatal o superior al de una Comunidad Autónoma, que así lo soliciten, a través del procedimiento previsto en esta disposición, y cumplan las condiciones del artículo 4 de su Ley reguladora.

Artículo 2. *Iniciación del procedimiento.*

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias interesadas en su reconocimiento conforme al artículo 4 de la Ley, dirigirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación solicitud de dicho reconocimiento, firmada por todas las organizaciones que la componen y acompañada por un ejemplar de los siguientes documentos:

a) Escritura o acta de constitución y texto de los estatutos y, en su caso, reglamento de régimen interno de la organización interprofesional agroalimentaria. Dicha organización interprofesional agroalimentaria deberá tener personalidad jurídica propia y exclusiva para finalidades reconocidas a dichas organizaciones, así como carecer de ánimo de lucro.

b) Memoria, en la que se detallen las finalidades, objetivos y previsión de actuaciones iniciales de la organización.

c) Acreditación del grado de implantación de la organización interprofesional agroalimentaria, mediante un baremo, que propuesto por la organización interprofesional solicitante del reconocimiento y, previo su refrendo por los miembros de las distintas ramas de actividad de la misma, deberá ser aprobado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Artículo 3. *Actos de instrucción.*

Los actos de instrucción necesarios para el conocimiento y comprobación de los datos en virtud de los cuales deba pronunciarse la resolución, se realizarán por la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Artículo 4. *Informes.*

La Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente solicitará, a efectos del reconocimiento, informe no vinculante del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. Asimismo podrán solicitarse cuantos informes sean necesarios para resolver.

Artículo 5. *Alegaciones.*

Los interesados podrán, en cualquier momento del procedimiento anterior al trámite de audiencia, aducir alegaciones y aportar documentos u otros elementos de juicio. Unos y otros serán tenidos en cuenta al redactar la correspondiente propuesta de resolución.

Artículo 6. *Trámite de audiencia.*

Instruido el procedimiento e inmediatamente antes de redactar la propuesta de resolución, se pondrá de manifiesto a los interesados o, en su caso, a sus representantes. Estos, en un plazo máximo de quince días, podrán alegar y presentar los documentos y justificaciones que estimen pertinentes. Se prescindirá del trámite de audiencia cuando no figuren en el procedimiento ni sean tenidos en cuenta otros hechos ni otras alegaciones y pruebas que las aducidas por los interesados.

Artículo 7. *Propuesta de resolución.*

Finalizado el trámite de audiencia, el titular de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por conducto del titular de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, elevará a la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente la correspondiente propuesta de resolución.

Artículo 8. *Resolución.*

1. El expediente de reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, se resolverá mediante orden ministerial en el plazo máximo de tres meses a partir del día siguiente a la fecha de entrada de la solicitud en cualquiera de los registros del órgano administrativo competente.

Dicha resolución se notificará a la organización interprofesional agroalimentaria solicitante, con las razones que la motivan.

2. Cuando no se haya dictado resolución expresa en el plazo anteriormente establecido, se podrá entender estimada la solicitud. Para su eficacia se requiere la emisión de la certificación prevista en el artículo 44 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en el plazo de veinte días desde que fue solicitada o que, habiéndose solicitado, no se haya emitido transcurrido dicho plazo.

3. La resolución por la que se otorga reconocimiento a la organización interprofesional agroalimentaria será publicada en el «Boletín Oficial del Estado».

Artículo 9. *Revocación del reconocimiento.*

1. El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de oficio o a instancia de parte, revocará el reconocimiento de aquéllas organizaciones interprofesionales agroalimentarias que incurran en alguno de los supuestos previstos en el artículo 11 de la Ley, previa audiencia de dichas organizaciones e informe del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

2. La resolución por la que se revoca o retira el reconocimiento de una organización interprofesional agroalimentaria, se notificará a dicha organización, con expresión de las razones que la motivan, y se publicará en el Boletín oficial del Estado a efectos informativos. Asimismo se procederá a inscribir la revocación en el registro de organizaciones interprofesionales agroalimentarias.

3. La resolución por la que se revoca o retira el reconocimiento de una organización interprofesional agroalimentaria, se notificará a dicha organización, con expresión de las razones que la motivan, y se publicará en el «Boletín Oficial del Estado» a efectos informativos.

CAPÍTULO II

Procedimiento para la extensión de normas

Artículo 10. *Iniciación del procedimiento.*

Adoptado en el seno de una organización interprofesional agroalimentaria un acuerdo que cuente con el respaldo exigido en el artículo 8.2 de la Ley 38/1994, ésta podrá proponer al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la extensión de todas o algunas de sus normas al conjunto total de productores y operadores del sector o producto, así como, en su caso, la aportación económica necesaria para su efectividad por parte de aquéllos que no estén integrados en la organización interprofesional agroalimentaria.

La organización interprofesional agroalimentaria dirigirá solicitud al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de la propuesta de extensión de normas y, en su caso, de las aportaciones económicas necesarias para la aplicación del acuerdo, exponiendo los motivos de dicha solicitud y acompañada de los siguientes datos y documentos:

a) Certificación del acta del órgano competente que adoptó el acuerdo de solicitud de extensión de la norma que incluirá el texto íntegro del acuerdo objeto de extensión.

b) Período de vigencia que se propone.

c) Acreditación del porcentaje de respaldo del acuerdo, según lo establecido en el artículo 8, apartado 2, de la Ley 38/1994. Dicho porcentaje, se acreditará conforme al baremo aprobado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al que se refiere el artículo 2 del presente Reglamento.

d) Memoria justificativa y económica que fundamente la extensión de normas, con especificación del destino que se va a dar a los fondos recaudados, así como una distinción clara entre los gastos de funcionamiento de la organización y los gastos de la actividad a la que se dirige la extensión de normas. Las aportaciones de los no miembros únicamente podrán estar dirigidas a financiar estos últimos, y así debe hacerse constar en la memoria.

e) En caso de que el procedimiento para el control y seguimiento de los acuerdos no haya sido establecido en los estatutos de la organización, esta última deberá remitir una certificación del acuerdo de control y seguimiento adoptado al respecto por su órganos de gobierno.

Artículo 11. *Actos de instrucción.*

Los actos de instrucción necesarios para el conocimiento y comprobación de los datos en los que se fundamenta la extensión de norma se realizarán por la Dirección General de la Industria Alimentaria.

En todo caso se solicitará a los Departamentos ministeriales que pudieran estar implicados, cuanta información o documentación se considere conveniente.

Artículo 12. *Informes.*

La Dirección General de la Industria Alimentaria solicitará a efectos de extensión de normas, informe del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, el cual deberá ser emitido en el plazo máximo de un mes. En todo caso, los proyectos de órdenes de extensión de normas habrán de ser informados por la Secretaría General Técnica del Departamento. Asimismo podrán solicitarse cuántos informes y consultas sean necesarios en el procedimiento de elaboración de los proyectos de órdenes de extensión de normas.

Artículo 13. *Información pública.*

El acuerdo para el que se solicita extensión de normas y, en su caso, las aportaciones económicas correspondientes, se someterá a información pública por la Dirección General de la Industria Alimentaria mediante anuncio en el "Boletín Oficial del Estado", a fin de que los interesados puedan examinar el expediente en el lugar que se indique y presentar las alegaciones que se estimen pertinentes en el plazo que se establezca en dicho anuncio, el cual no podrá ser inferior a quince días.

Artículo 14. *Trámite de audiencia y propuesta de resolución.*

(Suprimido)

Artículo 15. *Aprobación.*

La aprobación de la extensión de normas tendrá lugar mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que determinará el período de vigencia del acuerdo que se hace extensivo.

Cuando la materia objeto de extensión de normas esté relacionada con la competencia de varios Departamentos ministeriales, se aprobará mediante orden ministerial conjunta.

CAPÍTULO III

Libros, control y seguimiento de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias

Artículo 16. *Control y seguimiento.*

1. Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias llevarán actualizados los siguientes libros:

a) Libro de Registro de Miembros.
b) Libro de Acuerdos.

El Libro de Registro de Miembros contendrá los datos referentes a los miembros que la integran; fecha de adhesión y retirada; rama profesional en que se encuadran, y acreditación de la representatividad, debidamente actualizada, conforme al baremo aprobado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el acto de reconocimiento.

El Libro de Acuerdos registrará los acuerdos a que se refiere el artículo 7 de la Ley 38/1994, con expresión del respaldo obtenido por dicho acuerdo medido en tanto por cien de productores y operadores y de producciones afectadas.

Los libros, para los que se admiten procedimientos informáticos, serán habilitados por el Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

2. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus competencias, podrá realizar las inspecciones, controles y seguimientos que estime pertinentes.

3. El control y seguimiento del cumplimiento de los acuerdos deberá hacerse en el seno de la propia organización interprofesional agroalimentaria, a través del procedimiento establecido en sus estatutos o por acuerdo de sus órganos de gobierno, dando cuenta pormenorizada del mismo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. La organización interprofesional agroalimentaria podrá denunciar ante los órganos jurisdiccionales y administrativos competentes, los incumplimientos y las actuaciones contrarias a la extensión de norma acordada.

CAPÍTULO IV

Procedimiento sancionador

Artículo 17. *Iniciación y régimen aplicable.*

1. El incumplimiento de las obligaciones derivadas de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, podrá dar lugar, sin perjuicio de las responsabilidades de otro orden que fueran exigibles, a la apertura del correspondiente expediente por parte del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

2. El procedimiento para la imposición de las sanciones establecidas en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, se ajustará a lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, y en el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

Artículo 18. *Órganos competentes.*

El órgano competente para iniciar el expediente sancionador es el Director General de la Industria Alimentaria, que nombrará instructor al Subdirector General competente por razón de la materia o del sector. En el caso de los sectores oleícolas, lácteos y de aquellos otros que se determinen reglamentariamente, de acuerdo con lo establecido en el apartado 5 de la Disposición adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, iniciará e instruirá el Director de la Agencia de Información y Control Alimentarios.

CAPÍTULO V

Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias

Artículo 19. *Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.*

El Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias dependerá de la Dirección General de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y tendrá carácter público.

Artículo 20. *Inscripciones.*

En el Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, se efectuarán las inscripciones siguientes:

a) El reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, otorgado mediante la correspondiente Orden ministerial.

b) Revocación del reconocimiento de la organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 38/1994.

c) Suspensión o retirada del reconocimiento como consecuencia de la aplicación de los artículos 12 y 13 y disposición adicional tercera de la Ley 38/1994.

d) Acuerdos adoptados por la organización interprofesional agroalimentaria que se refieran a alguna de las finalidades descritas en el artículo 3 de la Ley 38/1994.

e) Los acuerdos de extensión de normas y, en su caso, de aportaciones económicas, que hayan sido aprobados mediante Orden ministerial.

Artículo 21. *Condiciones de inscripción.*

1. En el supuesto del párrafo a) del artículo anterior, a falta de resolución expresa del procedimiento de reconocimiento, la presentación de la certificación de acto presunto emitida conforme al artículo 44 de la Ley 30/1992, será título bastante para practicar las inscripciones registrales correspondientes.

2. En el supuesto c) del artículo anterior, la inscripción se realizará una vez que la sanción sea firme en vía administrativa.

3. En el supuesto d) del artículo anterior, con carácter previo a la inscripción en el Registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá constatar que los acuerdos de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, que se refieran a alguna de las finalidades reguladas en el artículo 3 de la Ley 38/1994, se ajustan a las normas y principios recogidos en la Ley 16/1989, de 17 de julio, de Defensa de la Competencia, y a las disposiciones reguladoras de esta materia en el Derecho Comunitario.

4. La inscripción registral se efectuará en el supuesto contemplado en el párrafo e), una vez publicada en el «Boletín Oficial del Estado» la Orden ministerial correspondiente.

Artículo 22. *Comunicación de las Comunidades Autónomas.*

Cuando las Comunidades Autónomas reconozcan en su ámbito territorial, organizaciones interprofesionales agroalimentarias, al amparo de lo dispuesto en la disposición adicional segunda de la Ley 38/1994, comunicarán dicho reconocimiento al Registro de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a efectos informativos, así como la revocación o retirada del reconocimiento o cualquier otra incidencia inscrita en su Registro.

CAPÍTULO VI

Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias

Artículo 23. *Composición.*

1. El Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, como órgano colegiado adscrito a la Secretaría General de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, actuará en Pleno y en Comisión Permanente.

2. El Pleno del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias estará integrado por:

a) Presidente: El titular de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación.

b) Vicepresidente: El titular de la Dirección General de la Industria Alimentaria.

c) Vocales:

Tres representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, siendo uno de ellos el titular de la Secretaría General Técnica.

Dos representantes del Ministerio de Economía y Competitividad.

Un representante del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Siete representantes de las comunidades autónomas.

Dos vocales por cada una de las organizaciones profesionales agrarias declaradas más representativas en el ámbito estatal.

Dos representantes de las organizaciones de cooperativas agrarias.

Cuatro representantes de las organizaciones de cooperativas pesqueras y de organizaciones de productores pesqueros reconocidas.

Seis representantes de las organizaciones de la industria y del comercio alimentario.

Un representante de las organizaciones de consumidores.

Actuará como Secretario el titular de la Subdirección General de Estructura de la Cadena Alimentaria.

3. La Comisión Permanente estará integrada por:

a) Presidente: El titular de la Dirección General de la Industria Alimentaria.

b) Vicepresidente: El titular de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

c) Vocales:

Dos representantes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Cuatro representantes de las comunidades autónomas.

Un vocal por cada una de organizaciones profesionales agrarias declaradas más representativas en el ámbito estatal.

Un representante de las organizaciones de cooperativas agrarias.

Dos representantes de las organizaciones de cooperativas pesqueras y de organizaciones de productores pesqueros reconocidas.

Tres representantes de las organizaciones de la industria y del comercio agroalimentario.

Actuará como Secretario el Secretario del Consejo.

Artículo 24. *Del Presidente del Pleno del Consejo.*

1. Corresponderá al Presidente del Pleno del Consejo:

a) Ostentar la representación del órgano.

b) Acordar la convocatoria de las sesiones ordinarias y extraordinarias y la fijación del orden del día, teniendo en cuenta, en su caso, las peticiones de los demás miembros formuladas con la suficiente antelación.

c) Presidir las sesiones y moderar el desarrollo de los debates.

d) Dirimir con su voto los empates a efectos de adoptar acuerdos.

e) Asegurar el cumplimiento de las leyes.

f) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del órgano.

g) Ejercer cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Presidente del órgano.

2. En casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente y, en su defecto, por el miembro que establezca su reglamento de régimen interior.

Artículo 25. *Del Vicepresidente del Pleno del Consejo.*

El Vicepresidente del Pleno del Consejo, además de sustituir al Presidente en los casos anteriormente citados, tendrá como funciones aquellas que el Presidente expresamente le delegue.

Artículo 26. *Del Presidente y Vicepresidente de la Comisión Permanente.*

Las funciones del Presidente y Vicepresidente de la Comisión Permanente serán, dentro del ámbito funcional de ésta, las mismas que se indican para el Presidente y Vicepresidente del Pleno del Consejo.

Artículo 27. *De los miembros del Consejo.*

1. Corresponde a los miembros del Consejo:

a) Participar en los debates de las sesiones.

b) Ejercer su derecho al voto. No podrán abstenerse en las votaciones quienes por su cualidad de autoridades o personal al servicio de las Administraciones públicas, tengan la condición de miembros del Consejo General.

c) Formular ruegos y preguntas.

d) Obtener información precisa para cumplir las funciones asignadas.

e) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición.

2. En casos de ausencia o enfermedad y, en general, cuando concurra alguna causa justificada, los miembros titulares serán sustituidos por sus suplentes.

Artículo 28. *Del Secretario.*

Corresponde al Secretario del Consejo:

a) Asistir a las reuniones con voz pero sin voto.

b) Efectuar las convocatorias de las sesiones del Consejo y de la Comisión Permanente por orden de su Presidente, así como las citaciones a los miembros del mismo, que deben

recibir dichas convocatorias con una antelación mínima de siete días a la fecha de las mismas.

c) Recibir los actos de comunicación de los miembros con el Consejo y con la Comisión Permanente y, por tanto, las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

d) Preparar el despacho de los asuntos, redactar y autorizar las actas de las sesiones.

e) Expedir certificaciones de las consultas, dictámenes y acuerdos aprobados.

f) Cuantas otras funciones sean inherentes a su condición de Secretario.

Artículo 29. *Funciones del Pleno y convocatoria.*

1. Las funciones del Pleno serán:

a) Las que establece el artículo 15.3 de la Ley 38/1994.

b) Informar sobre aquellos asuntos de trascendencia que le sometan las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, incluso en la fase previa a su reconocimiento.

c) Aprobar la memoria anual.

d) Regular y aprobar el régimen de organización y funcionamiento interno.

e) Solicitar cuanta información complementaria necesite sobre aquellos asuntos que se le sometan a consulta.

2. El Pleno se reunirá, previa convocatoria de su Presidente, a iniciativa propia o a propuesta de la Comisión Permanente. El Pleno celebrará como mínimo una sesión al año.

Artículo 30. *Funciones de la Comisión Permanente y convocatoria.*

1. Las funciones de la Comisión Permanente serán las siguientes:

a) Adoptar las medidas necesarias para la aplicación de las líneas generales de actuación del Consejo aprobadas por el Pleno.

b) Decidir la tramitación de las consultas y propuestas formuladas al Consejo.

c) Proponer la contratación de consultas o dictámenes externos, bien a iniciativa propia o a propuesta del Presidente.

d) Elevar al Presidente la propuesta de fijación de orden del día de las sesiones del Pleno y la fecha de su celebración.

e) Solicitar la convocatoria de sesiones del Pleno, que deberá ser convocada por el Presidente o Vicepresidente.

f) Fijar las directrices y disponer lo necesario para la elaboración del borrador de la memoria anual para su aprobación y elevación al Pleno.

g) Recopilación y tratamiento de cuanta información y documentación sean necesarias para la elaboración de los informes a emitir por el Pleno.

h) Seguimiento de los informes y dictámenes emitidos por el Pleno.

i) Emitir los dictámenes que expresen el parecer del Consejo cuando el Pleno le hubiera delegado tal atribución.

j) Cuantas otras funciones les sean otorgadas por el Pleno.

2. La Comisión Permanente se reunirá cuando su Presidente lo estime conveniente y, al menos, una vez cada seis meses.

Artículo 31. *Nombramiento y cese.*

1. Los miembros del Consejo serán nombrados por el presidente del Consejo, por un período de cuatro años de acuerdo con las siguientes normas:

a) Los Vocales representantes de la Administración General del Estado, miembros titulares del Consejo, que tendrán rango al menos de Director General, serán propuestos por los respectivos Subsecretarios de los Departamentos representados.

b) Los representantes de las comunidades autónomas serán propuestos por sus respectivas Administraciones. El derecho a representación para cada período de las comunidades autónomas se ejercerá de acuerdo con los siguientes criterios:

1.º Las dos comunidades autónomas con mayor aportación al producto interior bruto (PIB) agroalimentario nacional.

2.º Las dos comunidades autónomas con mayor importancia relativa medida en PIB agroalimentario, para todos aquellos sectores en los que haya reconocidas organizaciones interprofesionales agroalimentarias y no estén incluidas en el supuesto previsto en el párrafo a).

3.º La comunidad autónoma con mayor aportación al PIB pesquero nacional no incluida en los supuestos previstos en los párrafos a) y b) anteriores.

4.º Las dos comunidades autónomas que no hubieran estado representadas en el Consejo en períodos anteriores, atendiendo a los criterios previstos en los párrafos anteriores y siguiendo el orden alfabético en castellano.

c) Los representantes de las diversas organizaciones representativas serán propuestos por aquellas entidades que al respecto se determine, en función de su representatividad.

d) Cada Vocal tendrá un suplente que será propuesto y nombrado en la misma forma que el titular.

Artículo 32. *Funcionamiento del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.*

Sin perjuicio de las peculiaridades previstas en el presente Reglamento, el Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias ajustará su funcionamiento a lo dispuesto en el capítulo II del Título II de la Ley 30/1992.

Artículo 33. *Recursos y medios.*

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación facilitará al Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias, los recursos humanos, materiales y económicos necesarios para su funcionamiento.

§ 10

Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 8, de 10 de enero de 2000
Última modificación: 3 de agosto de 2013
Referencia: BOE-A-2000-413

JUAN CARLOS I

REY DE ESPAÑA

A todos los que la presente vieren y entendieren.

Sabed: Que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente Ley.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En las últimas décadas España ha experimentado un importante proceso de cambio, por el cual los sectores primarios han evolucionado de una actividad productiva con elevado nivel de autoconsumo, en ciclo cerrado y escasas necesidades tecnológicas, a un sistema de relaciones económicas dinámico, en el cual los sectores primarios se orientan totalmente al mercado, adaptando sus producciones a la demanda de éste.

La agricultura y la pesca desarrollan una actividad biológica con una estrecha dependencia del medio natural. Estas condiciones comportan la existencia de riesgos tanto por el proceso productivo como por el carácter perecedero de los productos, suponiendo todo ello un elevado grado de incertidumbre en la actividad. Por tratarse de procesos biológicos los ciclos productivos son largos y la producción estacional. Como, además, estos productos son, por lo general, perecederos, su oferta presenta rigidez y falta de adaptación a la demanda.

La industria transformadora de los productos agrarios y alimentarios está a su vez condicionada por las oscilaciones de oferta que se dan en los sectores primarios de los que se provee, lo que incide negativamente en la adecuada utilización de la capacidad productiva.

Las especiales características estructurales del sistema agroalimentario hacen, por otra parte, difícil el conocimiento de las transacciones que los distintos y numerosos operadores realizan, produciéndose de hecho falta de transparencia en el mercado, alejándolo de la deseable competencia perfecta.

Es en este marco en el que hay que situar la presente Ley de contratos tipo de productos agroalimentarios. Su aplicación se dirige al sistema de relaciones económicas, que denominamos sistema agroalimentario, y su objetivo prioritario es favorecer la transparencia

del mercado, mejorando la concurrencia en el mismo mediante la fórmula de los contratos agroalimentarios homologados.

La presente Ley establece, supeditándose a las normas y principios recogidos en la Ley 16/1989, de 17 de julio, de Defensa de la Competencia, y a las disposiciones reguladoras de esta materia en el derecho comunitario, unos contratos, que tendrán la consideración de modelo, al cual podrán ajustarse los operadores del sistema agroalimentario si así voluntariamente lo deciden.

La Ley 19/1982, de 26 de mayo, sobre contratación de productos agrarios, establecía un sistema de contratos tipo homologados incluido en un nivel de concertación de acuerdo interprofesional o colectivo, que hoy ha perdido su razón de ser con la entrada en vigor de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, modificada por la disposición adicional primera de la Ley 13/1996, de 30 de diciembre, de Medidas fiscales, administrativas y del orden social, en la que las organizaciones interprofesionales agroalimentarias alcanzan su máxima expresión.

La Ley 19/1982 se promulgó años antes de nuestra adhesión a la Comunidad Económica Europea, teniendo como objetivos el impulso de la autorregulación de los sectores y el fomento del asociacionismo, primando el diálogo y la concertación en vías de alcanzar un cierto grado de organización interprofesional, para los que las relaciones contractuales no eran sino un instrumento coyuntural para cada campaña al servicio de los objetivos prioritarios.

Con la adhesión española a la Comunidad Económica Europea, se precisó de una norma específica en materia contractual que permitiera la correcta actuación en aquellos sectores cuyas organizaciones comunes de mercado disponían de mecanismos basados en la existencia de contratos. Mediante el Real Decreto 2556/1985, de 27 de diciembre, por el que se regulan los contratos de compraventa de productos agrarios contemplados en la Ley 19/1982, se establecía que, en ausencia de acuerdo interprofesional o colectivo se pudieran homologar contratos tipo con los beneficios establecidos en la Ley 19/1982, lo que suponía, de hecho, limitar el contenido de la propia ley que desarrollaba.

Al tener aplicación lo dispuesto en el Real Decreto 2556/1985, fue necesario adaptar la normativa contractual con un elevado número de disposiciones. Así para regular procedimientos de homologación, promotores de los contratos, ayudas, comisiones de seguimiento, equiparación de éstas a los centros gestores, su régimen jurídico, registro y publicación de contratos, etc., se han desarrollado siete Reales Decretos, doce Órdenes ministeriales y una Resolución.

La experiencia acumulada en los años de aplicación de la Ley 19/1982, ha puesto de manifiesto la necesidad de contar con un mecanismo de homologación de contratos que en algunos sectores se ha revelado como un instrumento fundamental para el desarrollo de los mismos. Ahora bien, esa misma experiencia ha puesto de manifiesto que el sistema establecido en la citada ley era susceptible de mejorar, tanto en la simplificación del proceso como en las garantías del mismo.

La presente Ley regula el contrato agroalimentario de forma independiente a los acuerdos interprofesionales o colectivos, estableciendo, sin embargo, la necesaria relación con la normativa de organizaciones interprofesionales agroalimentarias. Establece el procedimiento para su homologación, fijando la necesidad de comprobar su posibilidad, su trascendencia y la no perturbación del sector como elementos precisos para ello.

Las comisiones de seguimiento se configuran como entidades con personalidad jurídica y carácter representativo a los que se encomienda el seguimiento, promoción, vigilancia y control de los contratos agroalimentarios homologados. Dada la importancia de las mismas en el correcto funcionamiento del régimen contractual, se regulan aquellos aspectos para su buen fin.

Asimismo, se prevén mecanismos de colaboración entre la Administración General del Estado y las Comunidades Autónomas a fin de tener un sistema de información sobre los contratos tipo agroalimentarios homologados.

El carácter simplificador de la presente norma, en relación con la normativa derogada, queda patente en el clausulado exigido en los contratos y en el sistema previsto para resolver las controversias.

Las Comunidades Autónomas, en virtud de la competencia que les atribuye el artículo 148.7 de la Constitución y sus respectivos Estatutos, regularán esta materia en su ámbito territorial. El Estado, en virtud de lo dispuesto en el artículo 149.3 de la Constitución, regula los contratos de tipo de productos agroalimentarios de ámbito superior al de una Comunidad Autónoma.

Artículo 1. *Objeto.*

El objeto de la presente Ley es regular la homologación de los contratos tipo agroalimentarios cuyo ámbito de aplicación se extienda a más de una Comunidad Autónoma.

Artículo 2. *El contrato-tipo agroalimentario.*

1. A los efectos de esta Ley se entiende por contrato tipo agroalimentario aquel que se refiere a operaciones de tráfico comercial de productos en el sistema agroalimentario y obtiene la homologación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Este contrato tipo homologado tendrá la consideración de modelo, al cual podrán ajustar sus contratos, sometidos al derecho privado, los operadores del sistema agroalimentario.

2. Se entiende por sistema agroalimentario, a los efectos de lo establecido en esta Ley, el conjunto de los sectores productivos agrícolas, ganadero, forestal y pesquero, así como los de transformación y comercialización de sus productos.

3. Podrá ser objeto de contrato tipo agroalimentario cualquier producto agroalimentario.

4. Sólo podrá homologarse un contrato tipo agroalimentario por producto. En el caso de diferenciaciones por origen, destino final o calidad del producto, podrán existir tantos contratos tipo como mercados específicos originen estas diferencias.

Artículo 3. *Contenido de los contratos tipo.*

Los contratos tipo agroalimentarios, para ser homologados, deberán incluir, al menos, las estipulaciones relativas a:

a) Identificación de las partes contratantes.

b) Plazo de vigencia del contrato.

c) Objeto del contrato tipo, definiendo claramente el producto, la cantidad, la calidad, la presentación y el calendario y lugar de entrega y cualquier otro aspecto relativo a la posición comercial.

d) Precios y condiciones de pago. El precio a percibir y los criterios para su actualización serán libremente fijados por las partes signatarias del contrato, las cuales podrán tener en cuenta, en su caso, indicadores de precios o costes. Estos indicadores deberán ser objetivos, transparentes y verificables, y no manipulables. En la fijación de los precios y condiciones de pago se tendrá en cuenta lo establecido al respecto por la normativa sectorial comunitaria.

e) Forma de resolver las controversias en la interpretación o ejecución del contrato tipo.

f) Facultades de la comisión de seguimiento y, en su caso, referencia a las aportaciones económicas que pueda recabar ésta.

Artículo 4. *Comisiones de seguimiento.*

1. Las comisiones de seguimiento se dotarán de personalidad jurídica, de acuerdo con el ordenamiento jurídico, carecerán de ánimo de lucro, tendrán carácter representativo y composición paritaria entre las partes proponentes de los contratos tipo. Corresponderá a las citadas comisiones el seguimiento, promoción, vigilancia y control de uno o varios contratos tipo homologados siempre que se trate de un mismo producto agrario, remitiendo al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, anualmente, los datos de contratos y cualquier otra información relevante requerida por éste.

2. Cuando el contrato tipo agroalimentario sea propuesto por una organización interprofesional agroalimentaria, la comisión de seguimiento será designada por ésta en el seno de la propia organización interprofesional.

3. Podrán establecerse subcomisiones para un único contrato tipo agroalimentario en distintos ámbitos territoriales, si las circunstancias del mercado lo hacen conveniente.

4. En su caso, las comisiones de seguimiento podrán recabar aportaciones económicas de los signatarios de los contratos ajustados al contrato tipo para cubrir los siguientes gastos:

a) Los generados por la gestión administrativa de las comisiones de seguimiento.

b) Los de acciones que incidan directamente en la mejora de la calidad de los productos, en su normalización, acondicionamiento y envasado, siempre que suponga una elevación en la exigencia de la normativa vigente.

c) Los de acciones que incidan en la mejor protección del medio ambiente.

d) Los de acciones que mejoren la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados.

e) Los de acciones promocionales que redunden en beneficio del sector o producto correspondiente.

5. Las comisiones de seguimiento que recaben aportaciones económicas deberán someter a auditoría externa las cuentas anuales y el informe de gestión del ejercicio en el que percibieron cantidades por los conceptos expresados, en los términos establecidos por la Ley 19/1988, de 12 de julio, de Auditoría de Cuentas, y sus normas de desarrollo. Los resultados de dicha auditoría deberán ser remitidos al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo que reglamentariamente se determine. Los auditores de cuentas serán nombrados por la comisión de seguimiento.

Artículo 5. *Solicitud de homologación.*

1. Podrán solicitar la homologación de un contrato tipo agroalimentario, las comisiones de seguimiento y las organizaciones interprofesionales reconocidas. Asimismo, podrán solicitarlo las organizaciones representativas de la producción, por una parte, y de la transformación y comercialización, por otra, y, en defecto de estas últimas por empresas de transformación y comercialización.

2. La solicitud de homologación se dirigirá al órgano competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y deberá acompañarse de una propuesta de contrato tipo, una memoria justificativa y el compromiso de constituir la comisión de seguimiento en el plazo que se determine reglamentariamente, una vez homologado aquél.

3. En el caso de que por la comisión de seguimiento, al amparo del contrato tipo a homologar, se vayan a recabar aportaciones económicas, deberá acompañarse una memoria complementaria en la que se indique:

a) Cuantía de las aportaciones a recabar.

b) Destino de las mismas, con indicación expresa del presupuesto de las acciones a desarrollar.

4. Cuando el contrato tipo vaya a tener su aplicación en una campaña determinada, la solicitud deberá presentarse, antes del inicio de la campaña, en el plazo que reglamentariamente se determine.

Artículo 6. *Instrucción del procedimiento.*

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación analizará la viabilidad del contrato tipo propuesto, su trascendencia y la no perturbación del sector. En todo caso deberá existir un acuerdo entre al menos una parte que represente a la posición vendedora y una parte que represente a la posición compradora.

Artículo 7. *Resolución.*

1. Corresponde al órgano competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación resolver sobre la homologación de los contratos tipo agroalimentarios cuyo ámbito de aplicación se extienda a más de una Comunidad Autónoma.

En el caso de que una determinada Comunidad Autónoma considere que la aplicación de dicho contrato tipo le afecta de manera importante, podrá remitir al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un informe previo a la resolución de homologación.

2. La resolución de homologación de los contratos tipo agroalimentarios contendrá necesariamente el plazo de vigencia de la homologación.

3. Cuando el contrato tipo agroalimentario tenga aplicación para una campaña determinada, su homologación se efectuará con anterioridad al inicio de la campaña.

Artículo 8. *Procedimiento especial de homologación.*

(Suprimido).

Artículo 9. *Prórroga de la homologación.*

1. La homologación del contrato tipo agroalimentario podrá ser prorrogada.

2. Corresponde a la comisión de seguimiento solicitar la prórroga de la homologación, que se dirigirá al órgano competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En la solicitud de prórroga de la homologación se indicarán las modificaciones a efectuar, en su caso, sobre el contrato tipo homologado que termina su vigencia. Dichas modificaciones sólo podrán estar referidas a la actuación de fechas y circunstancias unidas a éstas de la nueva campaña y a modificaciones en la reglamentación que afecten al sector de que se trate.

3. Corresponde al órgano competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación resolver sobre la concesión de la prórroga, determinándose, en cada caso, el plazo de vigencia de la prórroga de la homologación.

Artículo 10. *Controversias.*

Las partes suscribientes de los contratos ajustados al contrato tipo solicitarán de la comisión de seguimiento una solución a las diferencias que surjan en la interpretación o ejecución de los contratos tipo agroalimentarios o en las cláusulas de penalización que en ellos se incluyan.

En caso de que por la comisión de seguimiento, en el plazo y forma que reglamentariamente se establezca, no se logre una solución al conflicto, o en el de discrepancia con la solución propuesta, las partes podrán recurrir a procedimientos arbitrales.

Artículo 11. *Infracciones y sanciones.*

1. Se consideran infracciones leves:

a) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de los resultados de la auditoría externa en el plazo reglamentariamente establecido.

b) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de los datos a los que se refiere el artículo 4.1 de esta Ley.

2. Se consideran infracciones graves:

a) La no constitución por los proponentes del contrato tipo homologado de la comisión de seguimiento en el plazo reglamentariamente previsto.

b) El no cumplimiento de todos o alguno de los fines de la comisión de seguimiento.

c) La no realización de la auditoría externa establecida en la presente Ley.

d) La no remisión de información, o la remisión de datos falsos a la autoridad competente dentro del plazo fijado.

e) La reincidencia en una infracción leve de igual naturaleza en el mismo año contado desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la infracción anterior.

3. Se consideran infracciones muy graves.

a) La aplicación de las aportaciones económicas a destinos distintos de los contenidos en la memoria complementaria a que se refiere el artículo 5.3 de la presente Ley.

b) Acordar o realizar actividades con ánimo de lucro por la comisión de seguimiento.

c) La negativa absoluta a la actuación de los servicios públicos de inspección.

d) La reincidencia en una infracción grave de igual naturaleza en el mismo año contado desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la infracción anterior.

4. Las infracciones enumeradas en los apartados anteriores serán sancionadas:

a) Las infracciones leves con apercibimiento o multa de hasta 3.000 euros.
b) Las infracciones graves con multa comprendida entre 3.000 y 150.000 euros.
c) Las infracciones muy graves con multa comprendida entre 150.000 euros y 3.000.000 de euros.

5. Los criterios para la graduación de la sanción a aplicar serán los que determina la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 12. *Procedimiento sancionador. Órganos competentes.*

La resolución del procedimiento sancionador será competencia de:

a) El Director General de la Industria Alimentaria, cuando la cuantía total de la sanción propuesta por el instructor del expediente no supere los 100.000 euros.
b) El Secretario General de Agricultura y Alimentación, cuando dicha cuantía exceda de 100.000 euros y no supere los 300.000 euros.
c) El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, cuando dicha cuantía exceda de 300.000 euros y no supere 600.000 euros.
d) El Consejo de Ministros, cuando dicha cuantía exceda de 600.000 euros.

Disposición adicional primera. *Deber de colaboración.*

Los contratos tipo agroalimentarios homologados por las Comunidades Autónomas en el ejercicio de sus competencias serán comunicados al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. A su vez, éste comunicará a las Comunidades Autónomas aquellos que homologue que afecten a su ámbito territorial.

Disposición adicional segunda. *Organizaciones interprofesionales agroalimentarias.*

Modificación de la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones interprofesionales agroalimentarias, en sus artículos 3 y 12.
1. Se modifica el artículo 3, añadiendo la letra h) al mismo, con la siguiente redacción:

«h) Elaboración de contratos tipo compatibles con la normativa comunitaria.»

2. Se modifica el artículo 12 (tipificación de infracciones), quedando redactado de la siguiente forma:

«Artículo 12. *Tipificación de infracciones.*

Las infracciones administrativas a lo dispuesto en la presente Ley se clasificarán en leves, graves y muy graves:

1. Constituirán infracciones leves las siguientes:

a) El retraso injustificado en el envío al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de cualquiera de los documentos mencionados en el artículo 6 de la presente Ley.
b) El incumplimiento en el pago de la aportación económica debida a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, por los productores y operadores implicados, en los supuestos de extensión de normas aprobadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuando la cuantía no exceda de 1.000.000 de pesetas.

2. Constituirán infracciones graves las siguientes:

a) La comisión, en el término de un año, de más de dos infracciones leves, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

b) La no remisión al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por parte de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias de los acuerdos adoptados en su seno, tal como se establece en el artículo 7 de la presente Ley.

c) El incumplimiento en el pago de la aportación económica debida a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, por los productores y operadores implicados, en los supuestos de extensión de normas aprobadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuando la cuantía supere el 1.000.000 de pesetas y no exceda de 4.000.000 de pesetas.

3. Constituirán infracciones muy graves las siguientes:

a) La comisión, en el término de un año, de más de una infracción grave de la misma naturaleza, cuando así haya sido declarado por resolución firme.

b) Desarrollar actuaciones cuya finalidad sea distinta a las establecidas en el artículo 3 de esta Ley.

c) Aplicar el régimen de aportaciones económicas por extensión de normas establecido en el artículo 9 de la presente Ley en términos distintos a los contenidos en la correspondiente Orden ministerial de aprobación.

d) Tomar acuerdos que fragmenten o aíslen mercados o discriminen agentes económicos afectados.

e) Interferir el buen funcionamiento de las organizaciones comunes de mercado.

f) El incumplimiento en el pago de la aportación económica debida a las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, por los productores y operadores implicados, en los supuestos de extensión de normas aprobadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuando la cuantía exceda de 4.000.000 de pesetas.»

Disposición transitoria única. *Validez de los contratos tipo homologados.*

Los contratos que hubieran sido homologados con anterioridad a la entrada en vigor de la presente Ley, seguirán regulándose por lo dispuesto en la Ley 19/1982, de 26 de mayo, sobre Contratación de productos agrarios, y normativa concordante hasta agotar el plazo para el que fueron homologados.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Se derogan la Ley 19/1982, de 26 de mayo, sobre Contratación de productos agrarios ; el Real Decreto 2707/1983, de 7 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 19/1982 ; el Real Decreto 2556/1985, de 27 de diciembre, por el que se Regulan los contratos de compraventa de productos agrarios contemplados en la Ley 19/1982, y, así como, todas las demás normas que las desarrollan.

Disposición final primera. *Habilitación.*

Se faculta al Gobierno para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de lo dispuesto en la presente Ley.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente Ley entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 11

Real Decreto 686/2000, de 12 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 148, de 21 de junio de 2000
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2000-11534

La disposición final primera de la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios, faculta al Gobierno para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de la Ley.

El presente Real Decreto regula los contratos tipo de productos agroalimentarios cuyo ámbito de aplicación se extienda a más de una Comunidad Autónoma.

En los capítulos I y II del presente Real Decreto se desarrollan los procedimientos de homologación y prórroga de los contratos tipo agroalimentarios. El carácter simplificador de dichos procedimientos es uno de los elementos que deben resaltarse y que tiende a facilitar a las organizaciones representativas su participación en las propuestas de homologación de contratos tipo.

El capítulo III regula el procedimiento para la solución de las controversias que se produzcan en la interpretación y ejecución de los contratos de compraventa ajustados al contrato tipo homologado, confiriendo un destacado papel mediador a las comisiones de seguimiento.

Sólo cuando éstas no hayan podido lograr una solución satisfactoria en el plazo establecido, podrán las partes recurrir al arbitraje.

Finalmente, se dedica el capítulo IV a desarrollar el artículo 4 de la Ley relativo a las comisiones de seguimiento, que se configuran como elemento clave de los contratos tipo y suponen un nexo de unión con las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, habilitadas para proponer contratos tipo y designar en su seno a la correspondiente comisión de seguimiento.

En su tramitación han sido consultadas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación del Ministro de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 12 de mayo de 2000,

D I S P O N G O :

CAPÍTULO I

Homologación de los contratos tipo agroalimentarios

Artículo 1. *Objeto.*

El presente Real Decreto tiene por objeto desarrollar la Ley 2/2000, de 7 de enero, reguladora de los contratos tipo de productos agroalimentarios, cuyo ámbito de aplicación se extienda a más de una Comunidad Autónoma.

Artículo 2. *Solicitud de homologación.*

La solicitud de homologación de un contrato tipo agroalimentario, firmada por los proponentes, se dirigirá al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, pudiéndose presentar en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 3. *Documentación a presentar.*

1. La solicitud de homologación deberá acompañarse de la documentación siguiente:

a) Texto íntegro del contrato tipo propuesto.
b) Memoria justificativa expresiva del ámbito territorial de aplicación del contrato, con indicación del volumen previsible de contratación e importancia económica de las transacciones comerciales.
c) Documento acreditativo del compromiso de los proponentes de constituir la comisión de seguimiento, en el plazo establecido en el artículo 18 del presente Real Decreto.

2. En el supuesto de que se prevea recabar aportaciones económicas de los signatarios de los contratos de compraventa ajustados al contrato tipo, se presentará además una memoria complementaria con el siguiente contenido:

a) Justificación de la necesidad de realizar aportaciones económicas.
b) Objetivos y finalidades que se pretenden alcanzar.
c) Programa de actuaciones previstas.
d) Cuantía de las aportaciones y procedimiento de obtención, haciendo constar expresamente si se recabarán aportaciones diferenciadas por subcomisiones.
e) Presupuesto detallado de las acciones.
f) Mecanismos de control que garanticen la correcta aplicación de los fondos percibidos.

Artículo 4. *Plazo de presentación de la solicitud.*

La solicitud de homologación de un contrato tipo agroalimentario, que vaya a tener su aplicación en una campaña determinada, deberá presentarse con una antelación mínima de un mes al comienzo de dicha campaña.

Artículo 5. *Instrucción del procedimiento y propuesta de resolución.*

La Dirección General de Alimentación analizará la viabilidad del contrato objeto de la solicitud de homologación, así como su trascendencia y la no perturbación del sector y elevará la correspondiente propuesta de resolución al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, teniendo en cuenta los informes que, en su caso, hayan realizado las Comunidades Autónomas.

Artículo 6. *Resolución.*

Corresponde al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación resolver sobre la homologación de los contratos tipo agroalimentarios, cuyo ámbito de aplicación se extienda a más de una Comunidad Autónoma. En la homologación se hará constar expresamente el

período de vigencia y la correspondiente orden se publicará en el "Boletín Oficial del Estado" con el texto íntegro del contrato tipo.

CAPÍTULO II

Prórroga de la homologación de los contratos tipo agroalimentarios

Artículo 7. *Solicitud de la prórroga de la homologación.*

1. Homologado un contrato tipo agroalimentario, corresponde a la comisión de seguimiento solicitar la prórroga de homologación, antes de que finalice su vigencia y en todo caso con una antelación mínima de un mes al comienzo de la campaña en que deba surtir efectos.
2. La solicitud de prórroga, dirigida al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, podrá presentarse en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992.

Artículo 8. *Documentación a presentar.*

Junto con la solicitud de prórroga de homologación deberá presentarse la siguiente documentación:

a) Memoria que recoja un avance de los datos fundamentales de la contratación efectuada al amparo del contrato tipo homologado cuya prórroga se pretende.
b) Informe provisional de gestión de los ingresos percibidos, de las actuaciones realizadas, así como del cumplimiento de los objetivos previstos, en el supuesto de que se hayan recaudado aportaciones económicas al amparo del contrato tipo homologado.
c) Memoria complementaria, con el contenido descrito en el apartado 2 del artículo 3 del presente Real Decreto, si la comisión de seguimiento tiene previsto recabar aportaciones económicas.
d) Modificaciones del contrato tipo homologado cuya vigencia termina, referidas al período de aplicación o a modificaciones en la reglamentación del sector de que se trate.

Artículo 9. *Instrucción y resolución del procedimiento de prórroga.*

1. La Dirección General de Alimentación instruirá el procedimiento de prórroga de homologación, debiendo elaborar la propuesta de resolución para su elevación al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, una vez tenidos en consideración los informes que, en su caso, hayan realizado las Comunidades Autónomas.
2. El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, resolverá sobre la prórroga de la homologación de los contratos tipo de productos agroalimentarios.
3. La Orden ministerial por la que se prorrogue la homologación de un contrato tipo agroalimentario determinará el plazo de vigencia y se publicará en el "Boletín Oficial del Estado", figurando como anexo el texto íntegro del contrato tipo.

CAPÍTULO III

Solución de las controversias

Artículo 10. *Sometimiento de las controversias a las comisiones de seguimiento.*

1. Las diferencias y conflictos que puedan plantearse en la interpretación y cumplimiento de los contratos de compraventa ajustados al contrato tipo homologado, se someterán por las partes a la comisión de seguimiento para su solución.
2. El plazo de notificación de los conflictos a la comisión de seguimiento será el que se establezca en el texto del contrato tipo agroalimentario. En caso de no fijarse ninguno en dicho contrato tipo el plazo máximo será de setenta y dos horas a contar desde que se produzca el conflicto.

Artículo 11. *Deber de colaboración con las comisiones de seguimiento.*

Las partes suscribientes de los contratos deberán facilitar a la comisión de seguimiento la información y documentación necesarias para la resolución de la controversia suscitada, comprometiéndose a abonar, en su caso, los gastos originados por dicha intervención.

Artículo 12. *Gastos de las actuaciones de las comisiones de seguimiento.*

1. Corresponde a los signatarios de los contratos satisfacer los gastos originados en la solución de las discrepancias, en proporción a la cuantía causada por cada uno de ellos, salvo notoria mala fe de una de las partes, apreciada por la comisión de seguimiento, en cuyo caso deberá pagar la totalidad del coste de las actuaciones practicadas.
2. Cuando las comisiones de seguimiento reciban aportaciones económicas y esté previsto expresamente en su presupuesto de gastos, podrán asumir el coste de sus actuaciones, sin repercutirlo en las partes intervinientes en el conflicto.

Artículo 13. *Abstención de los miembros de las comisiones de seguimiento.*

1. No podrán intervenir en la solución de las diferencias planteadas aquellos miembros de las comisiones de seguimiento que tengan con las partes o con la controversia que se les somete, alguna de las relaciones que establecen la posibilidad de abstención y recusación de un juez.
2. Los miembros de las comisiones de seguimiento podrán ser recusados por las partes por las mismas causas que los jueces.
3. Cuando se den algunas de las circunstancias del apartado 1 anterior, o un miembro de la comisión de seguimiento acepte la recusación, se procederá a designar un sustituto en la misma forma en que se hubiese nombrado al titular sustituido.

Artículo 14. *Plazo de la propuesta de solución.*

En el plazo máximo de un mes, prorrogable por igual período, a partir de la notificación del conflicto por alguna de las partes, la comisión de seguimiento deberá proponer una solución que se someterá a la consideración de éstas para su aceptación.

Artículo 15. *Arbitraje.*

1. En el caso de que por la comisión de seguimiento no se lograra una solución al conflicto en el plazo señalado en el artículo anterior, o en el de discrepancia con la solución propuesta, las partes podrán recurrir al arbitraje.
2. El procedimiento arbitral será el establecido en la Ley 36/1988, de 5 de diciembre, de Arbitraje.

CAPÍTULO IV

Comisiones de seguimiento

Artículo 16. *Concepto.*

Las comisiones de seguimiento de los contratos tipo de productos agroalimentarios son entidades con personalidad jurídica propia e independiente de la de sus miembros, naturaleza privada y carácter representativo, careciendo de ánimo de lucro.

Artículo 17. *Composición.*

1. Las comisiones de seguimiento se compondrán del número de vocales que libremente decidan los proponentes de los contratos tipo. El número de vocales representativos y de votos de la parte vendedora será el mismo que el de vocales representativos y votos de la parte compradora.
2. Una vez constituida la comisión de seguimiento, de conformidad con lo dispuesto en el artículo siguiente, podrá admitir en su seno a vocales representativos de las partes signatarias del contrato que no hubiesen propuesto su homologación, siempre que se respete la paridad entre representantes y votos de las partes vendedora y compradora.

Artículo 18. *Constitución.*

1. En el plazo máximo de un mes, a partir del día siguiente a la publicación en el "Boletín Oficial del Estado" del contrato tipo agroalimentario homologado, deberá constituirse formalmente la comisión de seguimiento correspondiente.
2. Una vez constituida la comisión de seguimiento, se remitirá copia del acta de constitución, en el plazo máximo de quince días contados a partir de la fecha de constitución, a la Dirección General de Alimentación que procederá a su inscripción en el Registro de Comisiones de Seguimiento.

Artículo 19. *Control de las actividades de las comisiones de seguimiento.*

1. Las comisiones de seguimiento remitirán a la Dirección General de Alimentación, en el plazo máximo de un mes desde la finalización de la correspondiente campaña, los siguientes datos:

a) Número de contratos de compraventa firmados al amparo del contrato tipo homologado.
b) Cantidad de producto e importe de la contratación efectuada.
c) Memoria de actuaciones, evaluación del cumplimiento de objetivos, grado de conflictividad en la ejecución de los contratos y análisis global sobre la importancia del contrato tipo agroalimentario en el sector.

2. Para el cumplimiento de la obligación establecida en el apartado anterior, los contratos de compraventa ajustados al contrato tipo homologado se firmarán, al menos por triplicado, quedando un ejemplar en poder del vendedor, otro en poder del comprador y remitiéndose el tercero por éste a la comisión de seguimiento, donde quedará depositado.
3. Las comisiones de seguimiento que recaben aportaciones económicas remitirán a la Dirección General de Alimentación, en el plazo máximo de un mes desde la aprobación de las cuentas del ejercicio, los documentos siguientes:

a) Cuentas anuales e informe de gestión del ejercicio o campaña correspondiente.
b) Resultados de la auditoría de cuentas anuales.

Artículo 20. *Subcomisiones.*

1. Las comisiones de seguimiento podrán establecer subcomisiones de seguimiento en ámbitos territoriales concretos, para un único contrato tipo agroalimentario, cuando las circunstancias del mercado lo hagan conveniente.
2. La composición de las subcomisiones respetará la paridad entre los representantes de las partes vendedora y compradora.
3. Las subcomisiones no precisarán de personalidad jurídica propia, ni podrán recabar aportaciones económicas distintas de las acordadas por la comisión de seguimiento correspondiente.
4. Las subcomisiones realizarán aquellas funciones que expresamente les sean atribuidas por la comisión de seguimiento de la que emanan.

Disposición final primera. *Habilitación normativa.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus competencias, dicte cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación del presente Real Decreto y en particular para establecer líneas de ayudas y subvenciones públicas para el fomento de los contratos tipo de productos agroalimentarios.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

§ 12

Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 11, de 12 de enero de 1979
Última modificación: 31 de julio de 2015
Referencia: BOE-A-1979-870

De conformidad con la Ley aprobada por las Cortes vengo en sancionar:

TÍTULO PRIMERO

Principios generales

Artículo 1.

Se establece el Seguro Agrario Combinado de riesgos múltiples en la forma y con sujeción a las disposiciones de esta Ley.

Artículo 2.

El seguro al que se refiere la presente Ley será de aplicación a las producciones agrícolas, pecuarias y forestales, y se ajustará a los siguientes principios:

Primero.–Su ámbito de aplicación comprenderá todo el territorio del Estado español, y la gestión y administración se realizará con criterios de descentralización de la Administración de la agricultura, sin perjuicio de lo que sobre las mismas dispongan los Estatutos de las comunidades autónomas.

Segundo.–Su suscripción será voluntaria por parte de los agricultores, excepto en los supuestos que la propia Ley contempla.

Tercero.–Las pólizas acogidas al régimen de la presente Ley podrán ser individuales y colectivas, en la forma que más adelante se indica.

Cuarto.–El Estado velará por el control, extensión y aplicación del seguro, disponiendo para este fin de los medios e instrumentos a que se refiere esta Ley.

Quinto.–Se buscará la mayor participación de los agricultores a través de sus propias Asociaciones y Organizaciones profesionales, sindicales, o de cualquier otra forma de agrupación legalmente reconocida.

Sexto.–El Estado fomentará prioritariamente la constitución de Entidades Mutuales de los Agricultores para este tipo de seguro y procurará la colaboración de las demás Entidades aseguradoras y de las Cooperativas del Campo.

Séptimo.–El Estado potenciará la investigación estadística y actuarial, la prevención de riesgos y prestará asesoramiento en estos temas a los asegurados en colaboración con los Organismos competentes.

Octavo.–El Estado orientará la aplicación de los planes de Seguros Agrarios como instrumento de una política de ordenación agraria.

TÍTULO SEGUNDO

Riesgos, zonas y producciones asegurables

Artículo 3.

1. Los riesgos cuya cobertura atenderán los presentes seguros serán los daños ocasionados en las producciones agrícolas, ganaderas, forestales y acuícolas a causa de variaciones anormales de agentes naturales, siempre y cuando los medios técnicos de lucha preventiva normales no hayan podido ser utilizados por los afectados por causas no imputables a ellos o hayan resultado ineficaces, y serán: pedrisco, incendio, sequía, heladas, inundaciones, viento huracanado o viento cálido, nevadas, escarchas, exceso de humedad, plagas y enfermedades y otras adversidades climáticas.

Podrán atenderse, asimismo, las consecuencias de dichos fenómenos sobre instalaciones y elementos productivos establecidos en la parcela afectada por el siniestro y que resultasen necesarios para el desarrollo de la producción asegurada.

2. Los riesgos antes enumerados se asegurarán de forma combinada o, excepcionalmente, aislada.

Artículo 4.

El seguro combinado de los riesgos, a que se refiere la presente Ley, será puesto en práctica de forma progresiva según producciones, zonas y riesgos, hasta su total implantación.

Artículo 5.

El Gobierno, a propuesta de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, establecerá anualmente el Plan de Seguros Combinados que se regula en esta Ley, concretando la aplicación progresiva de la misma en cuanto a clases de riesgos, zonas de producción y ramas del seguro, así como las aportaciones del Estado de acuerdo con las disponibilidades presupuestarias, pudiendo, en su caso, ampliar la relación de los riesgos previstos en el artículo tercero.

En la elaboración del plan anual habrán de participar las Cámaras Agrarias y las Organizaciones y Asociaciones, tanto profesionales como sindicales, de los agricultores.

Artículo 6.

El Ministerio de Agricultura, de acuerdo con el plan establecido por el Gobierno, a propuesta de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, y con los mismos criterios de participación expresados en el artículo anterior, determinará reglamentariamente las fechas de suscripción del seguro para las distintas producciones, así como las condiciones técnicas mínimas de cultivo o explotación exigibles en cada zona o comarca, para que los mismos puedan ser amparados por el seguro.

TÍTULO TERCERO

Características del Seguro

Artículo 7.

Los contratos de seguro podrán ser de suscripción individual o colectiva, Podrán contratar la segunda modalidad, en la forma que reglamentariamente se determine, las agrupaciones establecidas o que se establezcan para este fin, así como las Organizaciones y Asociaciones de los Agricultores y Ganaderos, y, en su caso, las Cámaras Agrarias.

Artículo 8.

1. No obstante el carácter voluntario del seguro, el Gobierno podrá acordar su obligatoriedad cuando para una zona o producción más del cincuenta por ciento de los que lleven o dirijan directamente las explotaciones agrarias presten su conformidad a suscribirlo, expresada a través de las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores o las Cámaras Agrarias, sin perjuicio de que el Gobierno pueda acordarla por sí en casos graves.

En el plan periódico se establecerán los mínimos de superficie continua que deba comprender cada zona para ser considerada a estos efectos.

2. El acuerdo fijará las ramas y los riesgos mínimos de suscripción obligatoria y los que se puedan asegurar de modo voluntario, independientemente.

TÍTULO CUARTO

Pólizas del Seguro

Artículo 9.

1. Las pólizas del seguro contendrán como declaración las cosechas estimadas a obtener por cada agricultor en todas y cada una de sus explotaciones aseguradas, valoradas a los precios unitarios que determine el Ministerio de Agricultura, oídas las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores, para cada campaña,

2. Cuando existan campañas de regulación para determinados productos o cosechas, se calculará sobre los precios en ellas definidos.

3. Los modelos de pólizas, bases técnicas y tarifas de primas de los seguros comprendidos en los Planes Anuales de Seguros Agrarios Combinados aprobados por el Gobierno, se ajustarán al régimen previsto en el artículo 24, apartado 5, letra c), de la Ley de Ordenación y Supervisión de los Seguros Privados.

Artículo 10.

Los rendimientos estimados que figurarán en la póliza en los seguros obligatorios o a efectos de la aportación del Estado no podrán ser superiores en cada momento a los definidos según el procedimiento a que se refiere el artículo anterior.

Artículo 11.

1. Las aportaciones del Estado al importe global de las primas a satisfacer por los agricultores se fijarán atendidas a las circunstancias de cada zona y cultivo, protegiéndose en todo caso a los agricultores de economía más modesta y primándose las pólizas colectivas, fijándose el porcentaje de las aportaciones por escalones, según el valor de la producción y excluyéndose aquellas que no requieran por su suficiencia económica. En todo caso, el importe de la aportación del Estado no podrá ser superior al cincuenta por ciento, ni inferior al veinte por ciento, del total anual de las primas.

2. Por los Ministerios de Hacienda y de Agricultura, Pesca y Alimentación, conjuntamente, se establecerá, en cada caso y para cada zona, con la participación de las organizaciones y asociaciones de los agricultores, la parte de prima a pagar por los agricultores y el auxilio que corresponda aportar a la Administración en cumplimiento de esta Ley y de las determinaciones del plan anual de seguros agrícolas, así como de las posibilidades presupuestarias.

TÍTULO QUINTO

Indemnizaciones por siniestros

Artículo 12.

1. El Gobierno, a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Hacienda, establecerá las normas que han de regir los sistemas de peritación, así como las condiciones que han de reunir los Peritos tasadores.

2. El establecimiento de los sistemas de peritación se realizará con la participación de los representantes de las Organizaciones y Asociaciones de agricultores y de las Entidades aseguradoras.

Artículo 13.

1. Las indemnizaciones serán evaluadas en base a un porcentaje sobre el valor total de la cosecha. Este porcentaje podrá llegar al total de la cosecha estimada, según se especifique en cada póliza de acuerdo con lo que reglamentariamente se disponga.
2. Las indemnizaciones por los siniestros ocurridos serán abonadas a los agricultores al finalizar la recolección de sus cosechas, a los tres meses en los siniestros ocurridos a la ganadería y a los seis meses en el caso de producciones forestales, no pudiendo percibir cada asegurado más que una sola indemnización por todos los siniestros ocurridos en su cultivo o explotación, como suma de los correspondientes daños sufridos.

TÍTULO SEXTO

Créditos y ayudas vinculados al seguro

Artículo 14.

Por el Ministerio de Hacienda, conjuntamente con el de Agricultura, se establecerán las lineas de financiación ligadas al seguro.

Artículo 15.

En el caso de percibir un agricultor créditos oficiales garantizados por el seguro, el importe de las indemnizaciones en caso de siniestros se aplicara directamente, en primer lugar, al reintegro de las anualidades correspondientes del crédito.

Artículo 16.

Todos los créditos oficiales que puedan ser otorgados directamente a financiación de la obtención de cosechas determinables, o producciones forestales o ganaderas también determinables, exigirán, para su concesión, la previa contratación del seguro.

TÍTULO SEPTIMO

Entidad Estatal de Seguros Agrarios

Artículo 17.

1. Por el Gobierno se creará una Entidad Estatal de Seguros Agrarios, adscrita al Ministerio de Agricultura, con personalidad jurídica propia y con participación, junto al Estado de las Organizaciones y Asociaciones de agricultores y ganaderos.
2. Los recursos necesarios para el funcionamiento de la Entidad se aportarán en la cuantía y forma que se determine reglamentariamente. Como representantes del Estado actuarán los Ministerios de Agricultura y de Hacienda en la forma que se establezca.

Artículo 18.

1. Será misión de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios actuar como órgano de coordinación y enlace por parte de la Administración para las actividades vinculadas a los Seguros Agrarios, realizando los estudios necesarios para ir ampliando, en su caso, las coberturas de riesgos, así corno los riesgos a asegurar en cada plan y cuantas funciones le encomiende la Administración en cumplimiento de los preceptos de esta Ley,
2. El Gobierno establecerá reglamentariamente las normas para que las Entidades aseguradoras realicen las funciones de suscripción y cobertura de los riesgos contemplados en la presente Ley.

3. En el caso de que no se alcanzara por el conjunto de las entidades aseguradoras la totalidad de la cobertura prevista en esta Ley, el Consorcio de Compensación de Seguros asumirá la cobertura del riesgo en la forma y cuantía que determine el Ministro de Economía y Hacienda.

Disposición final.

A los efectos prevenidos en esta Ley, en los Presupuestos Generales del Estado se consignarán los créditos necesarios.

Disposición adicional primera.

El Gobierno dictará las disposiciones reglamentarias que sean precisas para el desarrollo y ejecución de la presente Ley.

Disposición adicional segunda. *Concesión directa.*

Las aportaciones del Estado al importe global de las primas a satisfacer por los agricultores se concederán de forma directa a los agricultores, tal y como establece el artículo 22.2.b) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, relativo al procedimiento de concesión de subvenciones.

Disposición transitoria.

Continuará rigiéndose por su específica legislación el actual Seguro Nacional de Cereales, hasta tanto sea absorbido por cuanto se dispone en esta Ley y en las disposiciones que la desarrollen y complementen.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Ley de tres de diciembre de mil novecientos cincuenta y tres, en lo que se refiere a los riesgos objeto de la presente, y cuantas disposiciones se opongan a lo dispuesto en esta Ley.

§ 13

Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento para aplicación de la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, sobre Seguros Agrarios Combinados

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 242, de 9 de octubre de 1979
Última modificación: 24 de julio de 2024
Referencia: BOE-A-1979-23945

La Ley ochenta y siete/mil novecientos setenta y ocho, de veintiocho de diciembre, reguló los Seguros Agrarios Combinados y en su disposición adicional primera facultó al Gobierno para dictar el Reglamento que desarrolle dicha Ley.

El presente Reglamento se ajusta, incluso en la sistemática, a la Ley que viene a desarrollar, con objeto de obtener un texto legal eficaz en orden a la mejor aplicación de los seguros agrarios,

En su virtud, de conformidad con el dictamen del Consejo de Estado, a propuesta de los Ministros de Hacienda y de Agricultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día catorce de septiembre de mil novecientos setenta y nueve.

D I S P O N G O :

Artículo 1.

Se aprueba el adjunto Reglamento para aplicación de la Ley ochenta y siete/mil novecientos setenta y ocho, de veintiocho de diciembre, sobre Seguros Agrarios Combinados.

Artículo 2.

En el plazo de seis meses se publicará la correspondiente tabla de vigencias y derogaciones.

REGLAMENTO PARA APLICACIÓN DE LA LEY 87/1978, DE 28 DE DICIEMBRE, SOBRE SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS

CAPÍTULO I

Principios generales

Artículo 1. *Objeto.*

El presente Reglamento tiene por objeto el desarrollo de las normas que han de regir el Seguro Agrario Combinado, en lo sucesivo el Seguro, establecido en la Ley 87/1978, de 28 de diciembre.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. El Seguro Agrario Combinado, que se fundamenta en la solidaridad de los agricultores, comprenderá como ámbito de aplicación todo el territorio del Estado español, y la gestión y administración del mismo se realizará con criterios de descentralización de la Administración de la agricultura, sin perjuicio de lo que dispongan los Estatutos de las Comunidades autónomas.
2. Se extenderá a las producciones agrícolas, pecuarias y forestales para los riesgos y zonas de producción que se determinen, con sujeción a las normas que se contienen en los artículos siguientes.

Artículo 3. *Implantación.*

El Seguro será puesto en práctica de forma progresiva según producciones, zonas y riesgos, en función de la importancia socieconómica, de la producción, número de posibles asegurados, normas de ordenación agraria y con arreglo a los programas que establezcan los planes periódicos de seguros.

Artículo 4. *Unidad de cobertura.*

1. El que desee acogerse a los beneficios de este Seguro deberá asegurar todas las producciones de igual clase que posea en el territorio nacional y se encuentren incluidas en el plan de Seguros para la Campaña o ejercicio de que se trate. El incumplimiento de esta obligación, salvo casos debidamente justificados, dará lugar a la pérdida del derecho a la indemnización.
2. La suscripción de este Seguro lleva implícita la prohibición de garantizar el mismo interés asegurable en otras pólizas complementarias.
3. Cuando el Seguro no cubra enteramente el interés asegurable, el asegurado estará obligado a mantener a su cargo el descubierto que pudiera fijarse en la póliza.
4. Este Seguro, en cuanto a las producciones y riesgos incluidos en el Plan Anual, únicamente se puede contratar en la forma prevista en el presente Reglamento. En los demás casos se podrá contratar libremente el seguro.

Artículo 5. *Participación de los agricultores.*

Los Ministerios de Hacienda y de Agricultura determinarán, en las esferas de sus respectivas competencias, las normas para que sea efectiva la participación de los agricultores y ganaderos a través de las Cámaras Agrarias y de las Organizaciones y Asociaciones tanto profesionales como sindicales, en los diferentes supuestos a que se refieren la Ley y el presente Reglamento.

CAPÍTULO II

Riesgos, zonas y producciones asegurables

Artículo 6. *Riesgos agrícolas.*

1. Los riesgos agrícolas que podrá amparar el Seguro, en los términos que se determinen en la póliza, serán los de pedrisco, incendio, sequía, heladas, inundaciones y viento huracanado o cálido. No obstante, la relación de riesgos podrá ampliarse en los Planes Anuales del Seguro a las nevadas, escarchas, exceso de humedad, plagas, enfermedades y otros, siempre que se disponga de estudios suficientes que demuestren la posibilidad técnica y financiera de la cobertura.

2. La cobertura de los riesgos que se aseguren se hará de forma combinada y, excepcionalmente, de forma aislada si así se determina en el Plan Anual del Seguro.

Artículo 7. *Riesgos pecuarios.*

El Seguro de las producciones pecuarias tendrá por objeto la cobertura de los riesgos de muerte, sacrificio obligatorio e inutilización o pérdida de la función específica del ganado, a consecuencia de accidente, enfermedad o epizootia, en la forma que se determine en la póliza, siempre que no hayan podido ser utilizados los medios preventivos normales por causas no imputables al asegurado, o hayan resultado ineficaces total o parcialmente.

Artículo 8. *Riesgos forestales.*

1. El Seguro de las producciones forestales tendrá por objeto la cobertura del riesgo de incendios en la masa forestal, así como los gastos y deterioros ocasionados por los trabajos de extinción y las indemnizaciones que correspondan a las personas que resulten accidentadas al colaborar en aquellos trabajos.

2. La cobertura de los riesgos expresados se realizará en la forma y condiciones que establece la Ley 81/1968, de 5 de diciembre, y Reglamento para su aplicación aprobado por Decreto 3769/1972, de 23 de diciembre.

Artículo 9. *Zonas.*

1. A efectos de aplicación del Seguro en las producciones agrícolas, pecuarias y forestales, se consideran las siguientes unidades territoriales: Término municipal, comarca agraria, provincia y región natural.

2. La zona objeto del Seguro para una determinada producción vendrá definida en base a las anteriores unidades territoriales, pudiendo alcanzar total o parcialmente el ámbito nacional, de acuerdo con los Planes Anuales del Seguro. En su determinación se tendrán en cuenta criterios de marginalidad o inviabilidad de producciones en zonas determinadas.

Artículo 10. *Producciones.*

Son producciones asegurables todas las que constituyendo el fin económico de la explotación, bien directamente o mediante su transformación, se hallen incluidas en los Planes Anuales del Seguro y cumplan las condiciones técnicas mínimas exigibles de explotación o prevención definidas por el Ministerio de Agricultura. En todo caso será condición indispensable que no haya hecho aparición el siniestro o éste sea inminente.

CAPÍTULO III

Contratación. Agentes y condiciones del Seguro

Artículo 11. *Voluntariedad del Seguro.*

1. La suscripción del Seguro es voluntaria para los titulares de las explotaciones agrícolas y pecuarias; si bien, cuando se acojan a los beneficios de este Seguro, deberán asegurar todas las producciones de igual clase que posean en el territorio nacional, conforme dispone el artículo 4.º

2. El Seguro tendrá carácter obligatorio para los propietarios de montes, de acuerdo con lo establecido en el artículo 90 del Reglamento de Incendios Forestales.

3. El Gobierno podrá acordar la obligatoriedad del Seguro para el agricultor o el ganadero en los siguientes casos:

a) Cuando para una zona o producción más del 50 por 100 de los que lleven o dirijan directamente las explotaciones agrarias presten su conformidad a suscribirlo, expresada a través de sus Organizaciones y Asociaciones o de las Cámaras Agrarias respectivas y así lo comuniquen a la Entidad estatal.

b) Cuando lo considere necesario y en caso grave por falta de solidaridad de los agricultores y ganaderos en la suscripción del Seguro.

4. En los Planes anuales se establecerán los mínimos de superficie continua que debe comprender una zona determinada para establecer el Seguro con carácter obligatorio, sin que pueda ser inferior al término municipal.

5. El Ministerio de Agricultura determinará las medidas aplicables a los casos en que se haya incumplido la obligación de asegurar.

6. En la declaración de obligatoriedad del Seguro, deberán establecerse las producciones y los riesgos combinados o aislados de cobertura obligatoria, y las que se puedan asegurar de modo voluntario, independientemente.

Artículo 12. *Suscripción del Seguro.*

1. La suscripción del Seguro se realizará por las Entidades aseguradoras o a través de los Agentes de Seguros autorizados, para lo cual dispondrán de la organización adecuada que haga posible atender al servicio en todo el territorio nacional.

2. No obstante, el Ministerio de Agricultura de acuerdo con la Agrupación de Entidades aseguradoras adoptará las medidas supletorias que hagan posible la contratación de los seguros a través de las Cámaras Agrarias u otros Servicios.

3. La suscripción del Seguro se realizará en forma individual o colectiva, conforme se indica a continuación:

a) El Seguro puede ser suscrito directamente en forma individual por todo aquel que tenga interés legítimo en la conservación de la producción agrícola ganadera o forestal.

b) Podrán realizar la suscripción colectiva las Cooperativas y las Agrupaciones establecidas o que se establezcan, así como las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores o Ganaderos y, en su caso, las Cámaras Agrarias, siempre que todas ellas se hallen legalmente constituidas y con personalidad jurídica para contratar en concepto de tomador del Seguro, por sí y en nombre de sus asociados que voluntariamente lo deseen.

Artículo 13. *Declaración del Seguro y convenio para ejecución del Plan anual.*

1. Para los seguros agrícolas la declaración de Seguro es el documento suscrito por el asegurado mediante el cual solicita del asegurador la inclusión en las garantías del Seguro de los bienes que de modo concreto señale. Dicha declaración constituye, una vez firmada por la aseguradora, directamente o por medio de persona autorizada por la misma, conforme a lo dispuesto en el artículo 12, el documento que instrumenta el contrato de seguro, salvo que tratándose de seguro voluntario le Entidad expresamente la rechace durante el período de carencia por causas imputables al asegurado.

2. Para los seguros pecuarios y forestales se podrá utilizar el mismo u otro sistema de declaración de seguro, según se determine en las pólizas respectivas.

3. En todo caso, la firma de la declaración implica para ambas partes la aceptación del condicionado general de la póliza publicada en el «Boletín Oficial del Estado», debiendo darse cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3393/1973, de 21 de diciembre.

4. El Ministerio de Agricultura determinará las fechas de suscripción del Seguro para las distintas producciones y zonas.

5. El asegurado presentará tantas declaraciones como cultivos o grupos de cultivos pretenda asegurar según se determine de acuerdo con el Plan de seguros.

6. Para la ejecución del Plan Anual del Seguro será suscrito un convenio entre la Entidad estatal de Seguros y la Agrupación de Entidades aseguradoras en el que se regule, de

acuerdo con las condiciones de las pólizas, la suscripción del Seguro, el pago de la participación que en las primas corresponda a la Administración y demás extremos convenientes al indicado fin.

Artículo 14. *Pago de primas y entrada en vigor del Seguro.*

1. Los agricultores pagarán a la Entidad aseguradora la parte de prima a su cargo con sus impuestos y recargos y el resto de la prima correspondiente a la subvención del Estado será abonado directamente, también con sus impuestos y recargos, por la Entidad estatal a la Agrupación de Entidades aseguradoras en la forma y términos que por ambos se acuerde.
2. En la contratación colectiva, la obligación del pago de las primas en la parte a cargo de los asociados, corresponde al tomador del Seguro, sin perjuicio del reparto de su importe entre los mismos, que en ningún caso deberán pagar cantidad superior a la que les correspondería de suscribir el Seguro individualmente. El pago de dicha parte de primas se efectuará contra un solo recibo
3. El pago de la prima y la entrada en vigor del Seguro se ajustarán a lo establecido en la póliza.
4. El período da carencia que se fije se computará a partir del momento de la entrada en vigor del Seguro. Dicho período comprende el número de días que deben transcurrir desde la entrada en vigor del Seguro hasta el comienzo efectivo de la cobertura de los riesgos, no siendo indemnizables los siniestros que se produzcan durante el mencionado período.

Artículo 15. *Caducidad.*

1. Las declaraciones intencionadamente falsas formuladas por el asegurado privarán a éste del derecho a la indemnización. La mera inexactitud imputable al asegurado que origine la aplicación de una prima inferior, solo dará lugar a la reducción proporcional de la indemnización.
2. Cuando se trate de incendios forestales se tendrá en cuenta, además, lo dispuesto en el artículo 26 de la Ley 81/1968, de 5 de diciembre, y preceptos concordantes.

Artículo 16. *Capital asegurado.*

1. El capital asegurado para las producciones agrícolas estará en función de la cosecha esperada, teniendo en cuenta los rendimientos de cada cultivo, según zonas, que a estos efectos determine el Ministerio de Agricultura, a los precios unitarios que también establezca o figuren en la regulación de la campaña del producto de que se trate.
2. En los seguros relativos a cultivos de varios cortes o recogidas, el capital asegurado quedará reducido automática y sucesivamente después de cada corte en el valor de éste.
3. En el seguro pecuario el capital asegurado se fijará por el valor de cada ejemplar sobre los animales que presenten características o valoración especial, y para los restantes se fijará globalmente sobre las existencias de animales de la misma especie y destino.
4. Para los seguros forestales se estará a lo dispuesto en el Reglamento de Incendios Forestales.
5. A efectos de modificación de la prima establecida, no podrán admitirse durante el período de vigencia del Seguro variaciones en los valores asegurados cualquiera que sea su causa; únicamente se estimarán las que proceden de errores de cálculo.
6. El Ministerio de Hacienda determinará los porcentajes de cobertura sobre el capital garantizado y la diferencia no amparada se entiende como descubierto obligatorio a cargo del asegurado, dando lugar la infracción de este precepto a la pérdida del derecho a la indemnización. La prima y la indemnización girarán sobre la cifra resultante de aplicar el mencionado porcentaje.

Artículo 17. *Duración del Seguro.*

1. La contratación de los seguros se adaptará a años naturales, a ciclos o a campañas agrícolas, conforme se fije en las pólizas.
2. En las pólizas se concretarán las fechas inicial y final de vigencia del seguro.

Artículo 18. *Medidas preventivas y técnicas de cultivo o explotación.*

El asegurado deberá emplear los medios de lucha preventiva y aplicar las técnicas de cultivo o explotación declarados obligatorios por el Ministerio de Agricultura, en cuyo caso deberán mencionarse en la póliza del seguro. De no existir tal declaración, se aplicarán los medios y técnicas usuales en la zona.

Artículo 19. *Daños y gastos indemnizables y exclusiones.*

En las respectivas pólizas de seguros se determinarán los daños y gastos indemnizables según las diferentes producciones y riesgos cubiertos, e igualmente se concretarán las exclusiones de cobertura.

Artículo 20. *Catástrofe o calamidad nacional.*

1. Quedan excluidos de la cobertura del Seguro los siniestros que por su extensión e importancia sean calificados por el Gobierno como de «catástrofe o calamidad nacional».
2. El Consorcio de Compensación de Seguros, previo informe del Ministerio de Agricultura, podrá solicitar la citada declaración, aportando la información adecuada y los datos económicos de que se pueda disponer.
3. Si el Gobierno acepta la propuesta, acordará un auxilio económico a favor de los asegurados damnificados teniendo en cuenta las primas recaudadas en el ejercicio y la reserva acumulativa constituida tanto por las Entidades aseguradoras como por el Consorcio. Dicho auxilio se abonará por tales Entidades y Organismo, dentro de sus disponibilidades y de acuerdo con las tasaciones que se practiquen, aplicando el coeficiente de reducción que a tal efecto se señale.
4. Lo dispuesto en los números anteriores se entiende sin perjuicio de las ayudas que procedan de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2906/1969, de 13 de noviembre, y disposiciones concordantes.

Artículo 21. *Proposición, pólizas y tarifas.*

1. Los modelos de proposición o declaración de Seguro, de pólizas y las tarifas de primas serán aprobadas por el Ministerio de Hacienda con el preceptivo informe del Ministerio de Agricultura.
2. Las primas del Seguro han de ser técnicamente suficientes para atender los siniestros y los gastos de gestión interna y externa de las Entidades aseguradoras, así como para constituir y dotar una reserva acumulativa de supersiniestralidad.
3. El Ministerio de Hacienda, previo informe del de Agricultura, fijará los porcentajes máximos para gastos de gestión interna y externa a tener en cuenta en la confección de las tarifas.
4. Las tarifas comprenderán los distintos tipos de prima a aplicar sobre el capital asegurado y para su fijación se tendrán en cuenta entre otras, las siguientes circunstancias: Naturaleza y modalidad de cada riesgo asegurado; clases de cultivos o explotaciones; lugar de emplazamiento, y cuantía de las franquicias a cargo del asegurado.
5. Las tarifas establecerán bonificaciones en los siguientes casos:

a) Para los seguros colectivos en función del número de asegurados y de la superficie amparada.
b) Por aplicación de medidas preventivas, cuando los medios técnicos establecidos a nivel particular o colectivo, zonal o comarcal, sean superiores a los considerados como normales. Si después de un siniestro se comprobase que tales medios o medidas no existían, será de aplicación lo establecido en el segundo inciso del número 1 del artículo 15.

6. Las tarifas de primas serán objeto de revisión periódica a petición de las Entidades aseguradoras o de oficio por la Administración, en base a los datos estadísticos recogidos y a su posterior análisis e investigación actuarial.

CAPÍTULO IV

Siniestros e indemnizaciones

Artículo 22. *Siniestro y su notificación.*

1. En las pólizas se determinarán la intensidad y extensión que deben alcanzar los daños para poder calificarse como anormales las variaciones de los agentes naturales a efectos de su cobertura por el Seguro; el plazo y forma en que el siniestro debe ser comunicado a las oficinas del asegurador; la fecha en que se entiende producido el siniestro según las causas que lo han originado y el importe mínimo que deben alcanzar los daños peritados para que el siniestro pueda ser indemnizable, fijándose aquél en un porcentaje del capital asegurado de la parcela o producción dañada.

2. Cuando se trate de incendios forestales el plazo para la notificación y la tramitación ulterior se ajustará a lo establecido en su Reglamento.

Artículo 23. *Regla proporcional y franquicia.*

1. Si el valor real de los bienes asegurados excediera de la cantidad asegurada, el asegurado será reputado su propio asegurador por este exceso, y sufragará la parte alícuota que le corresponda de las pérdidas. Si el importe de la cosecha de la parcela es igual o inferior a la suma asegurada, se indemnizará la pérdida efectiva.

2. El Ministerio de Hacienda determinará el porcentaje sobre la cuantía de los daños que debe aplicarse en concepto de franquicia que quedará a cargo del asegurado.

Artículo 24. *Conservación del salvamento.*

El asegurado se obliga a prestar a los bienes siniestrados, hasta que se verifique el reconocimiento pericial, todos los cuidados habituales, velando por su conservación y empleando todos los medios a su alcance para salvar y conservar los productos asegurados.

Artículo 25. *Plazo y forma para la valoración de los daños.*

1. El asegurador procederá a la inspección inmediata de los daños a partir de la recepción de la notificación del siniestro. No obstante, en los riesgos agrícolas, si la naturaleza y desarrollo del cultivo lo aconseja, podrá demorar la peritación y valoración de daños hasta el momento de la recolección que previamente se haya fijado por el asegurado; en cuyo caso, el asegurador acusará recibo indicando si va a efectuar estimación inicial de los daños, que habrá de documentarse y firmarse por ambas partes incorporándose al expediente de siniestro.

2. La valoración de los daños se efectuará de común acuerdo entre el asegurado y el asegurador. De producirse disentimiento se procederá a la designación de Peritos conforme a lo dispuesto en el artículo 28.

3. Si llegado el momento fijado para la recolección no se hubiera realizado la peritación el asegurado podrá efectuar aquella obligándose a dejar muestras-testigos en la cuantía que se determine en la póliza. El incumplimiento de esta obligación por el asegurado llevará aparejada la pérdida del derecho a la indemnización, a cuyo fin se hará constar en el acta de tasación.

4. Si el Perito del asegurador no se hubiese personado para realizar la tasación antes de la fecha fijada para el comienzo de la recolección y hubiesen transcurrido más de veinte días desde la notificación del siniestro, el asegurador vendrá obligado a abonar al asegurado el valor de las muestras-testigos sin franquicia ni deducción alguna, quedando dichas muestras de propiedad de aquél.

Artículo 26. *Sistemas de peritación.*

La peritación se ajustará a los sistemas de estimación directa del daño o determinación por diferencia entre el valor de los bienes siniestrados y el del salvamento, aplicando para ambas valoraciones los precios fijados en la póliza al establecer el capital asegurado. En todo caso se cumplirán las normas que dicten conjuntamente los Ministerios de Hacienda y

de Agricultura, oídas las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores y las Entidades aseguradoras.

Artículo 27. *Condiciones de los Peritos.*

1. **(Anulado)**
2. Las Entidades aseguradoras velarán por la adecuada preparación y documentación de los Peritos.
3. La Agrupación de Entidades Aseguradoras a que se refiere el artículo 41, antes del comienzo de la campaña, notificará al Consorcio de Compensación de Seguros y al Ministerio de Agricultura la relación de Peritos cuyos servicios vaya a utilizar en este Seguro. El Consorcio podrá excluir, en el ámbito de la garantía que presta, las valoraciones practicadas por aquellos Peritos sobre los cuales existan antecedentes en el propio Organismo o comunicados por el citado Ministerio que revelen una actuación profesional irregular; a este efecto, notificará a la mencionada Agrupación con la antelación suficiente los Peritos en los que concurra la citada circunstancia.

Artículo 28. *Designación de los Peritos.*

1. En caso de no producirse acuerdo amistoso para la fijación de los daños, cada parte nombrará un Perito que la represente. El asegurado podrá actuar como Perito propio.
2. Si una de las partes no hubiera hecho la designación, estará obligada a realizarla en los ocho días siguientes a la fecha en que sea requerida por la que hubiere designado el suyo, y de no hacerlo en este último plazo se entenderá que acepta el dictamen que emita el Perito de la otra parte, quedando vinculada por el mismo.
3. De no haber acuerdo entre los Peritos, las partes nombrarán un tercero y los tres obrarán en común, resolviendo por mayoría de votos. Caso de disentir en la elección del tercer Perito, lo harán constar en Acta, procediéndose entonces a su nombramiento por el Juez de Primera Instancia del partido judicial en que radiquen las explotaciones aseguradas, a ruego de la parte más diligente o de quien la represente.
4. En caso de siniestros que afecten a intereses amparados por pólizas colectivas, el tomador del seguro podrá designar Perito que le represente en la tasación de los daños. Las decisiones que adopten los Peritos obligan al tomador y a los asegurados por ellos representados. El tomador del seguro deberá nombrar tantos Peritos como intervengan por parte de los aseguradores o aceptar la tasación realizada por los Peritos de éste.
5. Designado un Perito y aceptada la misión, no podrá renunciar a ella. En los plazos que se fijen o figuren en la póliza deberá dar comienzo a sus trabajos, concluirlos y levantar la correspondiente acta.

Artículo 29. *Cometido de los Peritos.*

1. Con carácter general el cometido a desarrollar por los Peritos será el de realizar la valoración de los daños sujetándose a las normas de peritación establecidas; recogerán en el Acta cuantas incidencias surjan durante su actuación y establecerán la indemnización resultante que corresponda individualmente a cada asegurado en función del porcentaje de cobertura o, en su caso, por aplicación de la franquicia estipulada. Para el cumplimiento de dicho cometido, el asegurado dará al asegurador y a sus Peritos toda clase de facilidades para inspeccionar las explotaciones aseguradas, proporcionándoles cuantos documentos e informes consideren útiles y necesarios para fijar con exactitud la cuantía de las pérdidas y para acreditar el debido cumplimiento de las condiciones técnicas mínimas del cultivo.
2. A efectos de determinar la cuantía de los daños en los riesgos agrícolas, deberán fijarse los importes pertinentes sobre:

a) Rendimiento real de la cosecha asegurada y el porcentaje de daños en función de la causa productora, tanto en cantidad como en calidad, en su caso.
b) Estimación del posible salvamento.
c) Importe de los gastos excepcionales realizados para limitación de los daños o salvamento de la cosecha siniestrada, llevados a efecto de acuerdo con las normas que para ello se hayan fijado por los Peritos.

3. En las actas de tasación de daños que afecten a explotaciones agrícolas, se consignará el resultado de las comprobaciones realizadas en orden a los siguientes extremos:

a) Fecha del siniestro y sus causas.
b) Identificación de la parcela siniestrada con la asegurada.
c) Cumplimiento, por parte del asegurado de la obligación de asegurar todos los cultivos de igual clase.
d) Aplicación de las condiciones técnicas mínimas de cultivo fijadas.
e) Empleo de los medios de lucha preventiva.
f) Aplicación de las medidas de salvamento que se hubiesen acordado en la estimación inicial de los daños, y
g) Cuantificación de los daños conforme al número anterior y determinación de la indemnización, previa aplicación de la franquicia y regla proporcional, si procede.

4. Para los seguros pecuarios serán de aplicación las anteriores normas en la medida que corresponda, si bien se fijará por cada animal siniestrado la cuantía total de la pérdida en base al porcentaje de cobertura establecido y, en su caso, de la franquicia estipulada. La cuantía de la pérdida se calculará deduciendo del valor asegurado, o del real en el momento del siniestro, el importe de la posible recuperación.
5. Para establecer las indemnizaciones que correspondan a los daños originados por incendios en las explotaciones forestales, en los diversos conceptos que abarca la garantía del Seguro, se seguirán las normas y procedimientos que previene el Reglamento de Incendios Forestales, aprobado por Decreto número 3789/1972, de 23 de diciembre.

Artículo 30. *Pago de las indemnizaciones.*

1. Las indemnizaciones por los siniestros ocurridos en las explotaciones agrícolas deberán ser abonadas a los agricultores dentro de los sesenta días siguientes a la terminación de la recolección de sus cosechas, no pudiendo percibir cada asegurado, de conformidad con lo establecido en el artículo 13 de la Ley, más que una sola indemnización por todos los siniestros ocurridos en su cultivo o explotación, como suma de los correspondientes daños sufridos.
2. El abono de las indemnizaciones correspondientes a siniestros de las explotaciones pecuarias deberá ser efectuado antes de que transcurran tres meses a partir de su ocurrencia. En ningún caso el asegurado podrá percibir más de una sola indemnización por todos los siniestros sufridos por un mismo animal
3. Las indemnizaciones originadas por daños en la masa forestal deberán ser abonadas antes de que transcurran seis meses de la fecha del siniestro.
4. En las pólizas colectivas las indemnizaciones que correspondan a los asegurados por los daños sufridos en sus producciones podrán ser satisfechas a través del tomador del seguro.

Artículo 31. *Beneficiario y cesión de la indemnización.*

1. El asegurado podrá designar beneficiario con derecho a percibir la indemnización que corresponda como consecuencia del Seguro.
2. Una vez determinada la cuantía líquida de la indemnización a percibir como consecuencia de un siniestro, podrá ser cedida por el asegurado a favor de cualquier otra persona.
3. Cuando se trate de seguros exigidos para la concesión de créditos oficiales, se notificará tal circunstancia a la Entidad aseguradora y serán beneficiarios los Organismos o Entidades que les hayan concedido de forma que en caso de siniestro la indemnización sea aplicada en primer lugar al reintegro de las anualidades del crédito pendientes de amortizar.
4. En los supuestos a que se refiere el número anterior, si la prima del Seguro no fuese abonada por el asegurado en el plazo y cuantía convenida, deberá ser comunicado este hecho por la aseguradora a la Entidad crediticia a fin de que pueda proceder a su pago o a adoptar las medidas que estime procedentes.

Artículo 32. *Subrogación.*

Las Entidades aseguradoras se subrogan, hasta el límite de la indemnización satisfecha, en todos los derechos que competen al asegurado contra terceros responsables, pudiendo ejercitarlos, con gastos a su cargo, en nombro propio o en del asegurado o perjudicado, quienes están obligados, si así fueren requeridos, a ratificar esta subrogación y a otorgar los oportunos poderes.

Artículo 33. *Jurisdicción.*

Todas las cuestiones que se planteen con ocasión del cumplimiento o interpretación del Seguro quedan sometidas a los Jueces y Tribunales de la localidad del domicilio del asegurado, si en ella tiene sucursal cualquiera de las Entidades coaseguradoras, o en otro caso, a los de la capital de la provincia de dicho domicilio.

CAPÍTULO V

Plan de Seguros Agrarios Combinados

Artículo 34. *Elaboración del Plan.*

1. La Entidad Estatal de Seguros Agrarios, con la participación de las Cámaras Agrarias y las Organizaciones y Asociaciones tanto profesionales como sindicales de agricultores, elaborará anualmente el Plan de Seguros Agrarios Combinados en el que, a reserva de las efectivas disponibilidades presupuestarias para el ejercicio de su vigencia, se concretará la aportación del Estado a que aluden los artículos 5.º y 11 de la Ley. Este Plan se elevará a la aprobación del Gobierno a través del Ministerio de Agricultura, con informe de las Direcciones Generales de Seguros y de Presupuestos, dependientes del Ministerio de Hacienda, antes del 1 de mayo de cada año.

2. El Plan se aplicará en el ejercicio económico siguiente al de su aprobación, salvo disposición en contrario, y se considerará prorrogado sucesivamente a menos que sea modificado por otro Plan posterior.

Artículo 35. *Contenido.*

El Plan Anual determinará:

a) Los riesgos a cubrir, en forma combinada o aislada, en las producciones agrícola, pecuaria y forestal.

b) El ámbito territorial de su aplicación.

c) La superficie continua necesaria para la declaración de la obligatoriedad del Seguro a efectos de lo previsto en el artículo 8.° de la Ley.

d) Su evaluación económica, coste de su realización, estimación de la aportación global del Estado, y distribución de la misma para subvención a las primas que han de satisfacer los asegurados, y demás aplicaciones conforme a los artículos números 55 y 58.

Artículo 36. *Modificaciones.*

Cuando por circunstancias especiales así conviniera, la Entidad Estatal de Seguros Agrarios podrá durante el transcurso de un ejercicio elevar al Gobierno propuesta de modificación del Plan aprobado.

Artículo 37. *Facultades interpretativas.*

Por la Entidad Estatal de Seguros Agrarios y por la Dirección General de Seguros, en el ámbito de sus respectivas competencias, se resolverán cuantas incidencias o dudas se susciten o deriven en la ejecución del Plan de Seguros.

CAPÍTULO VI

De las Entidades aseguradoras privadas

Artículo 38. *Entidades aseguradoras.*

1. Los riesgos previstos en los Planes de Seguro serán cubiertos por las Entidades aseguradoras inscritas en el Registro Especial de la Dirección General de Seguros y autorizadas para operar en todos los Ramos que se indican a continuación:

a) Pedrisco e incendio de cosechas, para los seguros agrícolas.
b) Vida de ganado, para los seguros pecuarios.
c) Incendios, para los seguros forestales.

2. La Agrupación a que se refiere el artículo 41, empleará en la contratación de los seguros documentación aprobada por la Dirección General de Seguros, en la que necesariamente figurarán los nombres de las Entidades agrupadas y su participación en el coaseguro.

3. La Agrupación podrá contratar el seguro de incendios forestales cualquiera que sea el propietario del monte y deberá notificar al Consorcio de Compensación de Seguros el nombre de los asegurados y demás datos que se determinen con objeto de facilitar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 91 del Reglamento de Incendios Forestales.

Artículo 39. *Creación de Mutualidades.*

Por parte de los agricultores, ganaderos y propietarios de montes, podrán constituirse Entidades mutuas para estos Seguros, con sujeción a lo previsto en la legislación sobre Ordenación de Seguros Privados, a cuyo fin y con objeto de fomentar la creación de tales mutuas según dispone el artículo 2.º de la Ley, la Dirección General de Seguros les facilitará la información y colaboración adecuadas.

Artículo 40. *Mutualidades de ámbito restringido.*

Las Mutualidades de ámbito local o provincial podrán participar en la cobertura de riesgos a través del coaseguro que administre la Agrupación de Entidades Aseguradoras, pero la Dirección General de Seguros podrá fijar limites a tal participación con objeto de que se adapte a su capacidad financiera.

Artículo 41. *Agrupación de Entidades aseguradoras.*

1. Las entidades aseguradoras que deseen practicar este seguro deberán participar en la cobertura de todos los riesgos, habrán de agruparse al efecto en cualquiera de las formas permitidas en el ordenamiento jurídico, y dicho seguro no podrá practicarse fuera de la Agrupación. Esta Agrupación deberá tener personalidad jurídica propia.

La Agrupación no tendrá la condición de entidad aseguradora, si bien sus estatutos y reglamento deberán ser autorizados por el Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital.

2. En el consejo de administración de la Agrupación tendrán participación de pleno derecho vocales designados a propuesta del Consorcio de Compensación de Seguros.

3. Serán funciones primordiales de la Agrupación:

a) La contratación de los seguros en nombre y por cuenta de todas las Entidades coaseguradoras agrupadas.

b) La distribución de los riesgos entre las Entidades agrupadas en la proporción que anualmente se establezca teniendo en cuenta como factor importante para efectuar la distribución el volumen de negocio que cada Entidad haya aportado a la Agrupación. De tal distribución se enviará informe a los Ministerios de Hacienda y de Agricultura.

c) La representación de todas y cada una de las Entidades coaseguradoras agrupadas.

d) La administración del Seguro, peritación de siniestros, pago de indemnizaciones, estudios estadísticos, investigación actuarial y, en general, cuanto redunde en fomento de este Seguro.

e) Colaboración con la Entidad estatal y Consorcio de Compensación de Seguros en las materias de sus respectivas competencias, y con los Ministerios de Agricultura y de Hacienda para cuanto sea requerida.

Artículo 42. *Reservas técnicas.*

1. Las Entidades aseguradoras, con independencia de las reservas técnicas exigidas por la legislación sobre Ordenación de los Seguros Privados, tendrán la obligación de constituir a 31 de diciembre de cada año una reserva técnica acumulativa que se dotará con el porcentaje que fije el Ministerio de Hacienda sobre la diferencia positiva que pueda existir entre las primas de riesgo y la siniestralidad imputable a cada ejercicio, hasta alcanzar el doble de la siniestralidad media registrada en los cinco últimos años precedentes.

2. De esta reserva, que se denominará «Reserva Acumulativa de Seguros Agrarios», sólo podrán disponer las Entidades aseguradoras para compensar la diferencia negativa que se produzca en un ejercicio entre las primas de riesgo y la siniestralidad registrada. En este supuesto deberá comunicarse su disposición al Consorcio de Compensación de Seguros.

Artículo 43. *Insuficiencia de cobertura de riesgos por parte de las Entidades aseguradoras.*

1. A efectos de lo dispuesto en el artículo 18,3 de la Ley, se considera que existe insuficiencia grave y general de la Agrupación de Entidades Aseguradoras en la suscripción de seguros y cobertura de riesgos, en los siguientes supuestos:

a) Negativa a cubrir determinados riesgos.

b) Falta de diligencia adecuada en la suscripción de los seguros.

c) Cuando se acredite la inexistencia de capacidad económica suficiente para la cobertura de los riesgos incluidos en el Plan de Seguros.

d) Incumplimiento sistemático y grave de las normas del Plan de Seguros.

2. En los supuestos a que se refiere el número anterior, la Dirección General de Seguros instruirá expediente, con audiencia de la Agrupación, en el que, sin perjuicio de las sanciones que procedan con arreglo a la legislación de Seguros Privados, podrá acordarse discrecionalmente la elevación al Gobierno de propuesta para que el Consorcio de Compensación de Seguros asuma subsidiariamente la cobertura de los riesgos.

3. Cuando la actuación irregular se refiera a una o varias Entidades aseguradoras, se instruirá expediente en la forma que dispone el número anterior, con audiencia de las Entidades interesadas, y podrá acordarse la prohibición de que participen en la cobertura de los riesgos a que se refiere el presente Reglamento. En este caso, las restantes Entidades deberán absorber la participación que aquéllas tenían en el coaseguro.

CAPÍTULO VII

Dirección General de Seguros y Consorcio de Compensación de Seguros

Artículo 44. *Dirección General de Seguros.*

1. Las competencias que la Ley y el presente Reglamento atribuyen al Ministerio de Hacienda serán ejercitadas a través de la Dirección General de Seguros.

2. Corresponden específicamente a la citada Dirección General las siguientes funciones:

a) Facilitar información a los agricultores que deseen crear Mutuas para realizar este Seguro con ámbito local o provincial.

b) Aprobar los Estatutos de la Agrupación de Entidades Aseguradoras y comprobar que su actuación se ajusta a lo establecido en el presente Reglamento y no infringe la legislación sobre Seguros Privados.

c) Aprobar el porcentaje máximo de participación de cada Entidad aseguradora en la cobertura de riesgos que administra la Agrupación, así como el cuadro definitivo de distribución de riesgos entre las Entidades agrupadas.

d) Instruir el oportuno expediente y adoptar o proponer las medidas que procedan cuando se produzca insuficiencia de cobertura por parte de las Entidades aseguradoras o su actuación no se ajuste a las normas vigentes.

e) Fijar el porcentaje de dotación de las reservas a que se refiere el artículo 42.

f) Potenciar la investigación estadística y actuarial en relación con este Seguro, para una correcta elaboración de las bases técnicas y tarifas.

g) Ejercer el control del Seguro de acuerdo con lo establecido en la Ley de Seguros de 18 de diciembre de 1954 y disposiciones complementarias.

h) Proponer al Ministro de Hacienda las normas a que debe ajustarse el reaseguro u otra forma de apoyo que otorgue el Consorcio de Compensación de Seguros para el normal desarrollo de este Seguro.

i) Informar el Plan Anual de Seguros.

3. **(Derogado)**

4. La citada Dirección General, juntamente con la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, propondrá la parte de prima a pagar por los asegurados y el auxilio que corresponda aportar a la Administración con arreglo a lo dispuesto en los artículos 55, 56 y 57, y elaborará las normas de peritación de siniestros, en las que también colaborarán las Entidades aseguradoras.

Artículo 45. *Funciones del Consorcio de Compensación de Seguros.*

El Consorcio de Compensación de Seguros ejercerá las siguientes funciones:

a) Actuar de reasegurador obligatorio en todos los Ramos incluidos en este Seguro, en la forma y cuantía que se determine por el Ministerio de Hacienda.

b) En el Ramo de Incendios Forestales, además, actuará como asegurador directo, cuando el propietario del monte no acredite estar asegurado, de conformidad con lo establecido en la Ley 81/1968, de 5 de diciembre, y Decreto 3769/1972, de 23 de diciembre.

c) Ejercer el control de las peritaciones de los siniestros encaminado al más eficaz cumplimiento de su función de reasegurador, pudiendo adoptar las medidas de exclusión a que hace referencia el artículo 27,3.

d) Asumir excepcionalmente la gestión del seguro directo cuando así lo acuerde el Gobierno en los supuestos previstos en el artículo 43, a cuyo efecto se le dotará de los medios adecuados.

e) Proponer la designación de vocales en el consejo de administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 41.2.

Artículo 46. *Recursos económicos ordinarios del Consorcio.*

1. Para la cobertura de los riesgos asumidos por el Consorcio de Compensación de Seguros, éste contará con los siguientes recursos:

a) Las primas que se establezcan en las normas que regulen el reaseguro u otra forma de apoyo.

b) Las primas que perciba en los supuestos en que actúe como asegurador directo.

c) Las aportaciones a que hace referencia el artículo once de la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados, y las que, en su caso, el Estado realice a efectos de mantener el adecuado equilibrio técnico-financiero de este ramo de aseguramiento, así como el margen de solvencia exigido al Consorcio por el ordenamiento jurídico en materia de seguros.

d) Las cantidades que recobre en el ejercicio del derecho de repetición y los intereses de demora que le correspondan conforme al ordenamiento jurídico.

e) Los productos y rentas de su patrimonio, en la parte imputable a esta actividad.

f) Los procedentes de los créditos, préstamos y demás operaciones financieras que pueda concertar.

g) Cualquier otro ingreso que le corresponda conforme a la legislación vigente.

2. El Consorcio de Compensación de Seguros constituirá una provisión técnica de estabilización que se dotará con los excedentes que se produzcan en la cuenta de explotación de cada ejercicio y, en su caso, con las consignaciones a que se refiere el párrafo c) del apartado anterior, hasta que la misma alcance, como mínimo, un importe equivalente a la suma de las primas devengadas por el Consorcio en los últimos cinco ejercicios, incluido el que se cierra.

Artículo 47. *Recursos económicos extraordinarios del Consorcio.*

Cuando la situación financiera lo requiera, el Consorcio de Compensación de Seguros, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7.º de la Ley de 18 de diciembre de 1954, podrá concertar créditos con el Banco de España y emitir obligaciones en las condiciones de garantía, interés y reembolso que se fijen, dirigidas al público en general y especialmente, a las Entidades aseguradoras, dentro de los límites establecidos en el artículo número 102 de la Ley General Presupuestaria.

CAPÍTULO VIII

Entidad Estatal de Seguros Agrarios

Artículo 48. *Competencia de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios.*

Las competencias que la Ley atribuye al Ministerio de Agricultura en relación con este Seguro serán ejercitadas a través de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios.

Artículo 49. *Misión y funciones.*

1. Será misión de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, conforme dispone el artículo 18,1 de la Ley, actuar como órgano de coordinación y enlace por parte de la Administración para las actividades vinculadas a los Seguros Agrarios, realizando los estudios necesarios para ir ampliando, en su caso, las coberturas de riesgos así como los riesgos a asegurar en cada Plan Anual y cuantas funciones le encomiende la Administración en cumplimiento de los preceptos de la Ley.

2. Corresponden a la Entidad Estatal de Seguros Agrarios específicamente las siguientes funciones:

a) Elaborar y proponer al Gobierno, conforme se dice en el artículo 39,1, el Plan Anual de Seguros.

b) Proponer al Ministerio de Agricultura para su aprobación:

- Las condiciones técnicas mínimas de cultivo o explotación de las producciones agrarias, así como las técnicas de lucha preventivas normales exigibles en cada zona o comarca.
- Casos de marginalidad o inviabilidad.
- Rendimientos estimados en las producciones agrarias a efectos del Seguro.
- Precios a aplicar en las producciones agrarias a efectos del Seguro.
- Fechas límite de suscripción del Seguro.

c) Suscribir con la Agrupación de Entidades Aseguradoras el convenio a que se refiere el artículo 13,6.

d) Realizar los estudios necesarios sobre daños ocasionados a las producciones agrarias, los medios de prevención de riesgos y los de investigación necesarios para la cobertura de aquellos.

e) Controlar en el ámbito agrario el desarrollo y aplicación de los Planes de Seguros.

f) Fomento y divulgación de los Seguros Agrarios.

g) Procurar la colaboración de las Cooperativas del Campo y de las Cámaras Agrarias en la suscripción de los Seguros conforme al artículo 12.

h) Asesoramiento a los agricultores, ganaderos y propietarios de montes en materias agrarias relacionadas con los Seguros.

i) Actuar como árbitro de equidad en cuantas cuestiones puedan surgir derivadas de este Seguro y que sean sometidas expresamente a su decisión arbitral, por acuerdo de las partes.

3. Corresponde igualmente a la Entidad Estatal de Seguros Agrarios emitir informe en los supuestas a que se refiere el número 3 del artículo 44, y elaborar juntamente con la Dirección General de Seguros la propuesta en los casos citados en el número 4 de dicho artículo.

Artículo 50. *Colaboración de otros Organismos.*

Para el ejercicio de las funciones que así lo requieran, la Entidad Estatal de Seguros Agrarios podrá recabar el asesoramiento o colaboración del Servicio Nacional de Productos Agrarios o, en su caso, de otros Órganos del Ministerio de Agricultura.

Artículo 51. *Personalidad de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios.*

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 17 de la Ley, por el Gobierno se creará, como Organismo autónomo, una Entidad Estatal de Seguros Agrarios, adscrita al Ministerio de Agricultura, teniendo personalidad jurídica y económica propia para la realización de cuantos actos y operaciones requiera el desarrollo y ejecución de sus funciones y fines.

Artículo 52. *Gobierno de la Entidad.*

La Entidad Estatal de Seguros Agrarios estará regida por:

a) El Presidente, que lo será el Subsecretario de Agricultura, Pesca y Alimentación.
b) La Comisión General en la que junto a los Ministerios de Agricultura y Hacienda participarán las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores y Ganaderos.
c) El Director de la Entidad, que será designado por el Ministerio de Agricultura.

Artículo 53. *Recursos económicos de la Entidad.*

Para el desarrollo de las funciones que se encomiendan en la Ley número 87/1978 y en el presente Reglamento, la Entidad contará con los siguientes recursos:

a) Los productos y rentas de su patrimonio.
b) Los créditos consignados en los Presupuestas Generales del Estado para aquellos fines, que se computarán dentro de la subvención global establecida en los artículos 5.º y 11 de la Ley.
c) Cualesquiera otros recursos que pudieran atribuírsele.

CAPÍTULO IX

Subvención o aportación del Estado

Artículo 54. *Inclusión en los Presupuestos.*

En los presupuestes del Ministerio de Agricultura, dentro de los generales del Estado se consignarán los créditos necesarios para atender las subvenciones del Seguro,

Artículo 55. *Cuantía global y destino de la subvención.*

1. El importe de la aportación del Estado se fijará de acuerdo con las disponibilidades presupuestarias y no podrá ser superior al 50 por 100 ni inferior al 20 por 100 del total anual de las primas según dispone el artículo 11 de la Ley.
2. La aportación del Estado se destinará a la subvención de las primas a satisfacer por los asegurados, a constituir los Fondos a que se refieren los números 2 y 3 del artículo 48 y a atender el presupuesto de gastos de la Entidad estatal en cuanto no pueda ser cubierto con otros ingresos conforme al artículo 53.

Artículo 56. *Distribución de la subvención.*

La Dirección General de Seguros y la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, conjuntamente, y con la participación de las Organizaciones y Asociaciones de agricultores, ganaderos y propietarios de montes, propondrán la parte de prima a pagar por los asegurados y la subvención que corresponda aportar a la Administración, que se tendrá en cuenta en el Plan Anual de Seguros que por la citada Entidad ha de someterse a la aprobación del Gobierno según dispone el artículo 34.

Artículo 57. *Normas para la distribución.*

1. La determinación de las subvenciones del Estado se hará atendiendo por un lado al importe global estimado de fas primas totales del seguro y por otro las circunstancias de cada zona, cultivo o producción y riesgo.

2. Se buscará la solidaridad de los agricultores y ganaderos, por lo que se aplicará:

a) Mayor protección a los agricultores, ganaderos y propietarios de montes de economía modesta, quedando excluidas aquellas explotaciones que por su suficiencia económica no lo requieran.

b) Escalonamiento de la subvención en función del importe de las primas, con mayor protección a las producciones y zonas de mayor intensidad de riesgo.

c) Mayor protección a las pólizas colectivas.

CAPÍTULO X

Créditos y ayudas vinculados al Seguro

Artículo 58. *Líneas de financiación.*

Por el Ministerio de Hacienda, conjuntamente con el de Agricultura, se establecerán las líneas de financiación ligadas al Seguro.

Artículo 59. *Requisitos para concesión de créditos y auxilios.*

1. Todos los créditos oficiales que puedan ser otorgados directamente a financiación de la obtención de cosechas determinables o producciones forestales o ganaderas también determinables exigirán, para su concesión, la previa contratación del Seguro.

2. Para la concesión de los créditos a que se refiere el artículo anterior, así como para el otorgamiento de otros auxilios, se exigirá la previa contratación del Seguro.

Artículo 60. *Cancelación de créditos.*

En los contratos por los que se instrumente la concesión de créditos a plazo superior a un año condicionados al Seguro se incluirá una cláusula en la que se establezca que podrán ser cancelados en cualquier momento si no se contratan los Seguros de años sucesivos hasta la total amortización de aquéllos.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Los Ministerios de Hacienda y de Agricultura, dentro de sus respectivas competencias, quedan facultados para dictar las normas que requiera la interpretación y el desarrollo del presente Reglamento.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 27, podrán ejercer excepcionalmente las funciones de Perito de Seguros Agrarios las personas que acrediten un ejercicio específico de la actividad durante dos años o campañas con anterioridad a la entrada en vigor de este Reglamento.

2. La dotación del 5 por 100 al Fondo de estabilidad, prevista en el artículo 48, se aplicará los dos primeros años de vigencia del Seguro; en los tres años siguientes podrá ser corregida la dotación por el Ministerio de Hacienda y a partir del quinto año se estará a lo dispuesto en el citado artículo.

§ 14

Orden PRE/632/2003, de 14 de marzo, por la que se aprueba la Norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el seguro agrario combinado

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 69, de 21 de marzo de 2003
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2003-5827

La aplicación de la Orden de 21 de julio de 1986, por la que se aprueba la Norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el seguro agrario combinado, ha puesto de manifiesto, por la práctica adquirida, la necesidad de modificación, tratándose de esta forma de dar un nuevo impulso para lograr una mayor exactitud en la peritación de los daños y consecuentemente en su tasación.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 del Reglamento para la aplicación de la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados, aprobado por Real Decreto 2320/1979, de 14 de septiembre; en cumplimiento de la Orden comunicada del Ministerio de Economía y Hacienda de 27 de diciembre de 1985, por la que se constituye una Comisión para la elaboración de las Normas de peritación de siniestros de los Seguros Agrarios; oídas las Organizaciones y Asociaciones de Agricultores, así como las Entidades Aseguradoras y a propuesta del Vicepresidente Segundo del Gobierno para Asuntos Económicos y del Ministro de Economía y del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación,

DISPONGO:

Primero.

Se aprueba la norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el Seguro Agrario Combinado, que figura como anexo a la presente Orden.

Segundo.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Orden y, en particular la Orden Ministerial de 21 de julio de 1986, por la que se aprueba la norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparadas por el seguro agrario combinado.

Tercero.

Corresponde a la Dirección General de Seguros y Fondos de Pensiones y a la Entidad Estatal de Seguros Agrarios la elaboración y propuesta de las Normas Específicas de

Peritación aplicables a cada una de las producciones objeto de aseguramiento en el Plan de Seguros Agrarios Combinados. Estas Normas se aprobarán por Orden del Ministro de la Presidencia, a propuesta de los Ministros de Economía y de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Cuarto.

La presente Orden Ministerial entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

ANEXO

Norma general de peritación de los daños ocasionados sobre las producciones agrícolas, amparados por el seguro agrario combinado

1. Marco legal.—Se dicta la presente Norma General de Peritación en cumplimiento de lo previsto en la Ley 87/1.978, de 28 de diciembre, de Seguros Agrarios Combinados, y su contenido se ajusta a las prescripciones de la citada Ley y del Reglamento que la desarrolla, aprobado por el Real Decreto 2.329/1.979 de 14 de septiembre, siendo de aplicación supletoria las disposiciones de la Ley 50/1.980, de 8 de octubre, de Contrato de Seguro.

Asimismo, en la aplicación de la presente Norma, se estará a lo dispuesto en el correspondiente condicionado de las líneas de Seguros Agrícolas incluidas en el respectivo Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados.

2. Objeto y ámbito de aplicación de la Norma.—Esta Norma se dicta con la finalidad de establecer las líneas básicas de actuación que deben aplicarse en la valoración de daños por siniestros sobre las producciones agrícolas, amparados por el Seguro Agrario Combinado.

La presente Norma será de aplicación para las producciones y riesgos agrícolas incluidos en los Planes de Seguros Agrarios Combinados.

3. Definiciones.— A efectos de la aplicación de la presente Norma se entiende por:

«Documento de Tasación»: Es aquel documento que recoge los datos necesarios para la valoración de los daños. Este documento tomará carácter de Inspección Inmediata o Tasación Definitiva, dependiendo de que sea necesario o no recabar más información con posterioridad a su realización.

Así mismo, deberá recoger la conformidad o disconformidad del asegurado y, en su caso, la condicionalidad a comprobaciones posteriores.

«Capacidad Productiva»: Es la producción que podría obtenerse en cada parcela de acuerdo a sus condiciones normales de carácter estable, climático, cultural, tanto presentes como previas, conforme a la naturaleza del objeto asegurado. Para su determinación se tendrá en cuenta lo dispuesto en el contrato de seguro.

«Producción Real Esperada»: Es aquella que, de no ocurrir él o los siniestros garantizados, se hubiera obtenido en la parcela siniestrada, dentro del periodo de garantía previsto en la póliza y cumpliendo los requisitos mínimos establecidos en las normas oficiales de comercialización.

«Producción Real Final»: Es aquella recolectada o susceptible de recolección por procedimientos habituales y técnicamente adecuados en la parcela asegurada.

«Daños»: Pérdida o degradación del producto asegurado como consecuencia del acaecimiento de un siniestro.

«Compensaciones»: Importe que el asegurador debe abonar al asegurado por los conceptos de «pago de muestras testigo», «gastos de salvamento» y cualquier otro regulado en los casos y en las circunstancias previstas en las condiciones generales y especiales.

«Deducciones»: Importe que el asegurador deberá deducir de la correspondiente indemnización, en los casos y en las circunstancias previstas en las condiciones generales y especiales, por el aprovechamiento de la producción dañada, distinto al que tenía por objeto el cultivo, así como por las labores precisas para la obtención del producto que no se hayan realizado por no ser ya necesarias como consecuencia del siniestro.

4. Procedimiento a seguir para la peritación de daños.— En las correspondientes Normas Específicas de Peritación se fijarán, adecuados a las características de los bienes asegurados, los criterios para la valoración de los daños y su cuantificación, apoyándose, en su caso, en las Normas de Calidad vigentes.

De igual modo, en las Normas Específicas de Peritación se podrán establecer sistemas, métodos, e instrumentos que, con arreglo a los avances tecnológicos y científicos, permitan una más sencilla y ajustada valoración de los daños.

Los peritos representantes de las partes realizarán la peritación con criterios objetivos y técnicos, mediante la aplicación del o de los sistemas establecidos en la correspondiente Norma Específica de Peritación.

4.1 El proceso de tasación.

Bajo este concepto se comprende el conjunto de observaciones y evaluaciones para la determinación de los daños ocasionados en las producciones, en las condiciones definidas en el contrato de seguro. Todo ello conducente a la determinación de la posible indemnización.

La valoración se realizará mediante un sistema de muestreo aleatorio, estratificado, sistemático, o cualquier otro que resulte representativo y adecuado, sobre la totalidad de la producción siniestrada, o bien sobre muestras testigo reglamentarias dejadas al efecto. Los criterios a seguir para la realización del muestreo, en su caso, serán los determinados en las correspondientes Normas Específicas de Peritación.

En el caso de que el perito designado por la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados, S.A. (en adelante la Agrupación) y/o el asegurado o su representante consideraran conveniente la realización de análisis de laboratorio para el esclarecimiento de la causa del siniestro o su cuantificación, se podrá proceder a la recogida de muestras, de mutuo acuerdo, condicionando la tasación al resultado de los citados análisis y reflejando esta circunstancia en el documento de tasación. El coste de estos análisis correrá a cargo de la Agrupación, salvo que su realización se hubiera producido por deseo expreso del asegurado.

Cuando así lo permita el desarrollo científico y la aplicación de nuevas tecnologías, podrán emplearse sistemas y medios adecuados a las mismas, previa aprobación de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (en adelante ENESA) y de la Dirección General de Seguros y Fondos de Pensiones y conocimiento del Consorcio de Compensación de Seguros.

En cualquier caso si, durante la realización de la tasación, el perito designado por la Agrupación y el asegurado llegasen a un acuerdo, podrá darse por finalizada la misma.

El proceso de tasación, con carácter general, comprende dos tipos de actuación: Inspección Inmediata y Tasación Definitiva.

4.1.1 Inspección Inmediata:

1. Objeto. La Inspección Inmediata tiene por objeto recabar aquellos datos de interés para la determinación del daño, que presentan un carácter temporal, así como cualesquiera otros que resulten de interés para la valoración del daño.

2. Condiciones y plazo para su ejecución. La Inspección Inmediata se realizará en aquellos cultivos cuyas condiciones especiales así lo determinen, y en las condiciones y plazos en ellas señalados.

Si previamente o durante la realización de la Inspección Inmediata resultara que no es precisa, o que no se dan las condiciones del objeto de la misma las partes, de mutuo acuerdo, podrán no realizarla o darla por concluida.

3. Documento de Inspección Inmediata. En el transcurso de la Inspección el perito tasador designado por la Agrupación, una vez personado en la parcela, cumplimentará un documento de inspección en el que figurará:

1. La fecha en la que se realiza la inspección.
2. El estado vegetativo del cultivo en el momento de la inspección.
3. El estado sanitario y cultural del cultivo, si pudiera afectar a la valoración.
4. La estimación de los daños, cuando proceda.

Igualmente se harán constar, en su caso, los resultados de las siguientes comprobaciones:

a. Ocurrencia, fecha del siniestro y sus causas.
b. Estado vegetativo del cultivo en el momento de producirse el siniestro.
c. Existencia o no de circunstancias ajenas al riesgo asegurado que hayan incidido sobre la producción.
d. Identificación de las parcelas.
e. El grado de cumplimiento, por parte del asegurado, de las condiciones técnicas mínimas de cultivo.
f. Cumplimiento de la obligación de asegurar todos los cultivos de igual clase.
g. Existencia, condiciones de uso y utilización, en su caso, de los medios de lucha preventiva declarados en la póliza, contra los riesgos cubiertos.
h. Medidas que deben adoptarse para la conservación del salvamento, cuyos gastos sean por cuenta de la Agrupación.
i. Cualquier otra circunstancia considerada de interés por el perito, el asegurado o su representante, y que pueda servir para una adecuada peritación de los daños.

Los hechos consignados en el documento de inspección servirán de base para la tasación, salvo que alguno de ellos hubiera sufrido, posteriormente, alteraciones sustanciales por causas imputables al asegurado, o por acaecimiento de riesgos no cubiertos en la póliza.

En aquellos supuestos en los que, de resultas de la inspección, pudiera efectuarse la evaluación del daño, este documento de Inspección Inmediata adoptará el carácter de Tasación Definitiva.

Al extender el documento de Inspección Inmediata el perito designado por la Agrupación deberá entregar una copia del mismo, debidamente firmada por ambas partes, al asegurado o su representante. En el documento habrá de constar expresamente la conformidad o disconformidad del asegurado sobre su contenido, detallándose, en este último caso, sobre qué extremos se produce la disconformidad citada y sus motivos o, en su caso, si el asegurado o su representante rehúsan hacerlo.

Si confeccionado el documento de Inspección Inmediata el asegurado o su representante rehusara firmarlo, el perito cuidará de que los datos consignados le sean reiterados fehacientemente. Transcurridas cuarenta y ocho horas desde la comunicación, sin contestación fehaciente del asegurado, se entenderá que acepta los mismos.

4.1.2 Tasación Definitiva:

1. Objeto. Es la valoración de los daños, de acuerdo con las condiciones del contrato de seguro.
2. Plazo de ejecución. La Tasación Definitiva se llevará a cabo, con carácter general, antes de la recolección. En el caso de que la tasación no se efectuara antes de la recolección, se realizará sobre muestras testigo, en los términos previstos en el condicionado del seguro y en la norma específica de peritación, en su caso.
3. Realización de la Tasación Definitiva. Con carácter general, la tasación se realizará de acuerdo con los criterios establecidos en las correspondientes Normas Específicas de Peritación y con el condicionado de la póliza. En defecto de Norma Específica de Peritación, se procederá de la siguiente forma:

Se establecerá, previamente, un criterio de muestreo suficientemente representativo, y sobre la muestra:

Se determinará como daño en cantidad, la pérdida en peso sufrida en la producción real esperada, a consecuencia del o de los siniestros cubiertos por la incidencia directa del agente causante del daño sobre el producto asegurado u otros órganos de la planta.

Se determinarán los daños en calidad, en función de la pérdida de categoría comercial, procediendo de la siguiente forma:

Se clasificará el producto siniestrado en diversas categorías, en función de la sintomatología de daños que se presente en cada uno de los elementos observados.

A cada categoría de las obtenidas se le asignará un porcentaje de pérdida de valor.

Se inferirá el resultado, del muestreo a toda la producción.

4. Muestras testigo. Si la tasación de los daños no se hubiera realizado antes de la recolección, se realizará sobre muestras testigo.

El perito, en este caso, comprobará que éstas cumplen las características establecidas en las condiciones especiales del seguro en cuanto a suficiencia, distribución y representatividad.

Si se verificara el incumplimiento, éste llevará aparejado la pérdida del derecho a la indemnización, con las excepciones previstas en las condiciones especiales. El perito tasador hará constar estas circunstancias en el documento de tasación definitiva, así como las características de las muestras testigo dejadas.

En las Normas Específicas de Peritación de cada línea de seguro se fijará el plazo máximo durante el cual, el asegurado deberá prestar cuidados para la conservación de las muestras testigo en el mejor estado posible. Dicho plazo máximo se fijará tomando como base las características fisiológicas de la producción objeto de aseguramiento y su sistema de cultivo.

El perito deberá verificar que se han prestado cuantos cuidados sean necesarios para el mantenimiento de las muestras en las mejores condiciones de salvamento. Esta obligación cesará cuando finalice en su totalidad el proceso de peritación o, en su defecto, cuando se supere el plazo máximo al que se hace referencia en el párrafo anterior.

Si las muestras testigo, en el momento de la tasación, hubiesen perdido total o parcialmente su suficiencia o representatividad por causas ajenas al asegurado, la determinación del daño se apoyará en los documentos de tasación precedentes, si fuera el caso, así como en los datos objetivos que se aprecien, y en su defecto, en el acuerdo amistoso de las partes.

Si el perito de la Agrupación no se hubiera personado para realizar la tasación, antes de la fecha fijada para el comienzo de la recolección, de la parcela siniestrada y hubiesen transcurrido más de veinte días desde la recepción en la Agrupación del aviso de siniestro, procederá a verificar el valor de los mínimos muestrales exigidos en la póliza, así como los gastos incurridos en su mantenimiento, a partir del transcurso de los veinte días desde la recepción del aviso de siniestro, o desde la fecha fijada para el inicio de la recolección, si fuera posterior.

En el caso de que el perito de la Agrupación se persone antes de la fecha fijada para el inicio de la recolección de la parcela siniestrada, o después de la misma, pero sin que hubiesen transcurrido veinte días desde la recepción del aviso de siniestro, no realizará las valoraciones anteriores, sin perjuicio de lo consignado en el párrafo tercero de este punto.

En el caso de disconformidad en la tasación e inicio del proceso de tasación contradictoria, continuará la obligación de mantener las muestras en las mejores condiciones, salvo acuerdo de las partes, por lo que el perito deberá reflejar los gastos incurridos a efectos de su inclusión como gastos de tercería, salvo que éstos sean desproporcionados.

4.2 Valoración de los daños.

Para la valoración de los daños se estará a lo dispuesto en las condiciones especiales y en la norma específica de peritación de cada seguro, si existe.

En el documento de Tasación Definitiva se consignará el resultado de las comprobaciones realizadas sobre los siguientes extremos:

Fecha del siniestro y sus causas.

Identificación de la parcela siniestrada con la asegurada.

Cumplimiento, por parte del asegurado, de la obligación de asegurar todos los cultivos de igual clase.

Aplicación de las condiciones técnicas mínimas de cultivo fijadas.

Cuantificación de las pérdidas.

Igualmente cuando proceda, según los casos, se hará referencia a:

Características de las muestras testigo y valoración del mínimo muestral, si procediera su compensación.

Comprobación y descripción de:

Gastos de salvamento o gastos ordenados para la limitación de los daños.

Reposición o sustitución del cultivo, a fin de fijar la compensación o indemnización, según proceda.

Labores precisas para la obtención del producto, y que no se hayan realizado por no ser ya necesarias como consecuencia del siniestro.

Deducciones y compensaciones.

En el documento de Tasación Definitiva se reflejarán las variaciones que se hayan producido en los datos verificados en la Inspección Inmediata.

Las determinaciones anteriores se realizarán para todas y cada una de las parcelas siniestradas o para el conjunto de la explotación, de acuerdo con el condicionado de la póliza.

Al extender el documento de Tasación Definitiva el perito designado por la Agrupación deberá entregar una copia del mismo, debidamente firmada por ambas partes al asegurado o su representante. En el documento habrá de constar expresamente la conformidad o disconformidad del asegurado sobre su contenido, detallándose, en este último caso, sobre qué extremos se produce la disconformidad citada y sus motivos o en su caso, si el asegurado o su representante rehusan hacerlo.

Si confeccionado el documento de Tasación Definitiva el asegurado o su representante rehusara firmarlo, el perito cuidará de que los datos consignados le sean reiterados fehacientemente. Transcurridas cuarenta y ocho horas desde la comunicación, sin contestación fehaciente del asegurado, se entenderá que acepta los mismos.

En todo caso, la indemnización correspondiente se calculará subsanando cualquier error que pueda detectarse en los documentos iniciales.

4.3 Normas de actuación en caso de discrepancias entre las partes.

En caso de no lograrse acuerdo en la valoración de los daños y no haber recurrido al arbitraje de equidad de ENESA, cada una de las partes designará un perito, debiendo constar la aceptación de éstos. El asegurado podrá actuar como perito propio.

El plazo máximo para llevar a cabo la Tasación Contradictoria, a no ser que de común acuerdo se establezca un plazo superior, será de diez días naturales desde la designación por ambas partes de los peritos.

Tasación contradictoria. Los peritos contradictores visitarán conjuntamente las parcelas y/o bienes objeto de la discrepancia, documentando las labores y diligencias periciales que realicen. En caso de que uno de los peritos no acuda a la visita pese a ser requerido fehacientemente, se entenderá que acepta el informe de la otra parte.

Los peritos contradictores extenderán un acta conjunta en la que, con sujeción a lo dispuesto en el condicionado de la póliza y normativa de peritación, reflejarán su acuerdo o desacuerdo haciendo constar, al menos:

1. El resultado de los muestreos y/o conteos realizados.
2. Las circunstancias relativas a las causas del siniestro y cualesquiera otras que influyan en la determinación de la indemnización, de acuerdo con la naturaleza del seguro.
3. La valoración de los daños.
4. La propuesta, si procede, del importe líquido de la indemnización.

Si existiera desacuerdo, los peritos podrán incorporar, como anexo, cuantos informes y documentos estimen convenientes hasta el momento en que se proceda a extender el acta para fundamentar su tasación. El acta deberá contener la relación de los mismos.

Tasación en Tercería. De no haber acuerdo entre los peritos contradictores las partes nombrarán en el plazo de ocho días, desde la fecha en que se firmó el acta contradictoria, un tercero, y los tres, de acuerdo al condicionado y a la normativa de peritación, obrarán en común visitando las parcelas y/o bienes objeto de la discrepancia, resolviendo por mayoría de votos aquellas cuestiones sobre las que no hubiera habido previamente acuerdo, extendiendo el acta correspondiente que será suscrita por los tres de la manera descrita para la Tasación Contradictoria.

Corresponderá al perito tercero coordinar las labores y el proceso conjunto de los peritos, y velar por la notificación de manera inmediata y de forma indubitada, del dictamen de los peritos a las partes.

En caso de disentir en el nombramiento del perito tercero, se procederá a realizarlo por el Juez de Primera Instancia del lugar donde radiquen las explotaciones aseguradas.

El dictamen de los peritos se emitirá en el plazo señalado de común acuerdo por las partes o, en su defecto, en el de quince días desde la aceptación de su nombramiento por el tercer perito.

Los gastos y honorarios del perito tercero y demás gastos que ocasione la tasación pericial colegiada serán de cuenta y cargo por mitad del Asegurado y de la Agrupación, salvo que una de las partes hubiera hecho necesaria dicha peritación por haber mantenido una valoración de daños manifiestamente desproporcionada, en cuyo caso será ella la única responsable de dichos gastos.

4.4 Protocolos de Peritación.

No obstante lo dispuesto en los apartados anteriores, en caso de siniestros que afecten a intereses amparados por Seguros Colectivos, el Tomador del Seguro y la Agrupación podrán suscribir un Protocolo para la evaluación de los mismos. El contenido del Protocolo obligará a la Agrupación, al Tomador y a los Asegurados por él representados.

El Protocolo deberá ser formalizado por escrito y contar con el informe favorable de ENESA y de la Dirección General de Seguros y Fondos de Pensiones, quienes darán traslado del mismo al Consorcio de Compensación de Seguros.

§ 15

Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos

Jefatura del Estado
«BOE» núm. 178, de 27 de julio de 2006
Última modificación: 23 de diciembre de 2009
Referencia: BOE-A-2006-13555

JUAN CARLOS I

REY DE ESPAÑA

A todos los que la presente vieren y entendieren.

Sabed: Que las Cortes Generales han aprobado y Yo vengo en sancionar la siguiente ley.

PREAMBULO

El empleo de semillas y plantas de vivero es un factor básico para la actividad agraria, por constituir una de las inversiones con efecto multiplicador más elevado, por su significativa y positiva incidencia en la capacidad productiva, resistencia a agentes adversos y calidad de las cosechas. Mediante las semillas y plantas de vivero se logra, además, una transferencia plena de tecnología de vanguardia desde el laboratorio de investigación al campo de cultivo.

La obtención de nuevas variedades se ha convertido en una actividad altamente especializada, que demanda elevadas inversiones y requiere amplios períodos de tiempo y equipos humanos pluridisciplinares y especialmente cualificados para su realización. Estas circunstancias y la mutua dependencia entre los sectores relacionados con las semillas y plantas de vivero, a saber, obtentores de variedades, productores y comerciantes de semillas y plantas de vivero, agricultores, industrias agroalimentarias, distribuidores y consumidores, hacen necesaria una regulación adecuada y equilibrada de las actividades más importantes en esta materia para que queden claramente definidos los derechos y obligaciones de cada sector.

Esta regulación de las diferentes actividades referidas a las semillas y plantas de vivero requiere el desarrollo de una completa normativa legal. Dicha normativa legal se debe desarrollar en tres vertientes fundamentales: la referente a la obtención, caracterización y evaluación de las variedades vegetales y al Registro de variedades comerciales; la correspondiente a la producción y comercialización de las semillas y plantas de vivero, y, por último, íntimamente relacionada con la primera, la referente a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación.

La legislación vigente en relación con las semillas y plantas de vivero es fruto del desarrollo de la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de Semillas y Plantas de Vivero. Este marco

jurídico ha sufrido muchas modificaciones como consecuencia de la incorporación a nuestro ordenamiento jurídico de las Directivas comunitarias en esta materia. Por otro lado, la distribución de competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas derivada de la Constitución y de los Estatutos de Autonomía, en la interpretación dada por el Tribunal Constitucional en diversas sentencias en la materia, exige la clara determinación de las competencias del Estado. Todo ello, aconseja sustituir dicha ley por una nueva norma legal que dé coherencia al Derecho español en esta materia.

La renovación del marco legal de regulación de las semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos comenzó con la aprobación de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales, modificada por la Ley 3/2002, de 12 de marzo, que reguló el procedimiento y las normas aplicables al reconocimiento de la titularidad sobre las obtenciones vegetales, a través de su inscripción en el Registro de variedades protegidas. Esta ley completa la renovación del régimen jurídico de las semillas y plantas de vivero al establecer los requisitos exigibles para su comercialización, entre los que se encuentra su inscripción en el Registro de variedades comerciales.

Entre el Registro de variedades protegidas, cuya gestión es competencia de la Administración General del Estado, de acuerdo con la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales, y el Registro de variedades comerciales que se regula en esta ley, existe una relación muy estrecha en cuanto a sus fines y los trabajos que se han de desarrollar para la inscripción de variedades tanto en uno como en otro registro.

En el Registro de variedades protegidas se inscriben aquellas variedades para las cuales se concede un derecho de propiedad a su obtentor, que se traduce en una exclusividad de producción y comercialización para dicho obtentor. Esta exclusividad no puede ejercerse si no tiene lugar la autorización de comercialización, que se logra a través de la inscripción en el Registro de variedades comerciales.

Los exámenes que han de llevarse a cabo tanto en el campo como en el laboratorio para definir las variedades son idénticos en ambos registros, por lo que si una variedad ya ha sido protegida o inscrita en el Registro de variedades protegidas, no requiere su repetición para su inscripción en el Registro de variedades comerciales. Tan sólo en algunas especies es preciso un nuevo tipo de ensayos adicionales, los llamados de valor agronómico, que aportan información sobre las ventajas agronómicas de la variedad en relación con las existentes en todo el territorio español.

Consecuentemente, la atribución al Estado, de una competencia ejecutiva como es la de la admisión y registro de las variedades comerciales, mediante el examen de cada una de las que el obtentor o solicitante presente, con los estudios, ensayos y pruebas realizadas en campo hasta comprobar que es una variedad distinta, homogénea y estable, exige el mayor grado de homogeneidad que sólo puede ser garantizada por la atribución a un único titular de la competencia y que forzosamente ha de ser el Estado.

La dificultad viene determinada por la naturaleza de la materia, que impide o haría difícilmente fraccionable la actividad pública que no se refiere a aspectos de mera constatación de requisitos formales, sino al comportamiento de seres vivos que van a superar una serie de pruebas y a disponer, una vez admitidos o autorizados para su comercialización e inscritos en un registro nacional, una denominación única o nombre comercial de la variedad y un compromiso de conservación en condiciones idóneas por parte del solicitante que garanticen permanentemente su distinción, su estabilidad y su homogeneidad.

En el Título II se regulan las variedades comerciales y su registro, que han de llevarse a cabo mediante pruebas y trabajos estrechamente relacionados con las que se han de realizar para el Registro de las variedades protegidas, lo que exige una aproximación entre ambos regímenes y registros. De acuerdo con ello, el Título II de esta ley se dicta al amparo de la competencia exclusiva estatal derivada del artículo 149.1.9.ª de la Constitución en materia de legislación sobre propiedad intelectual e industrial, en lo que respecta a las actuaciones que culminarán en la inscripción de la variedades comerciales.

Por ello, la gestión de ambos registros debe encomendarse a la misma autoridad y no solo para evitar duplicidad de trabajos, sino por coherencia con la finalidad de ambos registros.

En relación con la producción y comercialización de semillas y plantas de vivero debe conseguirse que las empresas productoras de semillas y plantas de vivero se responsabilicen cada vez más de su propia actividad, a través de los controles internos que ellas mismas establezcan.

Asimismo, es necesario evolucionar en materia de control oficial, en línea con las orientaciones de la Unión Europea, para propiciar un mayor compromiso de las empresas productoras de semillas y plantas de vivero.

Las garantías que la ley ofrece a los agricultores benefician en igual medida a los consumidores finales que adquieren semillas y plantas de vivero para usos ajenos a cualquier actividad empresarial o comercial.

Desde que los primeros agricultores iniciaron su actividad y obtenían materiales muy distintos, en lugares diversos, a causa de los diferentes ambientes y las diferencias de los materiales de partida, contribuyendo a la conservación y el desarrollo de los recursos fitogenéticos, hasta la época actual, los recursos fitogenéticos han sido y son la fuente de todos los materiales de reproducción disponibles.

En primer lugar, por la aplicación de una selección empírica, y en segundo lugar, por la aplicación de técnicas muy diversas y de complejidad creciente, encuadradas en lo que se conoce como mejora genética vegetal, la obtención de variedades tiene como base fundamental los recursos fitogenéticos; de ahí su íntima relación.

Ello obliga a regular en una disposición con rango de ley la gestión y la protección de los recursos fitogenéticos, para conservar y promover la utilización sostenible de dichos recursos, ampliar la base genética de los cultivos, variedades y especies, fortalecer la investigación que promueva y conserve la diversidad biológica y fomentar la creación de vínculos estrechos entre la mejora genética y el desarrollo agrícola. Estas disposiciones se enmarcan en el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura en armonía con el Convenio sobre la Diversidad Biológica.

Esta ley regula, asimismo, las tasas derivadas de la realización de ensayos y otras actividades precisas para la inscripción en el Registro de variedades comerciales y establece un régimen sancionador eficaz y disuasorio en el que se delimitan con claridad las responsabilidades concurrentes.

Para una mejor ordenación del sector y el establecimiento de un mercado dinámico y transparente, dada la complejidad de las distintas materias reguladas en esta Ley, cuyas competencias corresponden al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y son ejercidas por la Oficina Española de Variedades Vegetales, se hace preciso contar con los medios técnicos, humanos y materiales idóneos, que permitan desarrollar con garantías los largos procedimientos administrativos de inscripción de variedades, los diseños de los ensayos, la puesta al día de los protocolos de realización de los mismos, la continua incorporación a nuestro derecho positivo de Directivas comunitarias sobre las materias propias de la Ley, y la estrecha e imprescindible colaboración con las Comunidades Autónomas y con la Unión Europea. Esta estrecha colaboración requiere frecuentes intercambios de información, imprescindibles para el correcto ejercicio de las competencias de la Administración Central, de las Comunidades Autónomas y de la Unión Europea, siendo necesario el uso de sistemas informáticos que permitan la transmisión de datos en tiempo real.

Por último, se dispone la creación de órganos colegiados en materia de semillas y plantas de vivero y en relación con la conservación y utilización de los recursos fitogenéticos. La coordinación, de acuerdo con sus respectivas competencias, de las diversas Administraciones y autoridades que intervienen en esos procesos y la necesidad de contrastar las opiniones de los expertos hace precisa la creación de órganos colegiados de estudio y propuesta de las decisiones de política general en materia de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y de ordenación y coordinación de las actividades relacionadas con dicha materia.

TITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

Esta ley tiene por objeto establecer el régimen jurídico aplicable a la producción destinada a la comercialización y a la comercialización de las semillas y plantas de vivero, regular las condiciones de conservación y utilización de los recursos fitogenéticos y determinar el procedimiento de inscripción de las variedades comerciales en el correspondiente registro.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

El ámbito de aplicación de esta ley comprende las semillas y plantas de vivero de todos los géneros y especies vegetales, incluidos los hongos.

Artículo 3. *Concepto de semillas, plantas de vivero y variedades.*

1. Se entiende por semillas los elementos que, botánica o vulgarmente, se designan con este nombre y cuyo destino es el de reproducir la especie o establecer cultivos, así como los tubérculos, bulbos y otros órganos y material vivo que se utilicen con tales fines.
2. Se entiende por plantas de vivero las plantas enteras y partes de plantas destinadas al establecimiento de plantaciones, así como los materiales vegetales no incluidos en la definición de semillas y que se utilicen para la reproducción o multiplicación, incluidos los clones.
3. Se entiende por variedad o cultivar el conjunto de plantas de un solo taxón botánico del rango más bajo conocido, que pueda:

a) Definirse por la expresión de determinados caracteres morfológicos, fisiológicos, citológicos, químicos, bioquímicos u otros de carácter agrícola o económico, resultantes de un cierto genotipo o de una cierta combinación de genotipos.
b) Distinguirse de cualquier otro conjunto de plantas por la expresión de uno de dichos caracteres por lo menos.
c) Considerarse como una unidad, habida cuenta de su aptitud para propagarse sin alteración.

4. Se entiende por conjunto de plantas el formado por plantas enteras o partes de plantas, siempre que dichas partes puedan generar plantas enteras.
5. Se entiende por variedad de conservación aquella que, para la salvaguardia de la diversidad biológica y genética, constituye un patrimonio irreemplazable de recursos fitogenéticos, lo que hace precisa su conservación mediante el cultivo y comercialización de semillas o de plantas de vivero de ecotipos o variedades autóctonas adaptadas naturalmente a las condiciones locales y regionales amenazadas por la erosión genética.

TITULO II

Variedades comerciales

CAPITULO I

Registro de variedades comerciales

Artículo 4. *Inscripción en el Registro de variedades comerciales.*

1. En el Registro de variedades comerciales, gestionado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se anotarán las solicitudes de inscripción, la especie botánica, las denominaciones varietales, las resoluciones de inscripción de variedades, las cancelaciones, las renovaciones y cuantas circunstancias se determinen reglamentariamente.
2. Las disposiciones de este Título serán de aplicación a todos los géneros y especies de importancia económica en la agricultura e industrias derivadas y para aquellas otras para las

que una norma comunitaria así lo disponga, y abarcará a todas las variedades y, en el caso de híbridos o de variedades sintéticas, a sus componentes.

3. Para la inscripción de las variedades modificadas genéticamente será necesario que la modificación genética disponga de la autorización de comercialización y cultivo en la Unión Europea.

4. Para la inscripción en el Registro de variedades comerciales de variedades de especies forestales, será necesario que el material de base del que procedan haya sido autorizado conforme a su normativa específica y esté incluido en el Catálogo nacional de materiales de base.

Artículo 5. *Naturaleza de la inscripción.*

1. La inscripción en el Registro de variedades comerciales, que exige la conservación de éstas, es un requisito previo y obligatorio para la producción destinada a la comercialización y para la comercialización de semillas y plantas de vivero, siempre que:

a) Se encuentren publicadas las normas técnicas de inscripción para la especie de que se trate.

b) No se trate de una especie o una categoría de semillas o plantas de vivero para la que su reglamentación técnica específica o una norma comunitaria excepcione el requisito de la inscripción para su comercialización.

2. Las semillas y plantas de vivero de variedades incluidas en el Registro de variedades comerciales no estarán sujetas a ninguna restricción de comercialización, salvo las que sean consecuencia de la existencia de un título de obtención vegetal y lo establecido en el artículo 6.

3. No será necesaria la inscripción en el Registro de variedades comerciales, para su comercialización, de las siguientes variedades:

a) Las incluidas en los catálogos comunes de variedades de la Unión Europea salvo lo dispuesto en el artículo 7.

b) Las incluidas en los catálogos nacionales de los países miembros de la Unión Europea cuando una norma comunitaria lo establezca expresamente para una especie concreta.

4. Para eliminar dificultades temporales de suministro de semillas, y durante un período de tiempo determinado, se podrá autorizar, oídas las Comunidades Autónomas, la comercialización de semillas de una categoría sometidas a requisitos menos estrictos o de semillas de variedades no inscritas en el Catálogo Común o en el Registro de variedades comerciales.

Artículo 6. *Limitaciones a la comercialización de variedades inscritas en el Registro de variedades comerciales.*

Se podrán establecer, con carácter excepcional, limitaciones a la comercialización de variedades por las razones siguientes:

a) Fitosanitarias, o cuando existan indicios de riesgos para la salud humana o sanidad animal, así como para el medio ambiente.

b) Agronómicas, que se establezcan para aquellas variedades que solamente puedan ser utilizadas en determinadas zonas o condiciones de cultivo.

Artículo 7. *Limitaciones a la comercialización de variedades incluidas en los catálogos comunes de variedades de la Unión Europea.*

No obstante lo dispuesto en el artículo 5.3.a), podrá prohibirse la utilización de una variedad, en todo o en parte del territorio nacional, mediante el procedimiento establecido en la legislación comunitaria.

Artículo 8. *Excepción científica de experimentación y ensayos.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar a los productores la comercialización de cantidades reducidas de semillas o de plantas de vivero de variedades no solicitadas que se produzcan o se importen con fines científicos o de selección.

2. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar a los productores la comercialización de cantidades adecuadas de semillas o de plantas de vivero, destinadas a experimentación o ensayos, de variedades para las que haya sido solicitada su inscripción en el Registro de variedades comerciales.

3. Cuando se trate de semillas o de plantas de vivero de variedades modificadas genéticamente, las autorizaciones a que se refieren los apartados anteriores sólo podrán concederse si se han adoptado todas las medidas necesarias para evitar efectos adversos para la salud, la sanidad animal o para el medio ambiente. Para la evaluación del riesgo medioambiental se seguirá el procedimiento establecido en la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el Régimen Jurídico de la Utilización Confinada, Liberación Voluntaria y Comercialización de Organismos Modificados Genéticamente.

CAPITULO II

Requisitos para la inscripción

Artículo 9. *Requisitos que debe cumplir la variedad para ser inscrita.*

1. Una variedad podrá ser inscrita en el Registro de variedades comerciales cuando, sin perjuicio de las demás formalidades previstas en esta ley, mediante el examen técnico se compruebe que:

a) Es distinta.
b) Es homogénea.
c) Es estable.
d) Posee suficiente valor agronómico o de utilización y así lo exijan las normas técnicas de inscripción de variedades.

2. La evaluación de los requisitos de distinción, homogeneidad y estabilidad se efectuará de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales.

3. Las variedades modificadas genéticamente deberán cumplir, además, un plan de seguimiento.

4. Para tener en cuenta los avances que se produzcan en relación con la conservación «in situ» y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos, reglamentariamente se establecerán para las variedades de conservación requisitos menos estrictos por lo que respecta al examen técnico.

Artículo 10. *Valor agronómico o de utilización.*

Se considera que una variedad tiene un valor agronómico o de utilización suficiente si, en comparación con otras variedades admitidas en el Registro de variedades comerciales, el conjunto de sus cualidades al cultivarse en una zona determinada representa una clara mejora, bien sea en relación con su cultivo, su productividad, su utilización o la de los productos que deriven de ella. La inferioridad en algunos de sus caracteres agronómicos o de utilización puede quedar compensada por otros que se presenten como favorables.

Artículo 11. *Denominación de la variedad.*

1. Toda variedad será designada por una sola denominación, que permita identificarla sin riesgo de confusión con otras y destinada a ser su designación genérica.

2. Las denominaciones varietales podrán adoptar la forma de un nombre de fantasía o de un código de identificación.

3. Las reglas en materia de denominación varietal para comprobar si una denominación solicitada es o no admisible serán las establecidas por la normativa comunitaria.

4. El registro de la denominación y las reglas para su utilización serán las establecidas en los artículos 48 y 49 de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales, excepto lo dispuesto en el artículo 48.5 de la citada ley. Cualquier persona que tenga un derecho anterior sobre la denominación que pudiera resultar afectado por la inscripción de la variedad podrá oponerse a su uso conforme a lo dispuesto en el artículo 18 de esta ley.

CAPITULO III

Procedimiento

Artículo 12. *Iniciación.*

1. Los procedimientos de inscripción de variedades en el Registro de variedades comerciales podrán iniciarse de oficio o a instancia del solicitante, de su causahabiente o de una persona autorizada por ellos.
2. La solicitud de inscripción deberá venir acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

a) Acreditación del solicitante en caso de no coincidir con la persona del obtentor.
b) Descripción técnica de la variedad.
c) Documento relativo a la denominación de la variedad.

Artículo 13. *Presentación de las solicitudes.*

1. La solicitud de inscripción, dirigida al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, deberá presentarse ante el órgano competente de la Comunidad Autónoma en la que esté establecido el solicitante para la realización del estudio formal.
2. Cuando los solicitantes no estén domiciliados en España o cuando las solicitudes se presenten a través de un establecimiento comercial, industrial o de investigación que no tenga carácter territorial, las solicitudes se presentarán ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que también efectuará el examen de forma.
3. Las Comunidades Autónomas que reciban las solicitudes remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro de los 10 días siguientes al de su recepción, una copia de los documentos recibidos que integran la solicitud.

Artículo 14. *Publicidad de las solicitudes.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará periódicamente un boletín de variedades comerciales.
2. En el boletín de variedades comerciales deberán publicarse los datos que se determinen reglamentariamente y, en todo caso, la siguiente información:

a) Las solicitudes presentadas y las desistidas.
b) Las solicitudes de denominación, la relación de las denominaciones aprobadas, así como los cambios de denominación.
c) Las solicitudes estimadas y las desestimadas.
d) Las oposiciones presentadas y su resolución.
e) La indicación, en su caso, de que son variedades modificadas genéticamente.

Artículo 15. *Examen de forma.*

El órgano competente para recibir la solicitud realizará su examen formal y comprobará que viene acompañada de la documentación preceptiva.

Artículo 16. *Remisión de la solicitud.*

1. Las Comunidades Autónomas remitirán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con todo lo actuado, las solicitudes que hubieran superado el examen de forma, antes de la fecha límite prevista en las normas técnicas de inscripción de entrega del

material vegetal, para que las variedades solicitadas puedan ser incluidas en los ensayos correspondientes.

2. Las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las resoluciones desestimatorias, una vez que la resolución sea firme. Si la resolución hubiera sido impugnada, también se notificará esta circunstancia.

Artículo 17. *Examen de fondo.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación examinará la documentación adjunta a la solicitud para comprobar los requisitos materiales y realizar un examen general de licitud.

2. A tal efecto, se comprobará:

a) Si del cuestionario técnico y de los datos técnicos aportados por el solicitante se obtiene la información necesaria para la realización del examen técnico.

b) Si la denominación es adecuada, conforme a lo previsto en el artículo 11.

3. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación requerirá a los solicitantes para que aporten en el plazo de 30 días los documentos y justificantes pertinentes.

4. El acceso de los ciudadanos a la información contenida en el Registro de variedades comerciales se regirá por las normas establecidas en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y se garantizará siempre el secreto del método de obtención.

Artículo 18. *Oposición.*

1. Cualquier persona podrá oponerse a la inscripción de una variedad vegetal mediante la presentación de un escrito dirigido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. Únicamente podrá plantearse oposición basada en alguno de los siguientes motivos:

a) El incumplimiento de las condiciones establecidas en los artículos 9 y 10. Sin embargo, la oposición no podrá fundamentarse en cuestiones de propiedad y dominio, que deberán plantearse ante los tribunales ordinarios.

b) La infracción de las normas sobre denominaciones varietales que se establecen en el artículo 11 de esta ley o en sus reglamentos de desarrollo.

3. Quienes manifiesten su oposición tendrán la consideración de interesados a los efectos de lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

4. La tramitación de la oposición se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42 de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales, con las particularidades que se establezcan reglamentariamente.

Artículo 19. *Examen técnico.*

1. Una vez realizado el examen de la solicitud, la variedad será sometida a un examen técnico cuya finalidad será:

a) Comprobar que la variedad pertenece al taxón botánico descrito.

b) Determinar que es distinta, homogénea y estable, mediante el ensayo de identificación.

c) Establecer una descripción oficial de la variedad.

d) En su caso, conocer la capacidad de adaptación a determinadas condiciones de cultivo, rendimiento, resistencia a enfermedades, plagas o accidentes, calidad de los productos y otras características agronómicas o de utilización, de la variedad de que se trate, mediante el ensayo de valor agronómico o de utilización.

2. La realización del examen técnico seguirá las reglas contenidas en el artículo 40 de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales, con las particularidades que se señalen reglamentariamente.

3. Los ensayos de identificación efectuados en el Registro de variedades protegidas serán considerados válidos para el Registro de variedades comerciales, y las muestras

oficiales de material vegetal de la variedad que aportó el solicitante para el Registro de variedades protegidas se considerarán igualmente como tales en el Registro de variedades comerciales.

4. En el procedimiento de inscripción oficial de las variedades de conservación se tendrán en cuenta características y requisitos de calidad. En particular, los resultados de pruebas no oficiales y los conocimientos adquiridos gracias a la experiencia práctica durante el cultivo, la reproducción y la utilización y las descripciones detalladas de las variedades y sus correspondientes denominaciones se tendrán en consideración y, en el caso de que sean suficientes, darán lugar a la exención del examen oficial. Una vez admitido el ecotipo o la variedad autóctona, se incorporará a la correspondiente lista de variedades comerciales con la mención «variedad de conservación».

Artículo 20. *Resolución del procedimiento.*

1. El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación resolverá sobre la inscripción de una variedad.

2. Antes de la finalización del examen técnico se podrán conceder inscripciones provisionales para aquellas variedades que en la primera fase cumplan con los requisitos de distinción y homogeneidad.

3. Previa petición, se podrán conceder autorizaciones provisionales de comercialización a aquellas variedades para las que se hayan presentado una solicitud de inscripción y de acuerdo con los requisitos que se señalen reglamentariamente.

4. Las resoluciones de inscripción en el Registro de variedades comerciales indicarán, en su caso, las restricciones en su uso y si son variedades destinadas exclusivamente a la exportación.

Artículo 21. *Duración del procedimiento.*

1. Transcurrido el plazo máximo de duración del procedimiento sin que la Administración haya dictado resolución expresa, la solicitud de inscripción se entenderá desestimada.

2. El plazo máximo para resolver y notificar será de seis meses. Este plazo quedará suspendido desde la comunicación al interesado de que el expediente está preparado para la realización del examen técnico previsto en el artículo 19 de esta ley, hasta que se incorporen a aquel los resultados de este examen, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.5.d) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 22. *Duración de la inscripción.*

1. La inscripción de una variedad en el Registro de variedades comerciales tendrá la vigencia de diez años, renovables por períodos de diez años, salvo las excepciones que establezcan las normas técnicas de inscripción de las diferentes especies de acuerdo con las normas comunitarias. La duración y renovación de la inscripción de una variedad modificada genéticamente estará condicionada al plazo máximo de comercialización concedido a la modificación genética que contenga.

2. La finalización del plazo de inscripción dará lugar a su cancelación.

Artículo 23. *Cancelación.*

1. La cancelación de la inscripción de una variedad se efectuará cuando desaparezcan las causas que motivaron su otorgamiento o sobrevinieran otras que, de haber existido, habrían justificado la denegación y, en especial, por las siguientes causas:

a) Falta de comercialización de la variedad.

b) Que la variedad se haya dejado de conservar.

c) Que la variedad haya dejado de ser distinta, estable o suficientemente homogénea.

d) Que se haya comprobado que la variedad ha sido afectada gravemente por enfermedades o plagas de nueva aparición o que pueda favorecer su difusión.

e) Que se haya comprobado que la variedad no ha tenido el comportamiento previsto en relación con el valor agronómico.

f) Que se haya comprobado que existe riesgo para la salud humana o sanidad animal o para el medio ambiente.

g) Que no se respeten posteriormente las normas legales o reglamentarias, nacionales o comunitarias.

h) Cuando se demuestre que se han dado informaciones falsas o fraudulentas en relación con los datos en virtud de los cuales se concedió la inscripción.

2. La cancelación de la inscripción, siempre que no sea por expiración de plazos, requerirá un expediente incoado al efecto, en el que se dará audiencia a los interesados. Hasta tanto no se resuelva dicho expediente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá suspender la producción y comercialización de semillas o de plantas de vivero de la variedad de que se trate.

TITULO III

Producción y comercialización de semillas y plantas de vivero

CAPITULO I

Requisitos para la producción y comercialización de semillas y plantas de vivero

Artículo 24. *Producción y comercialización.*

1. Se entiende por producción el conjunto de operaciones encaminadas a multiplicar y acondicionar las semillas y plantas de vivero para efectuar siembras o plantaciones.

2. Se entiende por comercialización la venta, la tenencia destinada a la venta, la oferta de venta y toda cesión, entrega o transmisión con fines de explotación comercial, de semillas o de plantas de vivero, incluido cualquier consumidor, a título oneroso o no.

3. La producción y comercialización de materiales forestales de reproducción se regirá por su normativa específica en lo referente a este Título.

4. La producción y comercialización de variedades de conservación, variedades de aficionado y mezclas de semillas se regirán por una normativa específica.

Artículo 25. *Variedades objeto de producción y comercialización.*

En aquellas especies para las que se haya establecido un Registro de variedades comerciales o un catálogo común de variedades de la Unión Europea, solamente se podrán producir y comercializar las semillas y plantas de vivero de variedades registradas en éstos, conforme a lo previsto en el artículo 5.

Artículo 26. *Requisitos generales.*

1. La producción de semillas y plantas de vivero se ajustará a las condiciones generales establecidas en esta ley y a las condiciones específicas señaladas en los Reglamentos Técnicos, dictados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para cada especie o grupo de especies.

2. Las normas relativas a la producción y comercialización de semillas y plantas de vivero no serán de aplicación a los materiales vegetales cuyo destino sea la exportación a terceros países.

Artículo 27. *Requisitos de los procesos de producción y de comercialización de semillas y plantas de vivero.*

La reglamentación técnica específica contemplará, como mínimo, los extremos siguientes:

a) Especies incluidas.

b) Variedades comerciales admisibles.

c) Categorías de semillas o plantas de vivero admitidas para cada especie o grupo de especies.

d) Requisitos de las parcelas de producción.

e) Requisitos de calidad de las semillas, teniendo en cuenta las normas de la Asociación Internacional de Análisis de Semillas (ISTA) y de las plantas de vivero, entre los que figurarán los umbrales de tolerancia relativos a la presencia adventicia de organismos modificados genéticamente.

f) Controles que se deben efectuar.

g) Los métodos de producción y comercialización de semillas y plantas de vivero para la agricultura ecológica.

h) Los métodos de producción y comercialización de variedades de conservación, variedades de aficionados y mezclas de semillas.

Artículo 28. *Zonas especiales de cultivo y producción.*

1. Las Comunidades Autónomas podrán fijar zonas en las que se regule el cultivo y la producción de determinadas especies o variedades cuando sea necesario garantizar la sanidad vegetal, la salud humana o animal o preservar el medio ambiente y la diversidad agraria, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa comunitaria a estos efectos.

2. Asimismo, podrán establecer las condiciones especiales en las que pueden producirse y comercializarse, así como las restricciones cuantitativas que procedan, en relación con la conservación «in situ» o «ex situ», y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos.

Artículo 29. *Excepciones generales.*

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá autorizar con las garantías suficientes la producción y comercialización de cantidades adecuadas de semillas y plantas de vivero que no cumplan los requisitos de este Título cuando estén destinadas a pruebas o fines científicos o a labores de selección, siempre que no sean transgénicas, sin perjuicio de lo previsto en la Ley 9/2003, de 25 de abril, de Régimen Jurídico de la Utilización Confinada, Liberación Voluntaria y Comercialización de Organismos Modificados Genéticamente, y en el Real Decreto 178/2004, de 30 de enero, por el que se aprueba el Reglamento general para el desarrollo y ejecución de la citada ley, en lo que se refiere a las autorizaciones de liberación voluntaria en los cultivos cuya finalidad es efectuar el examen técnico para la inscripción de variedades comerciales o protegidas.

Artículo 30. *Uso obligado de la denominación varietal.*

Las semillas y plantas de vivero que pertenezcan a una variedad incluida en el Registro de variedades comerciales o en los catálogos comunes de variedades de la Unión Europea, o, en su defecto, que gocen de protección nacional o comunitaria como obtenciones vegetales, solamente se podrán comercializar con la denominación que figure inscrita.

Artículo 31. *Precintado de semillas y plantas de vivero.*

1. Las semillas deberán comercializarse en envases precintados y etiquetados, sin perjuicio de las disposiciones especiales para la expedición de semillas a granel.

2. Las plantas de vivero deberán comercializarse precintadas y etiquetadas, individualmente o agrupadas.

3. El precintado consiste en las operaciones de cerrado de los envases o haces que las contienen y en la colocación de etiquetas, de tal forma que no se puedan abrir sin que el sistema de cierre quede deteriorado o sin que el envase o la etiqueta muestren señales de manipulación.

4. Las etiquetas, tanto las oficiales como las del proveedor, deberán estar redactadas, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

5. Las semillas y plantas de vivero de las especies no previstas en la reglamentación técnica específica podrán comercializarse envasadas o a granel, pero en ambos casos deben ir acompañadas de una etiqueta o de un documento del proveedor donde figuren, como mínimo, el nombre del proveedor, la especie, la variedad y lo previsto en el apartado 6 de este artículo, si procediere.

6. En las etiquetas, tanto de semillas como de plantas de vivero que contengan organismos modificados genéticamente, figurará la siguiente información: «Contiene organismos modificados genéticamente».

Artículo 32. *Almacenamiento.*

No podrán depositarse en los almacenes de semillas granos ni órganos vegetales destinados a fines comerciales distintos de los de multiplicación y reproducción, salvo con autorización de la autoridad competente, de acuerdo con las condiciones que reglamentariamente se establezcan.

Artículo 33. *Comercialización de semillas y plantas de vivero procedentes de otros Estados miembros de la Unión Europea.*

1. Las semillas y plantas de vivero de especies cuya comercialización no esté regulada en el ámbito de la Unión Europea y que procedan de sus Estados miembros deberán venir acompañadas de un certificado expedido por la autoridad competente del Estado miembro de donde procedan, en el que se haga constar que dichas semillas y plantas de vivero están autorizadas para comercializarse en dicho país.

2. Las semillas y plantas de vivero que procedan de Estados miembros de la Unión Europea y pertenezcan a especies y categorías reguladas por las directivas comunitarias podrán ser comercializadas libremente, siempre que cumplan todos los requisitos exigidos en éstas.

3. Los introductores de semillas y plantas de vivero a los que se refieren los apartados anteriores deberán cumplimentar y aportar ante los órganos competentes de las Comunidades Autónomas los documentos y datos necesarios para facilitar el control y la información prevista en la legislación comunitaria y para confeccionar las estadísticas nacionales. Las Comunidades Autónomas facilitarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación todos los datos e informaciones de que dispongan, para el cumplimiento de dichas finalidades.

CAPITULO II

Importaciones

Artículo 34. *Condiciones para la importación de semillas y plantas de vivero procedentes de terceros países.*

1. Las semillas y plantas de vivero que se importen de países terceros y pertenezcan a especies cuya comercialización esté regulada en el ámbito de la Unión Europea deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) En aquellos casos en que en la Unión Europea se haya establecido algún tipo de equivalencias con países terceros para determinadas especies y categorías, sólo podrán importarse semillas y plantas de vivero de dichas especies y categorías, y de aquellos países para los que se haya reconocido la equivalencia, en las condiciones fijadas en las correspondientes decisiones de equivalencias dictadas por la Unión Europea.

b) Cuando se importen de países terceros semillas y plantas de vivero para las que todavía no se haya establecido un régimen de equivalencias comunitario, aquellas deben cumplir idénticos requisitos que los exigidos a las semillas y plantas de vivero producidas en el interior de la Unión Europea.

2. Las semillas y plantas de vivero de especies cuya comercialización no esté regulada en la Unión Europea, que procedan de países terceros, deberán ofrecer las mismas garantías y condiciones que las producidas en España, de conformidad con su reglamentación específica y con la normativa fitosanitaria.

CAPITULO III

Proveedores de semillas y plantas de vivero

Artículo 35. *Concepto y clasificación de los proveedores.*

1. Se entiende por proveedor toda persona, física o jurídica, que ejerza profesionalmente en relación con las semillas y plantas de vivero algunas de las actividades siguientes: producción, almacenaje, importación y comercialización o puesta en el mercado.

2. Atendiendo a la actividad principal que realizan, los proveedores se clasifican en:

a) Productor: el que realiza la actividad de producción y puede realizar, además, cualquiera de las señaladas para los demás proveedores.

b) Comerciante: el que realiza la actividad de importación, almacenamiento o comercialización o puesta en el mercado.

Artículo 36. *Autorización y registro.*

1. Todos los productores de semillas y plantas de vivero deberán estar autorizados por la Comunidad Autónoma donde radique su sede social y registrados oficialmente por ésta. Dicha autorización, que surtirá efectos en todo el territorio del Estado, será remitida al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, para que sea incluida en el Registro Nacional de Productores.

Se exceptúa de dicha autorización a los productores de semillas y plantas de vivero que produzcan en España y estén autorizados por algún Estado miembro de la Unión Europea, siempre que comuniquen su actividad al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

2. Cuando las instalaciones y medios necesarios para la concesión de dicha autorización se encuentren en una o varias Comunidades Autónomas distintas a la que se ha solicitado la referida autorización, éstas deberán emitir, a petición de la Comunidad Autónoma donde se haya presentado la citada solicitud, un informe que indique cuantas circunstancias puedan ser relevantes para la concesión de la autorización correspondiente.

3. Todos los comerciantes deberán comunicar el ejercicio de su actividad a efectos de su inscripción en el registro de la correspondiente Comunidad Autónoma en la que tengan sus instalaciones.

4. Los requisitos que deben cumplir los productores se señalarán reglamentariamente. En cualquier caso, deberán contar con medios propios en equipamientos técnicos y humanos, acordes con su producción.

Artículo 37. *Pérdida de la condición de proveedor.*

Se perderá la condición de proveedor, en la clase de que se trate, en los siguientes casos:

a) De forma temporal, cuando haya sido sancionado por una infracción administrativa muy grave, de acuerdo con lo establecido en el artículo 65.

b) Cuando se compruebe que el proveedor ya no cumple las condiciones que dieron lugar a la concesión de la autorización para ejercer como proveedor.

c) Cuando haya cesado en la actividad más de dos años consecutivos.

Artículo 38. *Registro nacional de productores.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación mantendrá el Registro nacional de productores, de carácter informativo, para dar publicidad a las autorizaciones y recoger la información correspondiente que le deberán remitir las Comunidades Autónomas.

2. Las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación las altas, modificaciones y bajas que se produzcan en las autorizaciones concedidas a los productores.

CAPITULO IV

Control y certificación de semillas y plantas de vivero

Artículo 39. *Operaciones de control oficial.*

El proceso de producción y precintado de semillas y plantas de vivero estará sometido a un control oficial para determinar si el material vegetal cumple los requisitos establecidos para la categoría del material de que se trate aplicables en su caso. El control oficial se llevará a cabo directamente por las Comunidades Autónomas o bajo su supervisión, en las condiciones establecidas por la normativa vigente. El control oficial se extenderá también a la comercialización y la actividad de los proveedores.

El control oficial se efectuará de acuerdo con las normas internacionales generalmente aceptadas y lo establecido en la reglamentación técnica específica.

Artículo 40. *Certificación de semillas y plantas de vivero.*

Certificación de semillas y plantas de vivero es el conjunto de operaciones de control que se realizan oficialmente de forma documentada para constatar que la producción de un material vegetal determinado cumple con los requisitos legales de acuerdo con la categoría del material de que se trate.

En los casos establecidos reglamentariamente, la Administración competente certificará que las semillas y plantas de vivero cumplen los requisitos de producción y precintado exigibles.

Artículo 41. *Obligación de colaboración.*

Los proveedores de semillas y plantas de vivero están obligados a prestar toda la colaboración a los órganos oficiales competentes, para permitirles realizar los controles oficiales establecidos en esta ley y en su reglamentación específica.

Artículo 42. *Controles por los proveedores.*

1. Para garantizar el cumplimiento de las normas contenidas en esta ley y en sus reglamentos de desarrollo, los proveedores, bien por ellos mismos, bien en colaboración con otro proveedor, deberán efectuar los autocontroles que la normativa aplicable señale.

2. Los proveedores comprobarán la calidad de las semillas y plantas de vivero que producen o comercializan de acuerdo con lo que la normativa aplicable establezca.

Artículo 43. *Verificación de la calidad.*

1. Para comprobar en cualquier fase del proceso de producción, la calidad tecnológica, la pureza varietal y el estado sanitario de las semillas y plantas de vivero que se van a comercializar en el territorio nacional, las Comunidades Autónomas y la Administración General del Estado, en sus respectivos ámbitos de competencia, establecerán planes específicos de ensayos de campo y de laboratorio con muestras tomadas para tal fin.

2. La Administración General del Estado, en coordinación con las Comunidades Autónomas, elaborará planes nacionales de control de la calidad sobre las semillas y plantas de vivero objeto de comercio.

3. La Administración General del Estado podrá fomentar la evaluación de las nuevas variedades vegetales para mejorar el rendimiento y la calidad de las cosechas.

TITULO IV

Recursos fitogenéticos

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 44. *Definiciones.*

A los efectos de esta ley, se entiende por:

a) Recursos fitogenéticos: cualquier material genético, de origen vegetal, que por extensión incluye los hongos, con valor real o potencial para la agricultura y la alimentación.

b) Material genético: material reproductivo y de propagación vegetativa, que contiene unidades funcionales de la herencia.

c) Conservación «in situ»: la conservación de material genético en sus ecosistemas y hábitat naturales, y el mantenimiento y la recuperación de poblaciones viables de especies en sus entornos naturales y, en el caso de las especies cultivadas, en los entornos en los que hayan desarrollado sus propiedades específicas.

d) Conservación «ex situ»: la conservación de los recursos fitogenéticos fuera de su hábitat natural.

Artículo 45. *Ámbito de aplicación.*

1. Lo dispuesto en este Título se aplicará a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación que requieren de disposiciones específicas para asegurar su conservación y utilización sostenible.

2. Las variedades de conservación tendrán siempre la consideración de recurso fitogenético.

3. En relación con la aplicación de lo dispuesto en el Capítulo II del presente Título, se excluye del ámbito de aplicación la lista de los cultivos comprendidos en el sistema multilateral que establece el Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura para aquellos Estados adheridos al mismo.

CAPITULO II

Acceso a los recursos fitogenéticos

Artículo 46. *Limitación del acceso a los recursos fitogenéticos.*

1. Las Comunidades Autónomas, en su ámbito territorial, podrán establecer condiciones al acceso de recursos fitogenéticos «in situ» en las zonas y especies cuya recolección requiera de especial protección para preservar su conservación y utilización sostenible.

2. Solo podrá accederse a los recursos fitogenéticos con fines de investigación, mejora genética y fomento de la conservación y utilización sostenible de dichos recursos.

3. El acceso por personas físicas o jurídicas de otros Estados, distintos al Estado español, estará supeditado a la normativa comunitaria y a la existencia de acuerdos de transferencia de material, convenios o tratados bilaterales establecidos al efecto.

Artículo 47. *Obligaciones de los receptores.*

1. Los receptores no podrán reclamar ningún derecho de propiedad intelectual, industrial o de otra índole que limite el acceso a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, o a sus partes o componentes genéticos, en la forma recibida.

2. Los receptores de recursos fitogenéticos no podrán transferir a terceros los recursos fitogenéticos recibidos sin el consentimiento de quien se los proporcionó.

3. Los receptores se comprometerán a remitir al órgano o entidad que le haya proporcionado el recurso fitogenético cada dos años, y hasta transcurridos 20 años desde la recepción, un informe sobre las investigaciones y aplicaciones obtenidas de la utilización en dicho período de los recursos fitogenéticos recibidos, salvo lo estrictamente confidencial.

4. El receptor de un recurso fitogenético, que comercialice en España o en el extranjero un producto que incorpore material genético procedente de los recursos fitogenéticos recibidos, estará obligado, mientras dure dicha comercialización, a que el citado producto esté, sin restricciones, a disposición de cualesquiera otras personas o instituciones nacionales para su uso en investigación y mejora genética ulteriores, respetando la legislación vigente sobre derechos de propiedad intelectual.

CAPITULO III

Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación

Artículo 48. *Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación.*

1. El Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación, que tendrá en cuenta los artículos 5 y 6 del Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, comprenderá los siguientes fines:

a) Evitar la pérdida de la diversidad genética de especies y variedades agroalimentarias en desuso y de aquellas otras cuyo potencial genético es susceptible de utilización directa o de ser empleado en la mejora genética de especies vegetales.
b) Caracterizar y documentar este material vegetal para facilitar y fomentar su utilización sostenible.
c) Establecer una adecuada estructura de bancos de recursos fitogenéticos que encauce la necesaria cooperación nacional e internacional en la materia.

2. El programa nacional se estructura en planes de actuación que establecerán las líneas de trabajo y las medidas correspondientes para la consecución de dichos fines.
3. Los planes de actuación determinarán en particular las acciones de mantenimiento, caracterización y utilización de las colecciones de recursos fitogenéticos que se realizarán durante su período de vigencia, así como las acciones de coordinación para su ejecución.

Artículo 49. *Red de colecciones del programa nacional.*

1. La Red de colecciones del programa nacional estará constituida por las colecciones de recursos fitogenéticos mantenidas «ex situ» en forma de semilla o con material de reproducción vegetativa por organismos pertenecientes a las Administraciones públicas cuyas autoridades responsables manifiesten su deseo de incorporarlas a la red.
2. Los recursos fitogenéticos que se incorporen a la Red de colecciones deberán, al menos, cumplir los siguientes requisitos:

a) Estar debidamente identificados.
b) Estar en condiciones adecuadas de conservación.
c) Los que se establezcan reglamentariamente.

3. Las Administraciones públicas velarán por el mantenimiento y conservación del material fitogenético.

Artículo 50. *Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos.*

1. El Centro de Recursos Fitogenéticos del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria tendrá carácter de Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos.
2. Las funciones del citado centro serán las siguientes:

a) Ser el centro de conservación de las colecciones base de semillas, en el que deberá depositarse un duplicado de todas las colecciones de semillas que integran la Red de colecciones del programa nacional.

b) Ser el centro de documentación de la Red de colecciones del programa nacional y responsable de la elaboración y mantenimiento del inventario de recursos fitogenéticos incluidos en la Red de colecciones.

c) Asesorar a la autoridad competente que lo solicite.

d) Participar en el seguimiento de la ejecución de los planes de actuación del programa nacional y elaborar un informe anual.

e) Otras funciones que le pudieran ser encomendadas reglamentariamente.

Artículo 51. *Derechos de los agricultores.*

Reglamentariamente se establecerán los mecanismos para proteger y promover los derechos de los agricultores y, en particular, deberán establecerse las medidas pertinentes para participar en la distribución de los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.

Las Administraciones públicas, en el ámbito de sus competencias, deberán establecer, para promover el uso y conservación de los recursos genéticos en peligro de desaparición, medidas encaminadas a:

a) Facilitar a los agricultores la conservación, utilización y comercialización de las semillas y plantas de vivero conservadas en sus fincas, de variedades locales en peligro de desaparición, en cantidades limitadas y de acuerdo con la legislación sobre semillas y plantas de vivero.

b) La protección, la conservación y el desarrollo de los conocimientos tradicionales de interés para los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.

TITULO V

Tasas relativas al Registro de variedades comerciales

Artículo 52. *Sujetos pasivos y exenciones.*

1. Serán sujetos pasivos de estas tasas los solicitantes de la inscripción de una variedad en el Registro de variedades comerciales y las personas, físicas o jurídicas, en cuyo favor se realice la prestación de los servicios que constituyen sus hechos imponibles.

2. Las tasas establecidas se regirán por lo dispuesto en este Título y por las demás fuentes normativas que para las tasas se establecen en el artículo 9 de Ley 8/1989, de 13 de abril, de Tasas y Precios Públicos, en especial en lo relativo a los sujetos obligados al pago de las tasas como responsables tributarios.

3. El reconocimiento e inscripción de variedades de conservación a que se refiere el Título IV estarán exentas del abono de las tasas de este Título V.

Artículo 53. *Tasa por tramitación y resolución.*

Constituye el hecho imponible de esta tasa la tramitación del procedimiento administrativo y su resolución.

El devengo de la tasa se producirá en el momento en que se inicie la tramitación del procedimiento por la Administración General del Estado. El importe de la tasa por la tramitación y resolución del expediente es de 306,52 euros.

Artículo 54. *Tasa por la realización del ensayo de identificación.*

Constituye el hecho imponible de esta tasa la realización de las pruebas, ensayos y cualquier otra actividad comprendida en el ensayo de identificación necesario para la inscripción de una variedad, conforme a su legislación específica.

A los efectos de este artículo, las especies o grupos de especies a que pertenezcan las variedades vegetales cuyo material vaya a ser objeto del ensayo se clasifican en los grupos recogidos en el anexo 2 de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales.

El devengo de la tasa se producirá, el primer año, en el momento de la entrega del material vegetal a la autoridad competente para la realización del ensayo, y en el segundo y

sucesivos, en el momento en que se realicen las siembras o plantaciones o se multiplique el material.

Las tasas por la realización de los ensayos de identificación serán las siguientes:

Por cada año de examen:

	Euros
Grupo primero	797,26
Grupo segundo	574,02
Grupo tercero	478,36
Grupo cuarto	382,68

Cuando se trate de una variedad híbrida, cualquiera que sea la especie, y sea preciso efectuar un estudio de los componentes genealógicos, el tipo de tasa será el doble de la indicada para la especie correspondiente.

Artículo 55. *Tasa por la realización del ensayo de valor agronómico.*

Constituye el hecho imponible de esta tasa la realización de las pruebas y ensayos de campo y de laboratorio necesarios para la determinación del valor agronómico o de utilización de los materiales vegetales presentados a registro.

El devengo de la tasa se producirá en el momento de la entrega del material vegetal en las condiciones que se establecen en su reglamentación específica.

Las tasas por la realización de estos ensayos serán las siguientes:

Por cada año de examen:

	Euros
Patata	1.122,53
Maíz	1.227,76
Los demás cereales, oleaginosas y textiles	1.052,36
Remolacha azucarera	1.403,15
Alfalfa, tréboles y gramíneas forrajeras y pratenses	1.122,53

Para las especies no citadas anteriormente, el precio de la tasa queda fijado en 1.122,53 euros.

Artículo 56. *Gestión y recaudación.*

1. Los servicios y actividades constitutivos del hecho imponible de las tasas previstas en los artículos 53 y 54, en este caso sólo durante el primer año, y en el artículo 55 no se prestarán o realizarán hasta tanto no se haya efectuado el pago de la cuantía que resultara exigible y que deberá hacerse efectiva por el procedimiento de autoliquidación.

Los servicios y actividades constitutivos del hecho imponible de la tasa prevista en el artículo 54, excepto el primer año, aun cuando hubieran sido prestados, no serán eficaces hasta tanto no se haya efectuado el pago en la cuantía que fuera exigida. Con independencia de lo anterior, la referida cuantía será exigible por la vía de apremio.

La falta de pago en período voluntario de las tasas relativas a los ensayos de identificación del segundo año y sucesivos motivarán el archivo del expediente.

2. La gestión y recaudación en vía ordinaria de estas tasas corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. De acuerdo con el principio de equivalencia recogido en el artículo 7 de la Ley 8/1989, de 13 de abril, de Tasas y Precios Públicos, el Gobierno, mediante real decreto, podrá modificar las cuantías de las tasas establecidas en este Título.

TITULO VI

Infracciones y sanciones

CAPITULO I

Principios generales

Artículo 57. *Delimitación de las infracciones.*

Sin perjuicio de las acciones civiles o penales que pudieran ejercitarse, el incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones y prohibiciones relacionados con el Registro de variedades comerciales, recursos fitogenéticos, producción, comercialización, control y certificación de semillas y plantas de vivero, así como con el Registro nacional de productores y con el Registro de comerciantes, serán considerados como infracción administrativa, de acuerdo con lo dispuesto en esta ley.

Artículo 58. *Responsabilidad por infracciones.*

1. Son responsables de los hechos constitutivos de las infracciones tipificadas en esta ley las personas físicas o jurídicas que los cometan aun a título de simple negligencia, así como las que, por acción u omisión, hayan participado en ellos. Cuando el cumplimiento de las obligaciones previstas en esta ley corresponda a varias personas conjuntamente, responderán de forma solidaria de las infracciones que, en su caso, se cometan y de las sanciones que se impongan.

2. En el supuesto de las herencias yacentes, comunidades de bienes y demás entidades que, carentes de personalidad jurídica, constituyen una unidad económica o un patrimonio separado, serán responsables solidarios los copartícipes o cotitulares, en proporción a sus respectivas participaciones.

3. Serán responsables subsidiarios por el incumplimiento de las obligaciones impuestas por esta ley que conlleven el deber de prevenir la infracción administrativa cometida por otros las personas físicas y jurídicas sobre las que tal deber recaiga.

4. En el supuesto de infracciones graves o muy graves, cuando una infracción sea imputada a una persona jurídica, serán responsables subsidiarios las personas que integren sus órganos rectores o de dirección, siempre que la infracción sea imputable a su conducta dolosa o negligente.

5. En concreto, se considerarán responsables:

a) Cuando se trate de mercancías importadas o para exportación, su importador o exportador.

b) De las infracciones en mercancías envasadas y debidamente precintadas, la persona física o jurídica cuyo nombre o razón social figure en la etiqueta, salvo que se demuestre su falsificación o mala conservación por el tenedor, siempre que sean conocidas o se especifiquen en el envase las condiciones de conservación.

c) De las infracciones en mercancías a granel o sin los precintos de origen, el tenedor de estas, excepto cuando pueda acreditar la responsabilidad de otro tenedor.

d) En cualquier caso, si el presunto responsable prueba que la infracción se ha producido por información errónea, o por falta de información reglamentariamente exigida, y que es otra persona identificada la responsable de dicha información, la infracción será imputada a este último.

Artículo 59. *Competencias sancionadoras.*

El ejercicio de la potestad sancionadora en ejecución de esta ley corresponderá, con carácter general, a las Comunidades Autónomas. La potestad sancionadora será ejercida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en lo que se refiere a las infracciones que se cometan en relación con la importación o exportación de variedades comerciales, semillas o plantas de vivero, a las infracciones graves tipificadas en el artículo 61.d) y a las infracciones muy graves tipificadas en el artículo 62.d) y k).

CAPITULO II

Infracciones

Artículo 60. *Infracciones leves.*

Se considerarán leves las infracciones siguientes:

a) El incumplimiento de la obligación de presentar a la autoridad competente, en los plazos reglamentariamente establecidos, la información, documentos o material que se consideren necesarios para el control del mantenimiento de la variedad o el material necesario para la renovación de las muestras oficiales para la colección de referencia.

b) La falta generalizada de anotaciones de entradas y salidas de almacén, conservación de albaranes y facturas o la venta de alguna partida de semillas o plantas de vivero sin la correspondiente factura.

c) Ejercer la actividad de comerciante sin haber comunicado el ejercicio de su actividad para su inscripción en el correspondiente registro.

d) El incumplimiento de la obligación de llevar a cabo el autocontrol de su actividad a que se refiere el artículo 42.

Artículo 61. *Infracciones graves.*

Se considerarán graves las infracciones siguientes:

a) La ocultación de datos que sean relevantes para conseguir la autorización e inscripción de la variedad en el Registro de variedades comerciales.

b) El depósito en un mismo almacén, sin autorización, de elementos de reproducción y multiplicación junto a otros que no tengan ese carácter, tanto si están a granel, envasados en sacos o de cualquier otro modo.

c) La falta de indicación, o su inexactitud, en las etiquetas de los envases de semillas y plantas de vivero, de los datos que deben figurar en ellas, así como en la publicidad, siempre que ello no venga referido al intento de inducir a error al usuario en cuanto a la variedad, categoría del material o estado sanitario, así como el incumplimiento de la obligación de utilizar la denominación asignada a la variedad.

d) El incumplimiento de los plazos establecidos para la remisión de los datos y documentos que figuran en los planes de seguimiento de variedades modificadas genéticamente, así como la remisión de datos que no se ajusten a la realidad, cuando no pueda ser considerado falta muy grave.

e) El incumplimiento de los requisitos de calidad de las semillas y plantas de vivero en el proceso productivo o comercial, cuando no constituya falta muy grave.

f) La ocultación de información y la obstaculización de la labor inspectora de las autoridades competentes.

g) El incumplimiento en materia de coexistencia de cultivos de variedades modificadas genéticamente, convencionales y ecológicas, y de las medidas señaladas legalmente para el cultivo de la especie de que se trate, cuando dicho incumplimiento no produzca una alteración de la naturaleza de los productos obtenidos de acuerdo con cada tipo de cultivo.

h) La alteración del precintado de un envase o de su contenido.

i) El incumplimiento en materia de variedades modificadas genéticamente de los requisitos de trazabilidad y etiquetado exigibles a las mismas.

Artículo 62. *Infracciones muy graves.*

Se considerarán muy graves las infracciones siguientes:

a) La ocultación de la pérdida de las condiciones de distinción, homogeneidad y estabilidad de una variedad vegetal o la falsedad en documentos o datos que sean relevantes para su inscripción.

b) La ocultación de la condición de variedad modificada genéticamente.

c) La falsedad de los datos de la etiqueta y en la publicidad que vengan referidos a la denominación varietal, a la categoría del material o a su estado sanitario.

d) La alteración de los datos exigidos en los planes de seguimiento de variedades modificadas genéticamente o el incumplimiento de los plazos establecidos para la remisión de los datos y documentos, siempre que de ello se pueda derivar un peligro para la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente.

e) El incumplimiento de los requisitos de calidad de las semillas y plantas de vivero en el proceso productivo o comercial, cuando no alcancen el 50 por cien de los porcentajes mínimos exigidos o cuando superen el doble de las tolerancias máximas autorizadas, según los casos.

f) La producción y el comercio de semillas y plantas de vivero sin someterse al control oficial establecido en el artículo 39.

g) La producción y comercio de semillas y plantas de vivero de variedades no inscritas en el Registro de variedades comerciales o en los catálogos comunes de variedades de la Unión Europea, cuando este requisito sea obligatorio.

h) Impedir la labor inspectora.

i) El quebranto de las medidas provisionales sobre mercancías o almacenes.

j) El incumplimiento en materia de coexistencia de cultivos de variedades modificadas genéticamente, convencionales y ecológicas, y de las medidas señaladas legalmente para el cultivo de la especie de que se trate, cuando dicho incumplimiento produzca una alteración de la naturaleza de los productos obtenidos de acuerdo con cada tipo de cultivo.

k) La importación y exportación de variedades modificadas genéticamente sin contar con la correspondiente autorización del país de destino, de acuerdo con las normas comunitarias o internacionales en vigor.

l) Ejercer la actividad de productor de semillas y plantas de vivero para la comercialización sin la debida autorización.

CAPITULO III

Sanciones

Artículo 63. *Sanciones pecuniarias.*

1. Las infracciones calificadas como leves serán sancionadas con multas comprendidas entre 300 y 3.000 euros.

2. Las infracciones calificadas como graves serán sancionadas con multas comprendidas entre 3.001 y 30.000 euros.

3. Las infracciones calificadas de muy graves serán sancionadas con multas comprendidas entre 30.001 y 300.000 euros.

4. Cuando las infracciones pongan en peligro la salud humana, la de los animales o el medio ambiente, las sanciones se incrementarán en un 50 por cien.

5. En las infracciones graves y muy graves el límite superior de las sanciones podrá aumentarse hasta el doble del beneficio obtenido por el infractor, cuando este beneficio sea superior a dicho límite.

6. El límite mínimo de la sanción pecuniaria en ningún caso podrá ser inferior al beneficio obtenido por el infractor.

7. Si, en razón de las circunstancias concurrentes, se apreciara una cualificada disminución de la culpabilidad del imputado o de la antijuricidad del hecho, el órgano sancionador podrá establecer la cuantía de la sanción aplicando la escala relativa a la clase de infracciones que preceda inmediatamente en gravedad a aquella en que se integra la considerada en el caso de que se trate.

8. Para la calificación y cuantía de las sanciones se tendrá en cuenta la especie, categoría de semilla o planta de vivero y su valor intrínseco.

9. El Gobierno podrá modificar el importe de las sanciones establecidas en este capítulo de acuerdo con las variaciones del índice de precios del consumo.

Artículo 64. *Decomiso de material vegetal.*

1. Además del pago de las multas, se podrá proceder al decomiso del material vegetal siempre que éste:

a) No pueda ponerse en el comercio como material de reproducción o multiplicación.
b) Sea susceptible de causar un perjuicio a la salud humana, a la sanidad animal o al medio ambiente; en tal caso, el material vegetal será destruido.

2. Todos los gastos originados por el decomiso de un material vegetal serán de cuenta del infractor.

Artículo 65. *Otras sanciones.*

Las infracciones muy graves llevarán aparejada:

a) La obligación de reintegrar las ayudas o subvenciones percibidas.
b) La suspensión temporal hasta un máximo de 10 años de la condición de proveedor en la clase de que se trate.

Artículo 66. *Graduación de las sanciones.*

La determinación de la cuantía de las sanciones previstas en este Título se hará considerando en cada caso:

a) El grado de culpabilidad.
b) La naturaleza y extensión de los perjuicios causados.
c) La cuantía del beneficio ilícito obtenido o que pudiera haberse obtenido.
d) La reincidencia.
e) El incumplimiento de advertencias previas.
f) Los daños o peligros a la salud humana, la sanidad animal o al medio ambiente, en el caso de no formar parte como elemento definitorio del tipo de infracción.

Artículo 67. *Multas coercitivas.*

1. En el supuesto de que el interesado incumpla las obligaciones establecidas en esta ley o en las disposiciones reglamentarias de desarrollo, o las obligaciones o sanciones impuestas por la autoridad competente, esta podrá requerir a los afectados para que, en un plazo suficiente, procedan al cumplimiento de aquellas, con apercibimiento de que, en caso contrario, se impondrá una multa coercitiva, con señalamiento de cuantía, en su caso, y hasta un máximo de 3.000 euros cada una, sin perjuicio y con la independencia de las sanciones que pudieran ser aplicables.
2. La autoridad competente, en caso de incumplimiento, podrá efectuar requerimientos sucesivos, e incrementar la multa coercitiva en el 20 por cien de la acordada en el requerimiento anterior.
3. Los plazos concedidos deberán ser adecuados para realizar la medida acordada, así como para evitar los daños que pudieran producirse de no ejecutar la medida a su debido tiempo.
4. Las cuantías señaladas anteriormente deberán ser revisadas y actualizadas periódicamente por el Gobierno, teniendo en cuenta la variación de los índices de precios al consumo.

CAPITULO IV

Medidas provisionales

Artículo 68. *Medidas provisionales.*

En el ejercicio de la potestad sancionadora, el órgano competente para resolver y, en su caso, el inspector podrá adoptar, entre otras, alguna o algunas de las medidas siguientes:

a) El cierre temporal, parcial o total, la suspensión o la paralización de las instalaciones.
b) La suspensión temporal de la autorización para el ejercicio de la actividad.
c) La inmovilización del material vegetal.
d) La incautación de documentos que sean imprescindibles y debidamente relacionados.

En los casos de los párrafos c) y d), estas medidas podrán ser adoptadas por el inspector. La autoridad competente deberá proceder a confirmar, modificar o levantar las medidas provisionales adoptadas por el inspector, en el plazo máximo de 15 días desde su adopción.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. *Sistemas internacionales de certificación aplicables en España.*

Cuando las semillas y plantas de vivero se destinen a países terceros, a petición de los proveedores, podrán seguirse sistemas de certificación derivados de la adhesión de España a convenios o tratados internacionales.

Segunda. *Órganos colegiados.*

1. En materia de semillas y plantas de vivero, se creará un órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con participación de las Comunidades Autónomas, encargado de estudiar y proponer cuestiones de política general en la materia, salvo en las cuestiones y actividades que son competencia de los órganos colegiados previstos en la disposición adicional segunda de la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el Régimen Jurídico de la Utilización Confinada, Liberación Voluntaria y Comercialización de Organismos Modificados Genéticamente.

2. En relación con la conservación y utilización de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación, se creará un órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con participación de las Comunidades Autónomas, encargado de estudiar y proponer cuestiones de política general sobre esta materia, salvo en las cuestiones y actividades que son competencia de los órganos colegiados previstos en la disposición adicional segunda de la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el Régimen Jurídico de la Utilización Confinada, Liberación Voluntaria y Comercialización de Organismos Modificados Genéticamente.

3. La denominación, composición, organización y funciones de los órganos colegiados se establecerá reglamentariamente, de conformidad con lo establecido en la Ley 6/1997, de 14 de abril, de Organización y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

4. En los órganos colegiados citados en los apartados anteriores, podrán participar las Organizaciones Profesionales Agrarias y el Sector Productor de Semillas y Plantas de Vivero.

Tercera. *Protección del consumidor.*

Lo dispuesto en esta ley se entiende sin perjuicio de la normativa aplicable en materia de protección de los consumidores y usuarios.

Cuarta. *Información recíproca integrada Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación/ Comunidades Autónomas.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación conjuntamente con las Comunidades Autónomas implantarán una coordinación informatizada en la que sea recogida la información derivada de todo lo referente a la producción de semillas y plantas de vivero, que deberá ser actualizada en tiempo real.

2. El Gobierno dotará, en los Presupuestos Generales del Estado, de medios técnicos y humanos tanto a la Oficina Española de Variedades Vegetales como al Centro de Identificación de variedades del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria para actualizar el Registro de Variedades.

3. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación coordinará con las Comunidades Autónomas, las organizaciones agrarias y el sector productor más representativo una Mesa Nacional de lucha contra el fraude en las semillas.

Quinta. *Aplicación de incentivos fiscales por investigación, desarrollo e innovación, aplicables a los proyectos de experimentación o ensayo de variedades.*

En el marco del vigente régimen tributario común, el Ministerio de Economía y Hacienda verificará la congruencia de la aplicación de lo establecido sobre deducciones en la normativa del Impuesto de Sociedades a los gastos en que incurran las empresas productoras de semillas en actividades de investigación, desarrollo e innovación, singularmente en los proyectos de experimentación o ensayo de variedades.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. *Procedimientos iniciados con anterioridad a la entrada en vigor de esta ley.*

Las solicitudes de inscripción que se hubiesen presentado en el Registro de variedades comerciales con anterioridad a la entrada en vigor de esta ley serán tramitadas y resueltas conforme a la normativa legal vigente en la fecha de presentación.

Segunda. *Régimen aplicable a las variedades inscritas en el Registro de variedades comerciales con arreglo a la ley anterior.*

Las variedades inscritas en el Registro de variedades comerciales conforme a la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de semillas y plantas de vivero, se regirán por las disposiciones de esta nueva ley, desde su entrada en vigor.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. *Derogación normativa.*

1. Queda derogada la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de semillas y plantas de vivero, así como cuantas disposiciones, de igual o inferior rango, se opongan a lo establecido en esta ley.
2. Queda derogado el artículo 21 de la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social. 3. En tanto no se desarrolle reglamentariamente esta ley, mantendrán su vigencia los preceptos de los reglamentos que desarrollaban la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de semillas y plantas de vivero, siempre que no se opongan a las disposiciones de esta ley.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. *Títulos competenciales.*

Esta ley se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, excepto lo establecido en los siguientes artículos y disposiciones:

a) El artículo 34, el Título VI en lo relativo a los intercambios con terceros países y la disposición adicional primera, que se dictan al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.10.ª, segundo inciso, de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de comercio exterior.
b) Los artículos 8, 47.3 y 4, 48, 49.1 y 2 y 50, que se dictan al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.15.ª de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva sobre fomento y coordinación general de la investigación científica y técnica.
c) El Título II, excepto su artículo 8, que se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.9.ª de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de legislación sobre propiedad intelectual e industrial.
d) El Título V, que se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.14.ª, primer inciso, de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de hacienda general.

Segunda. *Desarrollo de la ley.*

Se autoriza al Gobierno para dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas disposiciones sean necesarias para la aplicación y desarrollo de esta ley.

Tercera. *Entrada en vigor.*

La presente ley entrará en vigor a los treinta días de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

§ 16

Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 37, de 12 de febrero de 1973
Última modificación: 12 de febrero de 2011
Referencia: BOE-A-1973-204

La Ley once/mil novecientos setenta y uno, de treinta de marzo, sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero, en su disposición final segunda, establece que el Gobierno dictará el correspondiente Reglamento General para su aplicación a propuesta de los Ministerios competentes. Habida cuenta del tratamiento que de Tasas y Exacciones Parafiscales se establece en el presente Reglamento, competencia específica del Ministerio de Hacienda, así como de la necesaria y conveniente institucionalización de relaciones con el Ministerio de Comercio en materia de competencia, especialmente disciplina de mercados y comercio internacional, el Gobierno, en uso de su potestad reglamentaria, a propuesta de los Ministros de Agricultura, de Hacienda y de Comercio, previo informe de la Organización Sindical y oído el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintidós de diciembre de mil novecientos setenta y dos,

DISPONGO:

Artículo primero.

Se aprueba el Reglamento General de la Ley once/mil novecientos setenta y uno, de treinta de marzo, de Semillas y Plantas de Vivero, cuyo texto figura como anejo al presente Decreto.

Artículo segundo.

La aplicación de lo preceptuado en el Reglamento General que se aprueba entrará en vigor en la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

REGLAMENTO GENERAL SOBRE PRODUCCION DE SEMILLAS Y PLANTAS DE VIVERO

TÍTULO PRIMERO

Finalidad y ámbito del Reglamento

Artículo 1.

La finalidad del presente Reglamento es, de acuerdo con lo establecido por la Ley 11/1971, promover, mejorar y proteger la producción de semillas y plantas de vivero y fomentar el empleo de las de mejor calidad, estableciendo asimismo las normas para su circulación y comercio.

Artículo 2.

El ámbito de aplicación del presente Reglamento comprende las semillas y plantas de vivero de las especies siguientes: Cereales, leguminosas u otras plantas para la producción de grano; plantas hortícolas, plantas pratenses y forrajeras dedicadas al establecimiento de praderas, pastos y otros cultivos para la alimentación del ganado; plantas industriales; textiles, azucareras, oleaginosas y otras plantas que se utilicen como materias primas industriales; plantas para la obtención de flor, árboles y arbustos frutales; patata de siembra y otros tubérculos y bulbos; especies ornamentales, de jardín y las medicinales; forestales, y, en general, todas las de utilización económica en la agricultura e industrias derivadas.

TÍTULO II

Semillas y plantas de vivero

Artículo 3.

1. A los fines de este Reglamento, se entiende por semillas los elementos que, botánica o vulgarmente, se designan con este nombre, y cuyo destino es el de reproducir la especie, así como los tubérculos, bulbos y otros órganos y material vivo que se utilicen con fines de multiplicación.
2. Se consideran como plantas de vivero los individuos botánicos destinados al establecimiento de plantaciones, ornamentación y jardinería, así como cualquier órgano vegetativo no incluido en la definición de semillas y que se utilice para la reproducción.

Artículo 4.

De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura de las Plantas Cultivadas, se define:

Variedad comercial (internacionalmente «cultivar») es el conjunto de individuos botánicos y cultivados, que se distinguen por determinados caracteres morfológicos, fisiológicos, citológicos, químicos u otros de carácter agrícola o económico y que en la reproducción sexual o asexual conservan sus caracteres distintivos.

La variedad comercial puede ser:

a) Variedad comercial seleccionada (cultivar seleccionado o cultivar de obtentor), que es la obtenida como resultado de trabajos de selección.

b) Variedad comercial local (cultivar local) es la que procede de una región geográfica claramente definida, que en ensayos oficiales ha demostrado poseer suficiente uniformidad, estabilidad y caracteres distintivos que permitan sea identificada, pero que no ha sido producida como resultados de trabajos controlados de selección.

Artículo 5.

En orden a la aplicación del artículo 5.º de la Ley 11/1971, se estable lo siguiente:

1. La producción nacional de semillas y plantas de vivero a que se refiere el presente Reglamento se efectuará bajo control oficial.

Corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en adelante MAPA) la ordenación y coordinación en materia de control y certificación de semillas y plantas de vivero y a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas la ejecución de las operaciones necesarias para el control y certificación correspondiente.

De conformidad con la normativa y procedimientos comunitarios se podrá autorizar a entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro para que realicen las distintas operaciones de control previstas en los Reglamentos técnicos de control y certificación.

2. Definición y normas de actuación:

A. Categorías de semillas y plantas de vivero.

Por el MAPA se establecerán, de conformidad con la normativa comunitaria, las distintas categorías de semillas y plantas de vivero.

A.1 Material parental.–Es la unidad inicial utilizada por la persona u organización responsable de la producción o de la conservación de las características de un cultivar seleccionado. A partir de este material se producen todas las semillas y plantas de vivero del cultivar por una o varias generaciones.

A.2 Semillas de prebase.–Son las semillas de las generaciones que preceden a las semillas de base. La denominación ‘‘semillas de prebase’’ se aplicará a cualquiera de las generaciones entre el material parental y las semillas de base.

A.3 Semilla de base.–Es la resultante de un proceso natural o controlado de selección y cuyo fin es la producción de semilla certificada, y cumple los requisitos establecidos en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

En el caso de cultivares seleccionados deberá ser producida bajo la responsabilidad de la persona u organización responsable de la producción o de la conservación de las características del cultivar, siguiendo normas de selección varietal conservadoras generalmente admitidas para el cultivar.

En el caso de cultivares locales se producirá bajo control oficial a partir del material oficialmente aprobado como perteneciente a la variedad local en una o varias explotaciones situadas en una región de origen claramente delimitada.

En las semillas producidas por un proceso de hibridación controlada, se entiende como semilla de base la de los parentales usados directamente para la obtención de semilla de híbrido comercial.

A.4 Semilla certificada.–Es la que procede directamente de la semilla base, de otra semilla certificada o, en su caso, a petición de la persona u organización responsable de la producción o de la conservación de las características del cultivar de semillas de una generación anterior a la de base, siempre que verifiquen las condiciones fijadas para las semillas de base y cumple los requisitos establecidos en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

Cuando así lo establezcan los correspondientes Reglamentos Técnicos específicos, podrán subdividirse en:

Semilla certificada de primera reproducción es la que procede directamente de la semilla de base o, de semillas de una generación anterior a la de base, y está destinada a la obtención de semilla certificada de reproducciones sucesivas o a la producción de plantas no destinadas a la obtención de semillas.

Semilla certificada de reproducciones sucesivas es la que procede de una o más reproducciones de semilla de base, de semilla certificada de primera reproducción o, en su caso, de semilla de una generación anterior a la semilla de base, que está destinada a la producción de plantas con fines distintos a los de obtención de semillas o a la obtención de otras generaciones de semilla certificada. El número de generaciones sucesivas permitidas se establecerá para cada especie en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

A.5 Material vegetal de base de plantas de vivero.–Es el constituido por plantas madre o parte de las mismas procedentes de material parental o de partida, de valor comprobado y

que reúna los requisitos necesarios para garantizar su calidad, autenticidad varietal y sanidad, de acuerdo con los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

A.6 Material vegetal certificado de plantas de vivero.–Es el que procede directamente de material de base o está obtenido utilizando elementos de reproducción procedentes del mismo, siguiendo las normas establecidas en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

A.7 Semillas y plantas de vivero standard.–Son las que poseen suficiente identidad y pureza varietal, que cumplen los requisitos establecidos en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación y que están sometidas a un control oficial efectuado a posteriori por muestreo para comprobar su identidad y pureza varietal.

A.8 Semillas y plantas de vivero comerciales.–Son las que poseen únicamente la identidad del género o de la especie y cumplen los requisitos que en su caso se determinen en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

B. Sistemas de control y certificación

B.1 Los sistemas de control y certificación garantizan que las distintas operaciones de control se han realizado de acuerdo con los Reglamentos Técnicos correspondientes. La presencia de etiquetas oficiales en los envases de las semillas y en las plantas de vivero no implica asunción por parte de la Administración de las responsabilidades que pudieran derivarse como consecuencia del desarrollo anómalo del contenido de dichos envases o de las plantas de vivero.

B.2 Las semillas y plantas de vivero que se certifiquen de acuerdo con los sistemas internacionales a los que se haya adherido oficialmente España adoptarán la nomenclatura contenida en los mismos.

C. Registro de variedades comerciales de plantas

C.1 **(Derogado)**

C.2 **(Derogado)**

La inscripción de una variedad en la lista de variedades comerciales tendrá una vigencia de diez años, transcurridos los cuales y a petición razonada del obtentor o su causahabiente, podrá renovarse la inscripción.

Por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se dictará el Reglamento que fije las condiciones y modalidades que han de cumplirse para que una variedad pueda ser inscrita en la lista de variedades comerciales de plantas.

C.3 Sólo podrán producirse con fines comerciales semillas y plantas de vivero de cultivares inscritos en la correspondiente lista de variedades comerciales o en los catálogos comunes de variedades de plantas agrícolas o de plantas hortícolas de la Unión Europea, de acuerdo con las normas específicas que se establezcan para cada especie o grupo de especies, quedando exceptuadas del cumplimiento de este requisito las semillas y plantas de vivero que se destinen exclusivamente a la exportación a países terceros.

Asimismo, sólo se admitirá la entrada en España, con fines comerciales, de semillas y plantas de vivero de cultivares incluidos en las listas de variedades comerciales o en los catálogos comunes mencionados.

Se podrá eximir de lo indicado en los dos párrafos anteriores a las semillas y plantas de vivero para las que, en la Unión Europea, no se exija para su comercialización inscripción varietal en un registro de variedades comerciales.

D. Normas para la protección de los derechos del obtentor

Las normas para la debida protección de los derechos del obtentor de nuevas variedades se establecerán de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 11/1975, de Protección de Obtenciones Vegetales, y legislación complementaria que la desarrolla.

E. Zonas en que se regulan determinadas producciones

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá fijar zonas cuyo ámbito geográfico supere el de una Comunidad Autónoma en las que, debido a motivos técnicos, se regule el cultivo y la producción de determinadas especies o variedades.

F. Normas técnicas sobre semillas y plantas de vivero que se introduzcan en España procedentes de países de la Unión Europea o de países terceros.

F.1 Las semillas y plantas de vivero que procedan de países de la Unión Europea y pertenezcan a especies y categorías reguladas por las Directivas de comercialización de dicha Unión, podrán ser comercializadas libremente, siempre que cumplan todos los requisitos exigidos en las mismas.

Los introductores deberán cumplimentar y aportar ante los órganos competentes de las Comunidades Autónomas, los documentos y datos necesarios para facilitar la información prevista en la legislación comunitaria y para confeccionar las estadísticas nacionales. Por las Comunidades Autónomas se facilitarán al MAPA todos los datos e informaciones de que dispongan, para el cumplimiento de dichas finalidades.

F.2 Las semillas y plantas de vivero de especies cuya comercialización no esté regulada en el ámbito de la Unión Europea y que procedan de sus países miembros, para poder ser comercializadas en España deberán cumplir uno de los requisitos siguientes:

a) Ofrecer las mismas garantías que las producidas en España, de acuerdo con los Reglamentos técnicos de control y certificación correspondientes y con la normativa fitosanitaria en vigor.

b) Venir acompañados de un certificado expedido por la autoridad competente del Estado miembro de donde proceden, en el que se haga constar que dichas semillas y plantas de vivero están autorizadas para comercializarse en dicho país.

Los introductores deberán cumplimentar los documentos y aportar los datos a los que se refiere el apartado F.1.

F.3 Las semillas y plantas de vivero que se importen de países terceros y pertenezcan a especies y categorías cuya comercialización esté regulada en el ámbito de la Unión Europea deben ofrecer las condiciones siguientes:

a) En aquellos casos en que en la Unión Europea se haya establecido algún tipo de equivalencias con terceros países para determinadas especies y categorías, sólo podrán importarse semillas y plantas de vivero de dichas especies y categorías, y de aquellos países para los que se haya reconocido la equivalencia, en las condiciones fijadas en las correspondientes Decisiones de equivalencias dictadas por la Unión Europea.

b) Cuando se importen de países terceros semillas y plantas de vivero para las que todavía no se haya establecido un régimen de equivalencias comunitario, las mismas deben cumplir idénticos requisitos que los exigidos a las semillas y plantas de vivero producidas en el interior de la Unión Europea.

F.4 Las semillas y plantas de vivero de especies cuya comercialización no esté regulada en la Unión Europea, que procedan de países terceros, deben ofrecer las mismas garantías que las producidas en España, de acuerdo con los Reglamentos técnicos de control y certificación correspondientes y con la normativa fitosanitaria en vigor.

F.5 Los introductores contemplados en los apartados F.3 y F.4 deberán presentar los documentos y aportar los datos que se establezcan por el MAPA.

F.6 En los casos en que las correspondientes partidas arancelarias incluyan, para determinadas semillas o plantas de vivero, la calificación de "alta calidad", únicamente podrán considerarse incluidas en la misma las semillas y plantas de vivero de las máximas categorías en el país de origen y su calificación será determinada por el MAPA.

G. Autorizaciones temporales.

De acuerdo con la normativa comunitaria y el procedimiento comunitario previsto y en caso de dificultades temporales de suministro de semillas y plantas de vivero, el MAPA podrá dictar las normas y adoptar las medidas que sean necesarias en orden a la producción y

entrada temporal en España, con fines comerciales, de variedades de semillas y plantas de vivero de cultivares que, no habiendo sido contemplados en los puntos C y F, no estén inscritos en las listas de variedades comerciales ni en los catálogos comunes de variedades de plantas agrícolas o de plantas hortícolas de la Unión Europea, o procedan de países sin equivalencia reconocida.

TÍTULO III

Producción de semillas y plantas de vivero

Artículo 6.

1. Las Reglamentaciones técnicas a que deberán ajustarse la producción y el comercio de semillas y plantas de vivero se dictarán por el Ministerio de Agricultura, a iniciativa de la Junta Central del Instituto y propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria y previo informe de la Organización Sindical.

2. Los Reglamentos técnicos específicos señalarán, como mínimo, los extremos siguientes:

a.1. Especies sujetas al Reglamento técnico específico.
a.2. Tipos de cultivares admisibles para la certificación.
a.3. Categorías de semillas o plantas de vivero admitidas para la especie.
a.4. Requisitos de los procesos de producción.
a.5. Requisitos de las semillas, plantones o material de multiplicación a producir, con mención de los especiales precisos para semillas o material de base y certificado.
a.6. Pruebas de postcontrol requeridas.
a.7. Condiciones para ser productor, de acuerdo con el artículo octavo.
a.8. Normas para etiquetado y comercialización.
a.9. Normas especiales para material importado y para la exportación.

Artículo 7.

1. La producción nacional de semillas y plantas de vivero se efectuará bajo el control del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero por personas físicas, agrupaciones, sociedades, Entidades sindicales y Cooperativas y, en caso necesario, como se establece más adelante, por Entidades públicas.

Todas ellas deberán poseer el título de Productor de Semillas o de Productor de Plantas de Vivero, respectivamente, y en caso de entidades públicas deberán ajustarse a los mismos requisitos que se exijan a las personas y sociedades privadas.

2. El Ministerio de Agricultura, a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria, podrá encomendar a los Organismos dependientes del propio Ministerio, y siempre con carácter subsidiario, las misiones siguientes:

a) Establecer conciertos con los productores autorizados para estimular la oferta de semillas y plantas de vivero en cantidad, calidad y precio de aquellas variedades adecuadas a la ordenación de las producciones.

b) Multiplicar o importar, con carácter subsidiario, previo informe de la Organización Sindical, semillas y plantas de vivero en el caso de productos sometidos a régimen de regulación con precios de garantía, cuando por el Ministerio de Agricultura se compruebe que la oferta en cantidad, calidad o precio no fuese satisfactoria, y las medidas establecidas en el apartado primero no hubiesen resultado suficientes.

c) Multiplicar o importar con carácter subsidiario semillas y plantas de vivero de productos sometidos a cualquier otro régimen de comercio, en el caso de que la iniciativa privada no realice tales operaciones, previo requerimiento para ello e informe de la Organización Sindical.

3. Todas las semillas y plantas de vivero producidas por dichos Organismos se obtendrán de acuerdo con lo dispuesto en el artículo séptimo de la Ley 11/1971, de 30 de marzo, siguiendo las normas señaladas en el presente Reglamento y disposiciones complementarias, bajo la inspección del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

4. Las funciones que en la actualidad tiene encomendadas el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero relativas a la producción de semillas certificadas de trigo se transferirán en la medida y ritmo posibles, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo séptimo de la Ley 11/1971, a la iniciativa privada.

Por la Dirección General de la Producción Agraria y el Servicio Nacional de Productos Agrarios se establecerán los oportunos convenios para regular la transferencia a la iniciativa privada de las funciones de producción de semillas de cereales no certificadas en los que se fijarán plazos y condiciones para cada una de las categorías de semillas.

Artículo 8.

(Derogado)

Artículo 9.

1. Previos los oportunos estudios podrán establecerse programas de ayuda y conciertos dentro de las consignaciones presupuestarias del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero para las Empresas y agrupaciones de Empresas agrarias dedicadas a la producción de semillas y plantas de vivero, de acuerdo con las directrices del Gobierno, con los programas productivos del Ministerio de Agricultura y, en particular, con lo dispuesto en los Planes de Desarrollo Económico y Social.

2. Para incrementar el empleo por los agricultores de semillas y plantas de vivero, de producción controlada por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, el Ministerio de Agricultura podrá auxiliar a la producción y adquisición de las referidas semillas y plantas de vivero con cargo a los créditos correspondientes a estas finalidades de los programas de Inversiones Públicas de los Planes de Desarrollo, siguiendo las normas de política productiva del Ministerio de Agricultura.

3. Las Empresas dedicadas a la producción de semillas o plantas de vivero, así como sus agrupaciones, tendrán la consideración de Entidades agrícolas. Este carácter será aplicable a efectos de concesión de préstamos por el Banco de Crédito Agrícola cuando la finalidad de los mismos sea previa y favorablemente informada por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

4. Serán de aplicación los beneficios de los sectores industriales agrarios de interés preferente, de acuerdo con el Decreto 2392/1972 y Decreto 2856/1964, siempre que se cumplan las mencionadas disposiciones para las instalaciones fijas de clasificación, selección y envasado, pudiendo acogerse también, si procede, a los beneficios correspondientes en determinadas zonas de preferente localización industrial agraria.

Todas las instalaciones antes señaladas, una vez autorizadas por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, se inscribirán automáticamente, a efectos administrativos, en el Registro de la Dirección General de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios del Ministerio de Agricultura.

5. El Ministerio de Agricultura estimulará las tareas de investigación que emprendan los productores de semillas y plantas de vivero, con el fin de mejorar sus técnicas en producción y la obtención de nuevas variedades vegetales, colaborando con la iniciativa privada, tanto en la constitución, creación de Convenios de Investigación, de Asociaciones de Investigación, como en las actividades relativas a planes concertados de investigación o en cualquier otro tipo de iniciativas investigadoras promovidas por el Estado y coordinadas por o con el Ministerio de Agricultura.

TÍTULO IV

Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero

Artículo 10.

1. Las funciones que se encomiendan al Ministerio de Agricultura en la Ley 11/1971, de 30 de marzo, serán desarrolladas por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, nueva denominación del Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas, creado

por Decreto de 18 de abril de 1947, cuyas competencias asume y amplía de acuerdo con la citada Ley.

2. El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero queda adscrito a la Dirección General de la Producción Agraria de acuerdo con el Decreto 2684/1971 y continuará siendo Organismo autónomo de la Administración del Estado, con personalidad jurídica que se regirá por la Ley de referencia y por las normas que regulan las Entidades Estatales Autónomas y en especial por la Ley de 26 de diciembre de 1958.

Artículo 11.

Serán funciones del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero:

a) Las que deriven de lo dispuesto en el artículo quinto de la Ley 11/1971, de 30 de marzo, y cuanto se establece en el presente Reglamento.

b) La certificación de las distintas categorías de semillas y plantas de vivero, que podrá realizarse bien por sus propios medios o mediante delegaciones o convenios con otros organismos oficiales o privados. En el caso de la certificación de semillas según el sistema de la O.C.D.E., el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero será, también, la Autoridad designada para su cumplimiento.

c) Efectuar análisis oficiales de semillas y los controles de plantas de vivero, así como extender los certificados oportunos, y en especial los certificados de análisis con validez internacional.

d) **(Derogado)**

e) Llevar el Registro de Productores a que se refiere el artículo octavo del presente Reglamento.

f) Inspeccionar el proceso de producción y el de comercialización de semillas y plantas de vivero, de acuerdo con las normas que estén establecidas o que se determinen por los Reglamentos Técnicos.

g) Realizar la introducción comercial de nuevas variedades que puedan considerarse de interés para la economía del país y en caso de que la iniciativa privada, previamente requerida para ello, no cumpla este fin.

h) Servir a la política de producción que dicte el Ministerio de Agricultura.

i) Estudiar los problemas técnicos que plantee el comercio exterior de semillas y plantas de vivero y emitir, cuando proceda, los informes y certificados necesarios para realizar las importaciones y exportaciones, exceptuada la competencia del Servicio de Inspección Fitopatológica.

j) Cualesquiera otras que legalmente se le atribuyan.

Artículo 12.

1. Para el mejor desarrollo de las funciones asignadas al Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero se establecerá la debida coordinación con el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y con otros Organismos de Investigación.

2. Se faculta al Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero para que pueda establecer convenios de colaboración con Entidades oficiales y privadas, nacionales y extranjeras, en materia de su especialidad, en beneficio de sus fines, previa aprobación de la Dirección General de la Producción Agraria.

Artículo 13.

1. El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero estará regido por:

Una Junta Central, un Director y un Secretario general.

Artículo 14.

1. La Junta Central estará constituida por un Presidente, un Vicepresidente, los Vocales y el Secretario, y tendrá las funciones que se desarrollan en el artículo quince.

2. El Presidente de la Junta Central del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero será designado por el Ministro de Agricultura, con las siguientes atribuciones:

– Ostentar la representación genérica de la Junta.
– Convocar y presidir las reuniones plenarias de la Junta Central y de las Comisiones.
– Dar cuenta a la Junta del desarrollo y ejecución de los acuerdos adoptados.
– Elevar al Ministerio de Agricultura, a través del Director general de la Producción Agraria, las propuestas oportunas e informarle de la ejecución de las medidas aprobadas.
– Procurar la debida divulgación de los acuerdos de la Junta Central y Comisiones de la misma.
– Nombrar los componentes de las Comisiones que por acuerdo de la Junta se constituyan para estudio y preparación de los asuntos que hayan de ser conocidos y resueltos por el Pleno.
– Cualquiera otra que especialmente se lo confiara.

3. Será Vicepresidente de la Junta el Director del Instituto, que será designado por el Ministro de Agricultura con categoría de Subdirector general.

El Director del Instituto ostentará la representación del mismo en cuantas actuaciones sea preciso, será Jefe de los Servicios Técnicos y Administrativos y asumirá toda función directora o ejecutiva que requiera el ejercicio de su actividad, siempre que no esté atribuida reglamentariamente a la Junta Central.

4. Será Secretario de la Junta el Secretario general del Instituto, que auxiliará al Director en sus funciones ejecutivas y le sustituirá en caso de ausencia. Le corresponde ostentar la jefatura de personal del Instituto por delegación del Director, la organización de los trabajos técnicos y administrativos, preparar los estudios e informes que la Junta o el Director le encomienden y redactar la Memoria anual.

5. Serán Vocales:

a) Cuatro representates de los Organismos Autónomos de Investigación, Divulgación, Ordenación de Producciones y Comercialización Agraria del Ministerio de Agricultura, designados por el Ministro del ramo.
b) Un representante del Ministerio de Comercio.
c) El Interventor del Instituto, nombrado por el Ministerio de Hacienda.
d) Cinco funcionarios del Instituto designados por el Presidente del mismo entre los que desempeñen jefatura.
e) Seis representantes de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos.
f) Cuatro representantes de los productores de semillas designados por la Agrupación Sindical de Productores de Semillas.
g) Dos representantes de los productores de plantas de vivero designados por el Subgrupo de Viveristas del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas.
h) Todas las representaciones anteriores se ejercerán por un Vocal propietario y, en su caso, por un Vocal suplente.

6. Pueden asistir con voz, pero sin voto, el Asesor Jurídico y los Asesores Técnicos que designe libremente el Presidente.

7. La Junta Central podrá funcionar en Pleno o en Comisiones, integrada por los miembros de la Junta que el Presidente designe y serán presididas por el Presidente de la Junta o, por delegación del mismo, en su Vicepresidente. Las Comisiones que se constituyen son las siguientes:

– Comisión de Presupuestos.
– Comisión Técnica y Legislativa.
– Comisión de Protección de Obtenciones Vegetales.

Las Comisiones citadas tendrán un Vicepresidente que será el Director del Instituto y un Secretario que para la Comisión de Presupuestos será el Secretario general del Instituto; para la Técnica y Legislativa, el Subdirector Técnico de Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, y para la de Protección de Obtenciones Vegetales, el Subdirector Técnico de Laboratorios y Registro de Variedades Comerciales y Protegidas.

Artículo 15.

1. La Junta Central tendrá, entre otras, las siguientes funciones:

a) Proponer al Ministerio de Agricultura, a través de la Dirección General de la Producción Agraria, las medidas para promover, mejorar y proteger la producción de semillas y plantas de vivero y fomentar el empleo de las de mejor calidad, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5º de la Ley 11/1971, de 30 de marzo.

b) Proponer al Ministerio de Agricultura, a través de la Dirección General de la Producción Agraria, la concesión o anulación de las autorizaciones para la producción de semillas o plantas de vivero.

c) Estudiar e informar las posibles acciones a realizar, de acuerdo con los fines del Instituto que le sean propuestas por el Ministerio de Agricultura y sus Organismos dependientes a través de la Dirección General de la Producción Agraria.

d) Estudiar y, en su caso, aprobar las Memorias anuales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

e) Examinar los proyectos de presupuestos anuales y proponer su aprobación de acuerdo con los trámites reglamentarios.

f) Estudiar las cuentas generales del Instituto y aprobarlas, en su caso.

g) Proponer la fijación de los tipos de las tasas dentro de los márgenes autorizados y de acuerdo con la legislación vigente.

h) Informar los asuntos que, para su estudio, le sean sometidos por el Presidente.

i) Proponer las listas de variedades comerciales.

j) Estudiar y proponer medidas legislativas para la protección de las variedades y de los derechos de obtentor.

k) Cualesquiera otras que legalmente se le encomiende.

TÍTULO V

Recursos financieros y régimen económico administrativo

Artículo 16.

El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero podrá adquirir, poseer, enajenar y gravar bienes de todas clases y concertar las operaciones de crédito que se consideren precisas para su normal desenvolvimiento económico.

Artículo 17.

1. La financiación de todas las obligaciones derivadas de las funciones que se le otorguen al Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero se llevará a cabo con los siguientes recursos:

a) Los créditos consignados a su favor en los Presupuestos Generales del Estado y de otras Entidades públicas y el producto de los contratos por servicios prestados a cualquier Entidad de carácter público o privado, así como las subvenciones que por este motivo le sean asignadas.

b.1) El rendimiento de las tasas parafiscales legalmente establecidas por los servicios que tiene encomendados, convalidadas por el Decreto 500/1960, de 17 de marzo. A efectos de aplicación de dicho Decreto todas las semillas y material de reproducción vegetal se incluyen en el grupo de plantas hortícolas, con excepción de las semillas de cereales y patata.

b.2) Asimismo, todas las tasas parafiscales legalmente establecidas que corresponda satisfacer por los servicios que se les transfieran o asignen, en particular las convalidadas por el Decreto 496/1960, así como el producto de las sanciones que por fraude, infracciones reglamentarias o cualquier otra anomalía se puedan legalmente exigir a los infractores sin perjuicio del destino actualmente atribuido a la recaudación obtenida por los conceptos 6.º y 7.º del artículo primero del Decreto 500/1960.

c) El beneficio que pueda arrojar la liquidación del presupuesto comercial del Organismo.

d) El producto de la enajenación de sus bienes o productos, cuando sea factible su realización, de acuerdo con las disposiciones vigentes.

e) Las aportaciones y cualesquiera otros recursos que puedan atribuírsele.

f) Los créditos que se concierten con el Banco de España y con las Entidades de crédito oficial y privado.

2. La ordenación del gasto corresponderá al Director del Instituto hasta un límite de 1.500.000 pesetas, hasta un límite de 3.000.000, al Director general de la Producción Agraria, y cuando supere esta última cantidad, por el Ministro de Agricultura, a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria. La ordenación de los pagos se llevará a cabo por el Director del Instituto, cualesquiera que sea su cuantía y su concepto.

Al Interventor Delegado de la Intervención General de la Administración del Estado le corresponde la fiscalización, en general, de los actos que se realicen, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo XI y concordantes de la Ley de 26 de diciembre de 1958 sobre Régimen Jurídico de las Entidades Estatales Autónomas; asimismo, el Interventor Delegado dirigirá e inspeccionará la contabilidad, conforme a lo dispuesto en el capítulo VII de la citada Ley.

3. El periodo de vigencia de cada Presupuesto del Instituto coincidirá con el año natural.

Artículo 18.

El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero someterá a la aprobación de los Organismos competentes el proyecto de plantilla del Organismo.

TÍTULO VI

Infracciones y sanciones

Artículo 19.

La producción y comercio de semillas y plantas de vivero que se realice sin ajustarse a las normas de la Ley 11/1971, de 30 de marzo, y disposiciones complementarias, serán consideradas infracciones administrativas, sancionándose de acuerdo con la legislación vigente, sin perjuicio de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

Artículo 20.

1. Las infracciones administrativas podrán ser calificadas, a efectos de las sanciones aplicables, en actos antirreglamentarios, actos clandestinos y actos fraudulentos.

2. Se considerarán antirreglamentarios las infracciones puramente formales, sin que de ello pueda deducirse lógicamente el propósito de actuar clandestina o fraudulentamente y en especial:

a) La distribución de propaganda no autorizada por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

b) El incumplimiento de la remisión dentro de los plazos marcados de las declaraciones de cultivo y demás comunicaciones que se exijan en los Reglamentos Técnicos de Producción.

c) La falta, por parte de los comerciantes de semillas y plantas de vivero, de exhibición del certificado acreditativo de estar autorizados como tales.

d) No tener al corriente los libros-registros de existencia.

e) La falta en los envases de etiquetas exteriores en número que sea anormal, cuando sea preceptiva su inclusión y no se reúnan las condiciones para constituir un acto clandestino.

3. Se considerarán actos clandestinos todas aquellas actuaciones que tienden a eludir la efectividad de las normas y medidas de vigilancia o intervención establecidas por el Ministerio de Agricultura en el cumplimiento de la misión de defensa de los intereses tutelados por la Ley 11/1971, de 30 de marzo, y en especial:

a) La producción y comercio de semillas y plantas de vivero sin poseer la debida autorización para ello.

b) La venta de semillas y plantas de vivero no precintadas por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

c) La falta de certificados interiores o de etiquetas exteriores cuando no sea presumible se trate de un deterioro o pérdida de la misma.

d) La no extensión de facturas de venta o el que éstas no se ajusten a lo preceptuado o a las anotaciones del libro-registro.

4. Se considerarán como actos fraudulentos:

a) Las defraudaciones en la naturaleza, calidad, peso, precio o cualquiera otra discrepancia que se produjese entre las características reales de las materias o elementos de que se trate y las ofrecidas por el agricultor, productor o comerciante, siempre que no obedezcan a circunstancias biológicas, físicas, climatológicas u otras, no imputables al interesado.

b) Las infracciones cometidas por las personas o Entidades autorizadas para la producción de semillas selectas y plantas de vivero, en relación con la obligación de empaquetar y etiquetar las semillas y las plantas destinadas al comercio en envases precintados por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero. Cuando para la distribución al comercio minorista convenga fraccionar dichos envases podrán realizar esta operación las personas o Entidades autorizadas para producir semillas y plantas de vivero, de acuerdo con las normas dispuestas en el artículo octavo de este Reglamento.

5. Las Leyes y Disposiciones complementarias en materia de represión de fraudes se aplicarán como legislación subsidiaria para calificar las citadas infracciones administrativas.

Artículo 21.

1. Las infracciones calificadas como actos antirreglamentarios serán sancionadas con multas comprendidas entre 24,04 y 601,01 euros.

2. Las infracciones calificadas como actos clandestinos serán sancionadas con multas comprendidas entre 240,40 y 1.202.02 euros y, en su caso, decomiso de la mercancía.

3. Las infracciones calificadas como actos fraudulentos se sancionarán con multas comprendidas entre 480,81 y 2.404,05 euros, imponiéndose además al infractor el abono de los gastos originados por la toma y análisis de muestras o por el reconocimiento que se hubiere realizado para comprobar el fraude y, en su caso, decomiso de la mercancía. Si existieran en el producto elementos perjudiciales para el cultivo, además de imponerse la sanción se pasará el tanto de culpa a la autoridad judicial competente.

Cuando por la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se haya resuelto una sanción que incluya decomiso de la mercancía o el levantamiento de los cultivos, el personal del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero podrá recabar la colaboración de las autoridades correspondientes para llevar a cabo la misión.

Artículo 22.

1. La determinación de la cuantía de las multas señaladas en los artículos precedentes, dentro de los referidos límites, se hará en cada caso atendiendo a la gravedad de la infracción, al perjuicio causado, al grado de malicia del infractor, a la conducta y antecedentes de éste y, en general, a cuantas circunstancias pudieran modificar en uno u otro sentido la responsabilidad del mismo.

2. Cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas podrán ser elevadas hasta el doble de las que correspondan, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21.

Artículo 23.

1. En el caso de reincidencias, las multas serán superiores en un 50 por 100 a las que corresponden, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21.

2. En el caso de que el reincidente cometiera nueva infracción clandestina o fraudulenta, las multas podrán ser elevadas hasta el triple de las que correspondan, y podrá ser ordenada la suspensión del ejercicio de la actividad que haya motivado la infracción por tiempo no superior a un año.

3. Se considerará reincidente en actos antirreglamentarios, actos clandestinos o actos fraudulentos el infractor sancionado por contravenir los correspondientes preceptos de la Ley 11/1971, de 30 de marzo, en los cinco años anteriores.

El Ministerio de Agricultura podrá acordar, en su caso, la publicación de las sanciones impuestas en el «Boletín Oficial del Estado», a efectos de ejemplaridad.

Artículo 24.

1. La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero de propia iniciativa o a instancia de los perjudicados o autoridades competentes. La propuesta de resolución se formulará por el Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas.

2. La resolución corresponderá:

a) Cuando la cuantía de la multa no sea superior a 25.000 pesetas, al Servicio de Defensa contra Fraudes y de Ensayos y Análisis Agrícolas.

b) Cuando la multa sea superior a 25.000 pesetas y no exceda de 50.000 pesetas, al Director general de la Producción Agraria.

c) Si la multa fuese superior a 50.000 pesetas, al Ministro de Agricultura.

3. El procedimiento a seguir en la tramitación de los expedientes, a que se refiere el presente Reglamento, será el establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo de 17 de julio de 1938.

4. Las infracciones a la Ley 11/1971, de 30 de marzo, prescribirán a los cinco años de su comisión.

5. Contra los acuerdos imponiendo las multas que autoriza el presente Decreto podrán presentar los sancionados los recursos reglamentarios.

Artículo 25.

Las sanciones establecidas en cantidades absolutas en pesetas podrán ser revisadas por el Gobierno aplicándoles coeficientes de corrección en función del precio medio de los objetos o productos a que se refieran.

Artículo 26.

Se faculta al Ministerio de Agricultura para dictar, dentro de su competencia, las disposiciones complementarias en ejecución y desarrollo de este Reglamento.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.

El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero someterá a la aprobación de los Organismos competentes el proyecto de plantilla que se origine. El nombramiento de nuevo personal se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 2043/1971, por el que se aprueba el Estatuto de personal al servicio de los Organismos Autónomos.

Segunda.

En los casos en que se creen o traspasen al Instituto Naciónal de Semillas y Plantas de Vivero nuevas actividades o actividades desarrolladas por otros Organismos según lo dispuesto en la Ley 11/1971, de 30 de marzo, se procederá a autorizar la disposición de los créditos oportunos de acuerdo con la normativa vigente.

Tercera.

Hasta la publicación de los Reglamentos Técnicos Específicos se aplicarán subsidiariamente y para cada especie las normas para producción y comercio de semillas y plantas de vivero en vigor a la publicación de la Ley 11/1971, de 30 de marzo.

DISPOSICIÓN FINAL MODIFICADORA Y DEROGATORIA

Se acomodará a lo previsto en el presente Reglamento lo relativo a la producción y comercialización de plantas de vivero de cítricos, referidos en los Decretos 2540/1968, de 10 de octubre, y 1881/1971, de 15 de julio, sobre medidas para contener la «tristeza» y ordenación fitosanitaria y técnica del cultivo de cítricos.

Quedan derogadas cuantas disposiciones se opongan a lo preceptuado en el presente Reglamento y en especial, y sin perjuicio de la aplicación de la disposición transitoria tercera, por el condicionado que allí se señala: El Decreto de 10 de marzo de 1941, sobre la producción de semillas; Decreto de 6 de diciembre de 1941, por el que se crea el Servicio Nacional de la Patata de Siembra; Decreto de 18 de abril de 1947, por el que se organiza el Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas, quedando adscrito al mismo el Servicio Nacional de la Patata de Siembra; Decreto de 17 de agosto de 1951, por el que se regula la producción y comercio de la semilla híbrida de maíz; Decreto 18/1960, de 7 de enero, sobre la producción nacional de semillas selectas; los artículos 1 a 9, ambos inclusive, del Decreto de 9 de noviembre de 1951, por el que se regula la multiplicación de semillas seleccionadas de cereales y de leguminosas de fecundación autógama; los artículos 21 y 22 del Decreto 1628/1970, de 12 de junio, por el que se regula la campaña de cereales 1970/71, prorrogada su vigencia por el artículo primero del Decreto 2044/1971 para las campañas de cereales 1971/72 y 1972/73, y el Decreto de 27 de marzo de 1953, por el que se reglamentan las sanciones en fraudes de productos agrícolas y pecuarios, en cuanto se refieren a semillas y plantas de vivero y no estén de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento.

§ 17

Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento general del registro de variedades comerciales y se modifica el Reglamento general técnico de control y certificación de semillas y plantas de vivero

Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino
«BOE» núm. 37, de 12 de febrero de 2011
Última modificación: 23 de noviembre de 2023
Referencia: BOE-A-2011-2705

La Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, estableció, en la disposición final segunda, que se autorizaba al Gobierno para dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas disposiciones fueran necesarias para la aplicación y desarrollo de esta ley.

Por ello, se procede a la elaboración de esta disposición que desarrolla el título II de la Ley 30/2006, de 26 de julio, relativa a la obtención, caracterización y evaluación de las variedades vegetales y a la creación del Registro de Variedades Comerciales.

Mediante la citada Ley 30/2006, de 26 de julio y la aprobación de este Reglamento, como desarrollo de su título II, se procede a corregir las deficiencias de la anterior Ley 11/1971, de 30 de marzo, de Semillas y Plantas de Vivero, en lo relativo al reparto competencial, el contenido del derecho material y su adecuación al derecho comunitario, y en lo referente al derecho formal, al adecuarse a las disposiciones de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

De acuerdo con lo anterior, mediante la disposición final primera, «Títulos competenciales», de la Ley 30/2006, de 26 de julio, que el título competencial aplicable en esta materia, es el artículo 149.1.9.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de legislación sobre propiedad intelectual e industrial, al ser el Registro de Variedades Comerciales complementario del Registro de Variedades Protegidas, establecido en la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales.

Con ello se venía a reconocer esa actividad principal coincidente entre el Registro de Variedades Comerciales y el Registro de Variedades Protegidas, en el sentido de que ambos realizan estudios y ensayos de campo y laboratorio para comprobar que, las variedades candidatas a la inscripción en las listas de variedades comerciales o en las listas de variedades protegidas, son distintas, homogéneas y estables. Esa actividad común determina que, en la tramitación de las solicitudes, el procedimiento administrativo tenga un desarrollo paralelo y, en lo que se refiere a los ensayos de identificación, su realización por cualquiera de los registros despliega su plena eficacia en ambos. Las diferencias esenciales entre estos Registros vienen determinadas por los derechos que otorga la inscripción de las variedades en cada uno de ellos de modo que, aunque ambos caracterizan variedades, en

uno se reconocen derechos a favor del obtentor mientras que en el otro se reconoce la conveniencia y utilidad de su cultivo en España. Es preciso tener en cuenta, por ello, que el contenido del examen técnico de la Ley 3/2000, de 7 de enero, y el de la Ley 30/2006, de 26 de julio, no son coincidentes en su totalidad, por cuanto en aquella el examen técnico consta únicamente de un ensayo de identificación, y en esta el examen técnico consta, además, en muchas especies, de un ensayo de valor agronómico, de manera que únicamente son coincidentes en el ensayo de identificación. Y, asimismo, el examen técnico de las variedades de conservación se incluye en el ámbito de aplicación de la Ley 30/2006, de 26 de julio, pues dichas variedades no tienen valor agronómico ni novedad y, en consecuencia, no les es de aplicación el régimen de la Ley 3/2000, de 7 de enero.

El presente Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales contiene novedades en lo que se referente a la inclusión de disposiciones relativas al procedimiento administrativo, ya que el Reglamento anterior en la materia, aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1973, carecía de éstas.

No obstante y aunque en muchas cuestiones procedimentales, este reglamento, al igual que lo hace el Reglamento de Protección de Obtenciones Vegetales, aprobado por Real Decreto 1261/2005, de 21 de octubre, se remite a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en otros casos establece sus propias reglas, con base en los principios generales establecidos en la Ley 30/2006 de 26 de julio, incluyendo disposiciones sobre el registro de conservadores y en materia de variedades de conservación, si bien es cierto que este avance no supone un diseño acabado, fundamentalmente porque la Unión Europea tampoco ha terminado de definir algunos aspectos materiales o de fondo, respecto de variedades de especies hortícolas y mezclas de forrajeras, que son de gran trascendencia.

Este real decreto recoge parcialmente el contenido de determinadas Directivas ya incorporadas por otras disposiciones, que mediante la presente norma se derogan, tales como la Directiva 2002/53/CE del Consejo, de 13 de junio de 2002, referente al catálogo común de las variedades de las especies de plantas agrícolas y de la Directiva 2002/55/CE del Consejo, de 13 de junio de 2002, referente a la comercialización de semillas de plantas hortícolas, estableciendo, además el catálogo común de variedades de especies de plantas hortícolas, las Directivas 2003/90/CE y 2003/91/CE, ambas de la Comisión, de fecha 6 de octubre de 2003, que establecen disposiciones de aplicación a los fines del artículo 7 de la Directiva 2002/53/CE del Consejo y 2002/55/CE del Consejo, de 13 de junio de 2002, con respecto a los caracteres que los exámenes deben analizar como mínimo y las condiciones mínimas para examinar determinadas variedades de especies de plantas agrícolas y hortícolas respectivamente y la Directiva 2008/62/CE de la Comisión, de 20 de junio de 2008, que establece determinadas exenciones para la aceptación de variedades y variedades locales de especies agrícolas adaptadas de forma natural a las condiciones locales y regionales y amenazadas por la erosión genética y para la comercialización de semillas y patatas de siembra de estas variedades y variedades locales.

En el mismo sentido, se recoge parcialmente el contenido de la Directiva 2008/90/CE del Consejo de 29 de septiembre de 2008, relativa a la comercialización de materiales de multiplicación de frutales y plantones de frutal destinado a la producción frutícola y la Directiva 68/193/CEE del Consejo de 9 de abril de 1968, referente a la comercialización de material de multiplicación vegetativa de vid, en lo que se refiere a la identificación de variedades y a la obligación de encontrarse las mismas registradas oficialmente.

Por otra parte, se han tenido en cuenta las modificaciones que se han introducido en las Directiva 2002/53/CE y 2002/55/CE del Consejo de 13 de junio de 2002, con la aprobación del Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 que establece principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, creando la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y estableciendo procedimientos en materia de seguridad de los alimentos, por lo que las variedades deben haber sido autorizadas teniendo en cuenta esta normativa.

El acierto de este nuevo Reglamento de Variedades Comerciales es que recoge en una sola norma el contenido de toda una serie de disposiciones que modificaban el Reglamento general aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1973. Ese elemento integrador del

mismo se extiende, incluso, a los Reglamentos técnicos de inscripción de las distintas variedades, que ahora se añaden como anexos a la nueva norma.

Por último, resulta igualmente procedente incorporar a nuestro ordenamiento interno la Directiva 2009/145/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2009, por la que se establecen determinadas excepciones para la aceptación de razas y variedades autóctonas de plantas hortícolas que hayan sido tradicionalmente cultivadas en localidades y regiones concretas y se vean amenazadas por la erosión genética, y de variedades vegetales sin valor intrínseco para la producción de cultivos comerciales, pero desarrolladas para el cultivo en condiciones determinadas, así como para la comercialización de semillas de dichas razas y variedades autóctonas, así como la Directiva 2010/46/UE de la Comisión, de 2 de julio de 2010, que modifica las Directivas 2003/90/CE y 2003/91/CE, por las que se establecen disposiciones de aplicación, a los fines del artículo 7 de la Directiva 2002/53/CE y el artículo 7 de la Directiva 2002/55/CE, ambas del Consejo, con respecto a los caracteres que los exámenes deben analizar como mínimo y las condiciones mínimas para examinar determinadas variedades de especies de plantas agrícolas y hortícolas.

La incorporación a nuestro ordenamiento de la citada Directiva 2009/145/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2009, conlleva por una parte la inclusión en el nuevo Reglamento del Registro de Variedades Comerciales lo establecido por la Directiva en ésta materia y por otra parte, la modificación del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 23 de mayo de 1986, lo que se lleva a cabo, en esta misma norma, mediante la correspondiente disposición final primera.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, con la aprobación previa de la Ministra de la Presidencia, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de febrero de 2011,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación del Reglamento del Registro de Variedades Comerciales.*

Se aprueba el Reglamento del Registro de Variedades Comerciales que desarrolla los preceptos del título II de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, cuyo texto se inserta a continuación.

Disposición adicional única. *Tramitación electrónica.*

Los interesados podrán tramitar los procedimientos que deriven de esta norma por vía electrónica. Las administraciones públicas proveerán que se habiliten los medios necesarios para hacer efectiva esta vía, teniendo en cuenta las competencias de tramitación establecidas en el artículo 13 de la Ley 30/2006, en lo relativo al estudio formal de las solicitudes de inscripción en el Registro de Variedades Comerciales.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas todas las disposiciones, de igual o inferior rango, que se opongan al reglamento aprobado por este real decreto y, en particular:

a) Los apartados 2.c).1 y 2.c).2 del artículo 5, así como el apartado d) del artículo 11 del Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero.

b) Los artículos 10 y 11 del Real Decreto 929/1995 de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero frutales.

c) El artículo 6, excepto su apartado segundo y artículo 7 del Real Decreto 208/2003 de 21 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de vid.

d) Orden de 30 de noviembre de 1973 por la que se aprueba el Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales.

e) Orden de 28 de abril de 1975 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Trigo, Cebada y Avena.

f) Orden de 1 de julio de 1985 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Maíz, Sorgo e Híbridos de Sorgo y Pasto del Sudán.

g) Orden de 1 de julio de 1985 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Cártamo, Colza, Girasol, Soja y Algodón.

h) Orden de 28 de abril de 1975 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Remolacha.

i) Orden de 1 de julio de 1985 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Alfalfa, Dactilo, Festuca y Ray-grass.

j) Orden de 28 de abril de 1975 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Patata.

k) Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Especies Hortícolas.

l) Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento de Inscripción de Variedades de Vid.

m) Orden de 9 de julio de 1990 por la que se dan normas para la inscripción de conservadores en el Registro de Variedades Comerciales de especies de plantas agrícolas.

Disposición final primera. *Modificación del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 23 de mayo de 1986.*

Se modifica el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 23 de mayo de 1986, en los términos siguientes:

Uno. En el apartado 5, se añade una nueva letra, con la siguiente redacción:

«d) Variedad de especie hortícola desarrollada para ser cultivada en condiciones determinadas es, aquella variedad de especie hortícola sin valor intrínseco para la producción comercial, pero desarrollada para su cultivo en condiciones agro-técnicas, climatológicas o edafológicas determinadas.»

Dos. El apartado 15 bis se modifica, con la siguiente redacción:

«15 bis. Requisitos especiales para la semilla de variedades de conservación y de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas:

a) La semilla deberá descender de semilla producida conforme a prácticas bien definidas para el mantenimiento de la variedad, en el caso de que puedan certificarse como semillas certificadas de una variedad de conservación.

b) La semilla, salvo la de Oryza sativa y la de especies de plantas hortícolas deberá cumplir los requisitos de certificación de la semilla certificada establecidos en los correspondientes Reglamentos técnicos de control y certificación específicos, a excepción de los relativos a la pureza varietal mínima y de los relacionados con el examen oficial o el examen bajo supervisión oficial.

c) La semilla de Oryza sativa deberá cumplir los requisitos de certificación aplicables a la semilla certificada de arroz de segunda reproducción (R-2), establecidos en el Reglamento técnico de control y certificación de semilla de cereales, a excepción de los relativos a la pureza varietal mínima y de los relacionados con el examen oficial o el examen bajo supervisión oficial.

d) En el caso de especies hortícolas, la semilla de estas variedades sólo podrá verificarse como de categoría estándar y deberá cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de plantas hortícolas para esta categoría de semillas, salvo en lo que se refiere a la pureza varietal mínima.

e) La semilla de estas variedades deberá tener una pureza varietal suficiente. En las especies de plantas hortícolas se considera como suficiente una pureza varietal mínima del 90 por ciento.

f) La semilla de una variedad de conservación sólo puede producirse en su región de origen. Si las semillas no pueden producirse en su región de origen, debido a un problema medioambiental concreto, se podrán autorizar otras regiones para la

producción de semilla, teniendo en cuenta la información suministrada por las autoridades en materia de recursos fitogenéticos o por las organizaciones por ellos reconocidas al efecto. Sin embargo, la semilla producida en esas regiones adicionales sólo podrá utilizarse en la región de origen.

Se comprobará, por medio de seguimiento oficial, que los cultivos de semilla de estas variedades cumplen las disposiciones del presente Reglamento, prestando una atención especial a la variedad, las localizaciones de la producción de semilla y las cantidades.»

Tres. El apartado 22 ter se modifica, con la siguiente redacción:

«22 ter. Las condiciones de precintado y etiquetado de la semilla de variedades de conservación y de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas serán las siguientes:

La semilla de estas variedades sólo podrá comercializarse en embalajes cerrados o contenedores con un dispositivo de precintado.

El proveedor precintará los embalajes o contenedores de semilla de manera que no puedan abrirse sin dañar el sistema de precintado ni dejar pruebas de manipulación indebida en la etiqueta del proveedor, en el embalaje o en el contenedor.

Para que el cierre sea seguro, de conformidad con el párrafo anterior, el sistema deberá incluir, al menos, la colocación de la etiqueta o de un precinto.

Los embalajes o contenedores de semilla llevarán una etiqueta del proveedor o una nota impresa o estampada que incluya la siguiente información:

La inscripción: “Reglas y normas CE”.

Nombre y dirección de la persona responsable de la colocación de las etiquetas o su marca de identificación.

Año de precintado, expresado del siguiente modo: “precintado en …” (año), o, salvo en relación con la patata de siembra, el año del último muestreo a efectos de las últimas pruebas de germinación, expresado del siguiente modo: “muestras tomadas en…” (año).

Especie.

Variedad.

La inscripción: “Semillas certificadas de una variedad de conservación” o “Semillas estándar de una variedad de conservación” o “Semilla de una variedad desarrollada para su cultivo en condiciones determinadas”, según le corresponda.

Región de origen, en el caso de las variedades de conservación.

Región de producción de la semilla, cuando sea diferente de la región de origen.

Número de referencia del lote dado por la persona responsable de la colocación de las etiquetas.

Peso neto o bruto declarado o numero declarado de semillas, o excepto en el caso de patata de siembra, el número declarado de semillas.

Cuando la cantidad se indique en peso y se utilicen plaguicidas granulados, sustancias de pildorado u otros aditivos sólidos, se indicará la naturaleza de los mismos así como la proporción aproximada entre el peso de semilla pura y el peso total, salvo en el caso de patata de siembra.

En el caso de semilla de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, solo se podrá comercializar en envases pequeños que no excederán el peso neto máximo fijado para cada especie en el anexo VI.»

Cuatro. El apartado 23 bis se modifica, con la siguiente redacción:

«23 bis. Se llevarán a cabo ensayos para comprobar que la semilla de variedades de conservación y la de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas cumplen los requisitos de certificación establecidos en el apartado 15 bis del presente Reglamento, apartados b), c), d) y e).

Estos ensayos se efectuarán conforme a los métodos internacionales vigentes o, de no existir tales métodos, de acuerdo con cualquier método que resulte apropiado.

Las muestras destinadas a dichos ensayos se tomarán de lotes homogéneos. Asimismo, se aplicarán las normas sobre peso del lote y peso de la muestra establecidas en los correspondientes Reglamentos Técnicos de Control y Certificación específicos.»

Cinco. El apartado 41 bis, letra e), se modifica, con la siguiente redacción:

«e) Por cada variedad de conservación, excepto para las especies de plantas hortícolas, la cantidad de semilla comercializada no excederá del 0,5 por ciento del total de la semilla de la misma especie utilizada en España en una campaña de cultivo, o de la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas, si esta cantidad es mayor. Para las especies (salvo las variedades hortícolas, en el caso que corresponda) Pisum sativum, Triticum., Hordeum vulgare, Zea mays, Solanum tuberosum, Brassica napus y Helianthus annuus, ese porcentaje no excederá del 0,3 por ciento, o de la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas, si esta cantidad es mayor.

No obstante, la cantidad total de semilla de variedades de conservación comercializadas no excederá del 10 por ciento del total de la semilla de la especie de que se trate utilizada anualmente en España, excepto para las especies de plantas hortícolas. En los casos en que ese porcentaje sea inferior a la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas, la cantidad máxima de semilla de la especie de que se trate utilizada anualmente en España podrá incrementarse hasta alcanzar la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas.

Para cada variedad de conservación de especies de plantas hortícolas, la cantidad de semilla que se comercialice no podrá superar la cantidad necesaria para producir las plantas que fueren menester para la plantación en España de la superficie máxima establecida en el anexo V para cada especie.»

Seis. Se añade un anexo V con la siguiente redacción:

«ANEXO V

Restricciones cuantitativas para la comercialización de las semillas de variedades de conservación de plantas hortícolas

Nombre botánico	Número máximo de hectáreas para la producción de plantas hortícolas por cada variedad de conservación en España
Allium cepa L. (var. cepa). *Brassica oleracea* L. *Brassica rapa* L. *Capsicum annuum* L. *Cichorium intybus* L. *Cucumis melo* L. *Cucurbita maxima* Duchesne. *Cynara cardunculus* L. *Daucus carota* L. *Lactuca sativa* L. *Lycopersicon esculentum* Mill. *Phaseolus vulgaris* L. *Pisum sativum* L. (partim). *Vicia faba* L. (partim).	40
Allium cepa L. (var. aggregatum). *Allium porrum* L. *Allium sativum* L. *Beta vulgaris* L. *Citrullus lanatus* (Trunb.) Matsum. et Nakai. *Cucumis sativus* L. *Cucurbita pepo* L. *Foeniculum vulgare* Mill. *Solanum melongena* L. *Spinacea oleracea* L.	20

Nombre botánico	Número máximo de hectáreas para la producción de plantas hortícolas por cada variedad de conservación en España
Allium fistulosum L. *Allium schoenoprasum* L. *Anthriscus cerefolium (*L.) Hoffm. *Apium graveolens* L. *Asparagus officinalis* L. *Cichorium endivia* L. *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A. W. Hill. *Phaseolus coccineus* L. *Raphanus sativus* L. *Rheum rhabarbarum* L. *Scorzonera hispanica* L. *Valerianella locusta* (L.) Laterr. *Zea mays* L. (partim).	10»

Siete. Se añade un anexo VI con la siguiente redacción:

«ANEXO VI

Peso neto máximo por envase para las variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas

Nombre botánico	Peso neto máximo por envase expresado en gramos
Phaseolus coccineus L. *Phaseolus vulgaris* L. *Pisum sativum* L. (partim). *Vicia faba* L. (partim). *Spinacea oleracea* L. *Zea mays* L. (partim).	250
Allium cepa L. (var. Cepa, var. Aggregatum). *Allium fistulosum* L. *Allium porrum* L. *Allium sativum* L. *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm. *Beta vulgaris* L. *Brassica rapa* L. *Cucumis sativus* L. *Cucurbita maxima* Duchesne. *Cucurbita pepo* L. *Daucus carota* L. *Lactuca sativa* L. *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A. W. Hill. *Raphanus sativus* L. *Scorzonera hispanica* L. *Valerianella locusta* (L.) Laterr.	25
Allium schoenoprasum L. *Apium graveolens* L. *Asparagus officinalis* L. *Brassica oleracea* L. (all). *Capsicum annuum* L. *Cichorium endivia* L. *Cichorium intybus* L. *Citrullus lanatus* (Trunb.) Matsum. et Nakai. *Cucumis melo* L. *Cynara cardunculus* L. *Lycopersicon esculentum* Mill. *Foeniculum vulgare* Mill. *Rheum rhabarbarum* L. *Solanum melongena* L.	5»

Disposición final segunda. *Incorporación de derecho de la Unión Europea.*

Mediante este Reglamento se incorporan al derecho español, la Directiva 2009/145/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2009, por la que se establecen determinadas excepciones para la aceptación de razas y variedades autóctonas de plantas hortícolas que

hayan sido tradicionalmente cultivadas en localidades y regiones concretas y se vean amenazadas por la erosión genética, y de variedades vegetales sin valor intrínseco para la producción de cultivos comerciales, pero desarrolladas para el cultivo en condiciones determinadas, así como para la comercialización de semillas de dichas razas y variedades autóctonas, así como la Directiva 2010/46/UE de la Comisión, de 2 de julio de 2010, que modifica las Directivas 2003/90/CE y 2003/91/CE, por las que se establecen disposiciones de aplicación, a los fines del artículo 7 de la Directiva 2002/53/CE y el artículo 7 de la Directiva 2002/55/CE, ambas del Consejo, con respecto a los caracteres que los exámenes deben analizar como mínimo y las condiciones mínimas para examinar determinadas variedades de especies de plantas agrícolas y hortícolas.

Disposición final tercera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.9.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de legislación sobre propiedad intelectual e industrial.

Disposición final cuarta. *Habilitación normativa.*

Se faculta al Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo y aplicación de este real decreto y en particular para modificar sus anexos.

Disposición final quinta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

REGLAMENTO DEL REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES

TÍTULO PRELIMINAR

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

Este Reglamento tiene por objeto regular el régimen jurídico del Registro de Variedades Comerciales, en desarrollo de lo establecido por el título II de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos.

Artículo 2. *Finalidad.*

La finalidad de este Reglamento es:

1. Fomentar y poner a disposición de los agricultores semillas y plantas de vivero, cada vez más productivas y mejor adaptadas a las distintas condiciones de clima y suelo, a través de la realización de ensayos y estudios de caracterización, producción, resistencias a enfermedades y calidad del producto final.
2. Realizar la descripción de variedades comparándolas con las incluidas en la colección de referencia, requisito necesario para el control y la producción de semillas y plantas de vivero.
3. Realizar las evaluaciones necesarias para prevenir y evitar los posibles riesgos, para la salud humana o animal o para el medio ambiente, derivados del uso de las nuevas variedades.
4. Fomentar la recuperación de variedades autóctonas y variedades naturalmente adaptadas a condiciones locales y regionales amenazadas por la erosión genética, como medio de contribuir a la conservación de los recursos fitogenéticos.
5. A tal efecto, en el Registro de Variedades Comerciales se inscribirán aquellas variedades que reúnan las condiciones legales establecidas en este Reglamento General y en los Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades que figuran como anexos de este

Reglamento, así como aquellas otras variedades pertenecientes a especies frutales cuyo material se haya comercializado antes del 30 de septiembre de 2012 como material CAC (Conformitas Agrarias Communitatis) o como material estándar, siempre que tengan una descripción oficialmente reconocida.

Artículo 3. *Definiciones.*

De acuerdo con lo establecido en la Ley 30/2006, de 26 de julio, y a los efectos de este Reglamento, se entiende como:

1. Variedad modificada genéticamente: Se entiende por variedad modificada genéticamente o transgénica aquella variedad que contiene una modificación genética obtenida mediante las técnicas descritas en el artículo 3 del Reglamento General para el desarrollo y ejecución de la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, aprobado por el Real Decreto 178/2004, de 30 de enero.
2. Variedad local o raza autóctona: Conjunto de poblaciones o clones de una especie vegetal adaptadas de forma natural a las condiciones ambientales de su región.
3. Variedades de especies hortícolas desarrolladas para ser cultivadas en condiciones determinadas, las variedades de especies hortícolas sin valor intrínseco para la producción comercial, pero desarrolladas para su cultivo en condiciones agro-técnicas, climatológicas o edafológicas determinadas.
4. Región de origen: Se define por región o regiones de origen las zonas donde históricamente se han cultivado las variedades de conservación.
5. Ecotipo: Conjunto de líneas de una variedad población adaptadas de forma natural a las condiciones ambientales de su región de origen.
6. Erosión genética: Pérdida de la diversidad genética entre poblaciones o variedades de la misma especie y dentro de ellas, a lo largo del tiempo, o la reducción de la base genética de una especie debido a la intervención humana o al cambio medio ambiental.
7. Conservación «in situ» de variedades de conservación, la conservación de material genético en su entorno natural y, en el caso de plantas cultivadas, en el entorno agrícola donde han desarrollado sus propiedades distintivas.
8. Conservador de una variedad: Será conservador toda persona que, cumpliendo con las condiciones legalmente establecidas en la Ley 30/2006, de 26 de julio, y este Reglamento, se encarga de mantener la variedad conforme a la descripción oficial, de acuerdo con lo establecido en el artículo 19, 1.c de la Ley 30/2006, de 26 de julio, durante toda su vida útil y, en los casos de variedades híbridas o sintéticas, de mantener los parentales y la fórmula de hibridación.
9. Colección de referencia: Se entiende por colección de referencia el conjunto de variedades que:

a) Se encuentren incluidas en los Catálogos comunes de variedades de la Unión Europea.
b) Se encuentren inscritas o en trámite de inscripción en la correspondiente Lista de Variedades Comerciales española o en las listas nacionales de los Estados miembros de la Unión Europea.
c) Sean objeto de solicitud o tengan concedido un título de obtención vegetal nacional o comunitario, o de los respectivos registros de variedades protegidas de los Estados miembros de la Unión Europea.
d) Sean notoriamente conocidas o estuvieron inscritas en una Lista de Variedades Comerciales.

La custodia de las colecciones de referencia corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cualquier uso del material vegetal de las colecciones de referencia deberá ser autorizado expresamente por este Ministerio, sin perjuicio de la autorización que también se requiera del titular del derecho de obtención, en su caso.

10. Comercialización:

a) Se entiende por comercialización la venta, la tenencia con vistas a la venta, la oferta de venta y toda cesión, entrega o transmisión, con fines de explotación comercial, de semillas y plantas de vivero a terceros a título oneroso o no.

b) No se considerará comercialización la entrega de semillas y plantas de vivero sin fines de explotación comercial de la variedad, y entre otras las operaciones siguientes:

1.º La entrega de semillas y plantas de vivero a organismos oficiales de experimentación e inspección.

2.º La entrega de semillas y plantas de vivero a proveedores de servicios para procesamiento o envase, siempre que el proveedor de servicios no adquiera derechos sobre las semillas y plantas de vivero que le hayan sido entregadas.

3.º Asimismo, no se considerará comercialización la entrega de semillas y plantas de vivero en determinadas condiciones a proveedores de servicios para la producción de una determinada materia prima agrícola, destinada a fines industriales, ni la reproducción de semillas y plantas de vivero para este fin, siempre que el proveedor de servicios no adquiera derechos ni sobre las semillas y plantas de vivero que le son entregadas ni sobre el producto de la cosecha. En este último caso, el proveedor de semillas y plantas de vivero facilitará a la autoridad de certificación una copia de las correspondientes partes del contrato celebrado con el proveedor de servicios, y ello incluirá los requisitos y condiciones generalmente cumplidos por las semillas y plantas de vivero que proporcionó.

TÍTULO I

Derecho material

CAPÍTULO I

Requisitos de la Variedad Comercial

Artículo 4. *Valor agronómico o de utilización.*

1. El valor agronómico o de utilización suficiente de una variedad se establecerá de acuerdo con lo señalado en el artículo 10 de la Ley 30/2006 de 27 de julio.

Para la admisión de variedades en el Registro de Variedades Comerciales, cuando así se establezcan en los Reglamentos técnicos de inscripción de variedades de distintas especies, que figuran como anexos del presente Reglamento, las variedades deberán tener un valor de cultivo o de utilización suficiente que será determinado por las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades, reguladas en el Título II de este reglamento.

2. Este valor agronómico o de utilización no será necesario para la admisión de variedades en el Registro de Variedades Comerciales cuando:

a) Se trate de variedades destinadas exclusivamente a la exportación.

b) Se trate de variedades (líneas puras o híbridas) que estén destinadas exclusivamente a servir como componentes o parentales de variedades finales.

c) En el caso de especies forrajeras, cuando la variedad no este destinada a la producción de forraje.

d) Se trate de variedades de conservación.

CAPÍTULO II

Límites y condiciones para la aceptación y comercialización de variedades

Artículo 5. *Mantenimiento de variedades.*

1. Las variedades de especies agrícolas, hortícolas y de vid incluidas en las Listas de Variedades Comerciales, deberán ser mantenidas mediante un proceso de conservación que se controlará en base al material entregado para los ensayos de identificación por el solicitante en el primer año de ensayos oficiales.

2. La conservación se llevará a cabo según lo declarado por el solicitante de la variedad en la solicitud de inscripción.

3. Las variedades de conservación de especies agrícolas y hortícolas, sólo podrán ser mantenidas en su región de origen.

Artículo 6. *Límites a la comercialización de variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales.*

Los límites excepcionales a la comercialización de variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales, son los establecidos en el artículo 6 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, y en particular cuando por razones agronómicas:

a) Se prevean restricciones de uso, zonas o relativas a las condiciones de cultivo en las órdenes ministeriales del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, por las que se incluyen variedades en el Registro de Variedades Comerciales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16.1.a) de este Reglamento General.

b) Se trate de variedades destinadas exclusivamente para la exportación a terceros países, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16.1.a) de este Reglamento General.

Artículo 7. *Límites a la comercialización de variedades incluidas en los Catálogos comunes de variedades de la Unión Europea.*

Los límites a la comercialización de variedades incluidas en los Catálogos comunes de variedades de la Unión Europea, son los establecidos en el artículo 7 de la Ley 30/2006, de 26 de julio. La prohibición de la comercialización de una variedad incluida en los citados Catálogos comunes, en todo o en parte del territorio nacional, se efectuará siguiendo lo establecido en el artículo 23 de la Directiva 2002/53/CE y en el artículo 46 de la Directiva 2002/55/CE, ambas de Consejo de 13 de junio de 2002,cuando:

a) Se demuestre que el cultivo de una variedad pueda resultar perjudicial, desde el punto de vista fitosanitario, para el cultivo de otras variedades o especies.

b) Se demuestre, mediante exámenes oficiales realizados bajo la responsabilidad de la Oficina Española de Variedades Vegetales, que una variedad no consigue los resultados obtenidos con otra variedad comparable incluida en la Lista de Variedades Comerciales, en ninguna parte del territorio nacional.

c) Sea notorio que, debido a su naturaleza o ciclo, no es apta para el cultivo en la totalidad del territorio nacional.

d) Presente riesgos para la salud humana o animal, o para el medio ambiente.

e) Finalice el permiso de comercialización para una modificación genética.

f) En caso de peligro inminente de propagación de organismos nocivos para el medio ambiente o la salud humana o animal, la prohibición se establecerá desde la presentación de la solicitud de la prohibición ante la Comisión Europea, hasta el momento de la decisión definitiva.

CAPÍTULO III

Variedades modificadas genéticamente

Artículo 8. *Condiciones para la aceptación.*

Además de la condiciones establecidas por la Ley 30/2006, de 26 de julio, en sus artículos 5 y 9, las variedades modificadas genéticamente, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

a) Cuando un material derivado de una variedad modificada genéticamente vaya a ser utilizado en un alimento, de acuerdo con lo establecido en los artículos 40 y 41 del Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, o en un pienso que entre en el ámbito de aplicación del artículo 15 de dicho Reglamento, sólo se aceptará esta variedad si ha sido autorizada de conformidad con el Reglamento citado.

b) Cuando una variedad o el producto derivado de los materiales de multiplicación de una variedad de vid vaya a utilizarse como alimento, pienso o ingrediente de los mismos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, esta variedad sólo se aceptará si ha sido autorizada de conformidad con lo establecido en este Reglamento.

Artículo 9. *Condiciones especiales.*

Cuando se trate de variedades modificadas genéticamente, serán de aplicación las disposiciones de este Reglamento General y las de sus Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades, así como las contenidas en la Ley 9/2003, de 25 de abril, y en el Real Decreto 178/2004, de 30 de enero y cuantas disposiciones nacionales o comunitarias sean de aplicación.

Artículo 10. *Plan de seguimiento.*

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 9.3 de la Ley 30/2006, las variedades modificadas genéticamente, incluidas en el Registro de Variedades Comerciales, deberán cumplir un plan de seguimiento de acuerdo con lo que se establezca en las órdenes ministeriales del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, por las que se inscriben estas variedades.

2. El plan de seguimiento deberá contemplar, al menos, los siguientes aspectos:

a) Fecha de inicio y duración mínima.

b) Establecimiento de medidas adecuadas para el caso que pudiera derivarse algún perjuicio para la salud humana o animal o para el medio ambiente.

c) Prever acciones alternativas para el caso de que las medidas tomadas no surtieran los efectos previstos.

3. El plan de seguimiento será aprobado por el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a propuesta de la Oficina Española de Variedades Vegetales, oída la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente y el Consejo Interministerial de Organismo Modificados Genéticamente.

4. El solicitante deberá proporcionar al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la información que le sea requerida y, en especial, todo lo referente a la distribución y venta de semillas o plantas de vivero de estas variedades.

5. En la etiqueta oficial, además de la información requerida por otras normas legales específicas, deberá figurar la inscripción siguiente: «Variedad modificada genéticamente».

6. En los catálogos de ventas y en los envases se indicará claramente que la variedad es un organismo modificado genéticamente, haciendo referencia al tipo de modificación introducida.

CAPÍTULO IV

Variedades de conservación, y Variedades con descripción oficialmente reconocida

Artículo 11. *Requisitos previos.*

1. La Oficina Española de Variedades Vegetales, admitirá solicitudes de inscripción de variedades de conservación, incluyendo las variedades locales amenazadas por la erosión genética, que cumplan las especificaciones del presente artículo, así como las que se refieren al artículo 25.

2. La Oficina Española de Variedades Vegetales podrá admitir solicitudes de inscripción en el registro de variedades, pertenecientes a especies frutales, cuando se trate de variedades comercializadas como material CAC (Conformitas Agrarias Communitatis) o como material estándar antes del 30 de septiembre de 2012 y posean una descripción oficialmente reconocida (DOR).

3. Para la admisión de variedades de especies no incluidas en el ámbito comunitario, se deberá tener en cuenta todo lo que se dispone en este Reglamento.

4. No podrá ser aceptada una solicitud de inscripción como variedad de conservación, si:

a) Ha sido solicitada su inscripción o registrada en el Registro de Variedades Comerciales o en el Registro de Variedades Protegidas.
b) Ha sido solicitada su inscripción en cualquier registro de algún Estado miembro de la Unión Europea.
c) Se encuentra protegida o ha sido solicitada la protección en la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV) o en cualquier Estado miembro de la Unión Europea.
d) Se encuentra incluida o estuvo incluida como variedad en el Catálogo Común de variedades y no transcurrió un periodo de al menos dos años desde su exclusión.

CAPÍTULO V

Listas de Variedades Comerciales

Artículo 12. *Listas de Variedades Comerciales.*

1. En la Lista de Variedades Comerciales de una determinada especie se incluirán, por Orden del Ministro de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, todas las variedades de la misma que puedan producirse y comercializarse en España, de acuerdo con lo previsto en el artículo 5 de la Ley 30/2006, de 26 de julio.
2. En las citadas órdenes ministeriales se indicará si las variedades se incluyen como inscripción definitiva o provisional, si se trata de variedades de conservación y su zona de origen, si se trata de variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, si son variedades con descripción oficialmente reconocida o con destino exclusivo a la exportación.
3. De acuerdo con lo señalado en la Ley 30/2006, de 26 de julio, y en este Reglamento, las órdenes ministeriales, citadas en el apartado anterior, podrán establecer restricciones en el uso de las variedades incluidas en las mismas.
4. En las citadas listas de variedades comerciales se incluirán, al menos, los siguientes datos:

a) Denominación de la variedad y sus sinónimos si los hubiera.
b) Características de la variedad, en su caso (ciclo, híbrido, ploidía, etc.).
c) El obtentor si es conocido, en otro caso figurará «obtentor desconocido».
d) Si se trata de una variedad modificada genéticamente.
e) Si la variedad ha sido inscrita con una descripción oficialmente reconocida.
f) El responsable o responsables de la conservación.
g) El año de inscripción y, en su caso, el de renovación.

5. Para las variedades hortícolas se indicará, además:

a) Variedad cuya semilla podrá certificarse como «semilla de base» o «semilla certificada», o controlarse como «semilla estándar» (Lista A).
b) Variedad cuya semilla sólo podrá ser controlada como «semilla estándar» (lista B).

Artículo 13. *Comunicaciones a la Unión Europea.*

1. Se comunicará a la Comisión Europea y a los Estados miembros de la Unión Europea las solicitudes e inscripciones efectuadas en el Registro de Variedades Comerciales, así como todas las modificaciones del mismo, adjuntándose una breve descripción de las características más importantes relativas a la utilización de la variedad. En el caso de variedades (líneas puras o híbridos) destinados únicamente a utilizarse como componentes de variedades definitivas, no será preciso facilitar la citada descripción.
2. A petición de un Estado miembro, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, pondrá a disposición de este o de la Comisión:

a) La descripción oficial completa o la descripción oficialmente reconocida,
b) Los resultados del examen de las solicitudes de registro,
c) Cualquier otra información disponible sobre las variedades incluidas en el registro y su supresión,

d) La lista de variedades cuya solicitud de inscripción se encuentre pendiente.

TÍTULO II

Órganos colegiados

Artículo 14. *Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades.*

1. Para cada especie o grupo de especies se constituirá una Comisión Nacional de Evaluación de Variedades, adscrita a la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

2. Estas Comisiones son órganos colegiados de carácter consultivo y técnico, cuyo informe es preceptivo para la concesión o denegación de la inscripción de una variedad en el Registro de Variedades Comerciales.

3. La elección de los miembros de las Comisiones estará basada en el principio de la especialización.

4. Sin perjuicio de las particularidades previstas en este real decreto, el régimen jurídico aplicable a las actuaciones de las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades, se ajustará a lo dispuesto en el capitulo II del título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 15. *Composición de las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades.*

1. Las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades estarán integradas por:

a) Presidente: el Subdirector General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales; en su ausencia será substituido por el Vicepresidente de la misma.

b) Vicepresidente: el Subdirector Adjunto de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales.

c) Secretario: un funcionario, con nivel al menos 22, de la Subdirección General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales, que también actuará como vocal de la misma y que, en su ausencia, será substituido por uno de los vocales.

d) Vocales:

1.º Cuatro funcionarios adscritos a la Subdirección General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades.

2.º Expertos nombrados por tres años naturales, por el Director General de Producciones y Mercados Agrarios, a propuesta del Subdirector General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales:

Dos expertos en obtención de variedades.
Dos expertos en caracterización de variedades.
Dos expertos en evaluación de variedades.
Dos expertos en producción de semillas de cultivos extensivos.
Dos expertos en producción de semillas de cultivos intensivos.
Dos expertos en plantas de vivero, frutales y cultivos leñosos.
Dos expertos de industrias que utilicen productos obtenidos por las semillas.
Dos expertos de industrias que utilicen productos obtenidos de plantas de vivero.
Dos expertos en recursos fitogenéticos.
Dos expertos en tecnología y calidad.
Dos expertos en obtención de variedades modificadas genéticamente.
Un experto en fitopatología.

3.º Cuatro representantes de las comunidades autónomas, designados por la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural.

4.º Un representante de cada una de las Organizaciones Profesionales Agrarias más representativas, acreditadas ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

2. Los expertos designados serán inamovibles durante el periodo de su nombramiento, excepto cuando sea por petición propia o cese en la especialidad por la cual fue designado.

3. Asimismo, asistirán a las reuniones de las Comisiones los invitados que proponga el presidente, que tendrán voz pero no voto.

4. A cada reunión se convocará a los expertos que tengan relación con las especies a que pertenezcan los expedientes objeto de estudio.

Artículo 16. *Funciones de las Comisiones.*

1. Las funciones de las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades serán las siguientes:

a) Informar preceptivamente a la Oficina Española de Variedades Vegetales, para su elevación al Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, las resoluciones de concesión y denegación de los procedimientos relativos a la inscripción de variedades en el Registro de Variedades Comerciales, la concesión o denegación de variedades de conservación en sus correspondientes listas, así como las inscripciones provisionales, las que contengan restricciones de uso o relativas a las condiciones de cultivo, y las destinadas exclusivamente a la exportación.

b) Proponer a la Oficina Española de Variedades Vegetales, en calidad de órgano instructor del procedimiento, la admisión o rechazo de pruebas propuestas por los interesados en el procedimiento, mediante escrito motivado, de acuerdo con lo previsto en los artículos 80 y 81 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

c) Acordar la continuación del examen técnico cuando de los datos disponibles no sea posible tomar una decisión sobre la admisión o denegación de la inscripción de las variedades en las correspondientes Listas.

d) Aprobar, en su caso, los caracteres que se vayan a estudiar, los niveles de expresión, los baremos y cuantas decisiones deban adoptarse para garantizar el principio de igualdad y la homogeneidad en las decisiones, teniendo en cuenta las directrices de examen de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (CPVO), o las recomendaciones de los comités técnicos de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), así como el estado de la técnica y los informes de la Oficina Española de Variedades Vegetales.

e) Proponer a la Oficina Española de Variedades Vegetales, en calidad órgano instructor del procedimiento, los limites a la comercialización de una variedad incluida en los Catálogos Comunes de Variedades de la Unión Europea, en todo o en parte del territorio nacional, de acuerdo con lo señalado en el artículo 7 de este Reglamento.

2. Las propuestas a que se refiere el apartado anterior estarán basadas en los siguientes informes y documentos:

a) En los datos aportados por la Oficina Española de Variedades Vegetales.

b) En los datos aportados por los centros públicos o privados, nacionales o extranjeros, a los que el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino haya encargado la realización de los ensayos de identificación o de valor agronómico.

c) En las visitas e inspecciones que los miembros de las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades hayan efectuado a los distintos campos de ensayo durante los años en que la variedad o variedades han sido estudiadas.

3. Las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades asumirán, además de las funciones que les encomienda el apartado 1, aquellas otras que se deriven de normas nacionales o comunitarias relativas a las variedades comerciales.

Artículo 17. *Acceso de los miembros de las Comisiones al secreto de obtención.*

1. Sólo los miembros de las Comisiones que por razón de sus funciones oficiales deban conocer los datos, documentos y actos declarados secretos por el instructor del

procedimiento tendrán acceso a ellos y tendrán la obligación de mantener su confidencialidad.

2. No obstante, el instructor del procedimiento proporcionará a las Comisiones la información precisa que se estime conveniente para la resolución de los procedimientos, salvaguardando en todo caso el secreto de la obtención.

Artículo 18. *Convocatoria y orden del día de las reuniones.*

1. El presidente convocará por escrito, al menos con 15 días de antelación, a la celebración de una reunión, a las Comisiones, al menos una vez al año, sin perjuicio de su facultad para convocarla cuando lo estime conveniente o cuando se lo solicite motivadamente un tercio de sus miembros.

2. Los participantes en las reuniones de las Comisiones deberán guardar la debida confidencialidad de sus deliberaciones.

Artículo 19. *Validez de la constitución de las Comisiones y eficacia de sus acuerdos.*

1. Las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades se entenderán válidamente constituidas, en primera convocatoria, cuando asistan la mitad más uno de sus miembros convocados, entre los que deberán encontrarse el presidente o el vicepresidente y el secretario.

2. Si la Comisión no ha podido constituirse en la primera convocatoria, las citadas comisiones quedarán válidamente constituidas, en segunda convocatoria, cualquiera que sea el número de miembros presentes, siempre que entre ellos se encuentre el presidente o el vicepresidente y el secretario, al objeto del estricto cumplimiento de los plazos de los procedimientos de concesión de las inscripciones.

Artículo 20. *Adopción de acuerdos y aprobación de actas.*

1. Los acuerdos se tomarán por mayoría simple, decidiendo en caso de empate el voto de calidad del presidente o del vicepresidente, en su caso.

2. Las actas se aprobarán en la misma o en la siguiente sesión ordinaria, si bien las propuestas de resolución deberán figurar en un documento aprobado en la misma sesión por cada Comisión y que, posteriormente, se unirá al acta definitiva, en la que constarán, si los hubiera, los votos particulares.

Artículo 21. *Incompatibilidades, abstención y recusación.*

1. Cuando el Presidente de las Comisiones Nacionales de Estimación de Variedades estimase, por iniciativa propia o a solicitud razonada de tercero, que existe incompatibilidad en algún miembro de la misma, ordenará la sustitución del mismo por el suplente, y si la incompatibilidad afectase a ambos, solicitará nuevos nombramientos a las personas o autoridades responsables de los mismos.

2. La abstención y recusación, se regirá por las normas establecidas en los artículos 28 y 29 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

TÍTULO III

Procedimiento de inscripción de variedades

CAPÍTULO I

Solicitudes

Artículo 22. *Iniciación del procedimiento.*

1. Los procedimientos de inscripción de variedades en el Registro de Variedades Comerciales, se iniciaran de acuerdo con lo previsto en el apartado 1, del artículo 12 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de oficio, o a instancia del solicitante, su causahabiente o persona autorizada por ellos.

Se iniciarán de oficio, por acuerdo de la Oficina Española de Variedades Vegetales, como órgano instructor del procedimiento, a petición razonada de otros órganos o por denuncia, cuando el interés público lo aconseje o se trate de variedades de conservación, se produzca desabastecimiento del mercado nacional, u otras circunstancias extraordinarias y siempre que no exista iniciativa privada o ésta sea insuficiente.

2. La Oficina Española de Variedades Vegetales podrá abrir un periodo de información previa a la aceptación de la solicitud con el fin de conocer las circunstancias del caso concreto y la conveniencia o no de iniciar el procedimiento.

3. La iniciación de oficio de un procedimiento de inscripción de una variedad, no implicará por sí mismo la exención del pago de las tasas correspondientes al examen técnico, excepto cuando se trate de variedades de conservación.

Artículo 23. *Solicitud de persona interesada.*

1. Cualquier persona interesada en la inscripción de una variedad, de acuerdo con lo previsto en el artículo 13 y en el apartado uno del artículo 12 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, podrá presentar una solicitud, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 de este Reglamento, dirigida al Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y que deberá comprender, como mínimo, las siguientes especificaciones:

a) Nombre y dirección del solicitante o causahabiente.

b) Nombre y dirección del obtentor. Si el obtentor es desconocido deberá constar esta circunstancia.

c) Especie y subespecie botánica y nombre común de la especie a que pertenece la variedad.

d) Referencia del obtentor.

e) Denominación de la variedad solicitada.

f) Descripción del proceso a utilizar en la conservación de la variedad.

g) Variedades notoriamente conocidas con características análogas a la variedad que se solicita.

h) Ensayos a que ha sido sometida y resultados obtenidos.

i) Indicación, en su caso, de estar inscrita en alguna lista de variedades de otro país, con indicación de su fecha y denominación, así como de estar inscrita en el Catálogo común correspondiente de la Unión Europea.

j) Indicación, en su caso, de estar solicitada o en posesión de un título de obtención vegetal nacional, comunitario o de algún país miembro de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), con indicación de su fecha y denominación.

2. Cuando los solicitantes sean extranjeros no residentes en la Unión Europea, deberán actuar por medio de representante, que aportarán los datos precisos a los efectos de notificación y liquidación de tasas.

3. El modelo de solicitud de inscripción es el que figura en la página web del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, http://www.marm.es/

Artículo 24. *Documentos que deben acompañar a la solicitud.*

1. Además de los exigidos en el artículo 12 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, la solicitud deberá acompañarse de los siguientes documentos:

a) Cuestionario técnico de la especie correspondiente con datos relativos a la variedad solicitada.

b) En su caso, indicaciones con las condiciones ecológicas más adecuadas para su cultivo.

c) Si el solicitante no es el propio obtentor, documento fehaciente de su acreditación.

d) Información confidencial, en su caso, a que hace referencia el artículo 17.4 de la Ley 30/2006, de 26 de julio.

e) Una descripción oficial de la variedad solicitada establecida por un organismo oficial competente de otro Estado miembro de la Unión Europea, en su caso.

2. Cuando la variedad solicitada sea objeto de un título de obtención vegetal nacional o comunitario, o haya sido solicitada para este fin, deberán aportarse los documentos relativos a la propiedad de la obtención o al título de causahabiencia.

3. No será preciso la aportación de los documentos relativos a la autorización del obtentor o de su causahabiente cuando el obtentor sea desconocido, se trate de solicitudes de variedades de conservación, o existan razones de interés público que lo justifiquen y el obtentor o su causahabiente hubieren demostrado falta de interés en la solicitud.

4. Las solicitudes de inscripción de variedades con descripción oficialmente reconocida se llevarán a cabo mediante escrito remitido por las comunidades autónomas en el que constará, al menos, la descripción de la variedad, la denominación y los datos que demuestren su comercialización antes del 30 de septiembre de 2012. Cuando la documentación aportada se considere suficiente, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente reconocerá oficialmente la descripción de la variedad quedando inscrita en el Registro de Variedades Comerciales como variedad con descripción oficialmente reconocida (DOR).

Artículo 25. *Solicitud de inscripción de variedades de conservación.*

1. Además del cumplimiento de lo señalado en los artículos 23.1, 23.3 y 24, la admisión de una solicitud de una variedad de conservación queda condicionada a que la misma tenga un interés para la conservación de los recursos fitogenéticos y que haya sido tradicionalmente cultivada en localidades y regiones amenazadas por la erosión genética.

2. Para determinar el interés de la conservación de la variedad, así como las localidades y regiones donde la variedad ha sido tradicionalmente cultivada, se tendrá en cuenta la información del Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos y de las comunidades autónomas.

3. Conjuntamente con la solicitud se deberá aportar información de la región o regiones en la que históricamente se haya cultivado y a las que se encuentra adaptada de forma natural, en lo sucesivo, «región de origen».

4. Además de lo anterior se adjuntará, si se dispone de ello, descripción de la variedad de conservación y su denominación, características y requisitos de calidad solo en el caso de especies agrícolas, así como resultados de pruebas no oficiales y los conocimientos adquiridos con la experiencia práctica del cultivo, la reproducción y la utilización, así como otros datos en particular los aportados por el Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos o por las comunidades autónomas.

5. No se llevará a cabo el examen oficial para variedades de conservación y para variedades de especies hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, si se aporta toda la documentación que se cita en el apartado anterior y la misma se considera suficiente.

6. La admisión de una solicitud de variedades de especies hortícolas desarrollada para su cultivo en condiciones determinadas, queda condicionada a que el solicitante demuestre que la misma no tiene valor intrínseco para la producción comercial, pero desarrolladas para su cultivo en condiciones agro-técnicas, climatológicas o edafológicas determinadas.

Artículo 26. *Solicitud de inscripción de variedades modificadas genéticamente.*

Además del cumplimiento de lo señalado en los artículos 23 y 24 de este Reglamento, la solicitud de inscripción de variedades modificadas genéticamente, deberá acompañarse de los siguientes documentos:

a) Escrito en el conste que la variedad es un organismo modificado genéticamente, según lo establecido en la Ley 9/2003, de 25 de abril.

b) Autorización concedida por el órgano competente de liberación voluntaria o la autorización de comercialización.

c) Información relativa a la modificación genética, así como la relativa a la planta modificada genéticamente y de todas las precauciones que el solicitante ha propuesto adoptar en la solicitud que efectuó al órgano competente, de acuerdo con lo previsto en la Ley 9/2003, de 25 de abril y por el Real Decreto 178/2004, de 30 de enero.

CAPÍTULO II

Tramitación de las solicitudes

Artículo 27. *Examen de forma.*

1. De acuerdo con lo establecido por los artículos 13 y 15 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, para la realización del examen de forma, las solicitudes de inscripción, se dirigirán al órgano competente de la Comunidad Autónoma donde este establecido el solicitante o bien ante el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino cuando el solicitante no este domiciliado en España o cuando se trate de un establecimiento comercial, industrial o de investigación que no tenga carácter territorial, y podrán presentarse en cualquiera de los lugares establecidos en el artículo 38.4 de Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2. El citado órgano competente para recibir la solicitud comprobará que contiene los datos y documentos señalados en el artículo 23.1.

3. Asimismo, comprobará que la solicitud viene acompañada del formulario técnico oficial para la especie de que se trate, siempre que no sea la primera solicitud de una especie, y de la denominación o referencia del obtentor.

4. Si como consecuencia de estas comprobaciones se apreciara alguna deficiencia, se requerirá al solicitante para que en los plazos establecidos en el artículo 71 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos para cada caso, y se le apercibirá de que, de no hacerlo, se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución dictada al efecto por el órgano competente, el cual hará constar:

a) El plazo máximo para la resolución y notificación del procedimiento y la suspensión del procedimiento durante la realización del examen técnico.

b) La fecha de iniciación del procedimiento.

c) El sentido desestimatorio del silencio administrativo.

d) El número de expediente, que tendrá carácter provisional.

Artículo 28. *Examen de fondo.*

1. Además de lo establecido en el artículo 17.2 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, comprobará:

a) Cuando se trate de variedades solicitadas y para las que se ha otorgado un título de obtención vegetal, nacional o comunitario, si los datos relativos a la titularidad de la obtención están en concordancia con aquella.

b) Si las solicitudes de variedades modificadas genéticamente cumplen con las condiciones relativas a permisos preceptivos y precauciones exigidas en este Reglamento General y demás normas de aplicación.

c) Si las solicitudes de variedades de conservación cumplen los requisitos de cultivo tradicional y amenaza de erosión genética y se considera que no precisa la realización del ensayo de identificación oficial al ser suficiente los datos aportados por el solicitante, de acuerdo con lo establecido en el apartado 4 del artículo 25.

d) Si se remite el ejemplar para la Administración del justificante de pago de la tasa de tramitación y resolución, no admitiéndose la solicitud de inscripción hasta tanto no se haya hecho efectivo.

2. Los interesados dispondrán de un plazo de 30 días para la aportación de los documentos preceptivos o medios de prueba, no aportados al expediente, y que sean necesarios para las comprobaciones a que se refiere el apartado anterior.

3. El Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, en el plazo de 10 días, contados a partir del siguiente a la recepción de la solicitud, remitirá al solicitante una copia sellada de su solicitud, en la que constará:

a) El número del expediente o número de registro.

b) La fecha de recepción de la solicitud.

c) La fecha y condiciones de entrega del material vegetal y en caso de no entrega del mismo sin justificación alguna, advertencia de la caducidad del expediente.

4. Además de las comprobaciones descritas en los apartados anteriores, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino procederá a la realización del examen técnico de conformidad con lo dispuesto en los artículos siguientes y en los anexos.

Artículo 29. *Nuevas especies.*

Cuando se presente la primera solicitud de una variedad de una nueva especie, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino dispondrá de un plazo no superior a seis meses para establecer el cuestionario técnico, las condiciones y localización de los ensayos, el material necesario, los caracteres que se van a tomar y cuantas actuaciones sean necesarias para poder determinar si la variedad cumple las condiciones relativas a la distinción, homogeneidad y estabilidad a que se refiere el artículo 9 de la Ley 30/2006, de 26 de julio.

Artículo 30. *Publicidad de las solicitudes.*

1. De acuerdo con lo previsto en el artículo 14 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino publicará periódicamente un boletín oficial de variedades comerciales, con los datos relativos a las solicitudes que hubieran pasado con éxito el examen formal y cuyos expedientes hayan sido remitidos a este Departamento.

2. La periodicidad de la publicación podrá variar en función del volumen de la información publicada y de otras circunstancias relacionadas con las necesidades del servicio.

3. En el capítulo primero de dicho boletín se publicarán las solicitudes presentadas, con expresión del número de registro del expediente, fecha de solicitud, especie, denominación de la variedad o referencia del obtentor, solicitante, obtentor y representante.

4. En el capítulo segundo se publicarán las denominaciones propuestas, los cambios de denominación y las denominaciones aprobadas, con expresión del número de registro del expediente, fecha de solicitud, denominación anterior, obtentor y solicitante.

5. En el capítulo tercero se publicarán las solicitudes de las que haya desistido o renunciado el solicitante y las canceladas por falta de actividad del solicitante en la tramitación del procedimiento, con expresión del número de registro del expediente, la fecha, la especie y la denominación de la variedad.

6. En el capítulo cuarto se publicarán las variedades admitidas, con expresión del número de registro del expediente, la fecha de inscripción, la especie, la denominación de la variedad, y el obtentor o solicitante.

7. Siguiendo la estructura establecida en los apartados anteriores, podrán añadirse otros capítulos al citado boletín, para publicar otros cambios y cuanta información se considere de interés.

CAPÍTULO III

Examen técnico

Artículo 31. *Examen técnico.*

1. El examen técnico, se llevará a cabo de acuerdo con lo señalado por el artículo 19 de la Ley 30/2006 de 26 de julio.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en relación a la fecha de iniciación del procedimiento y prelación de solicitudes, las variedades cuyo examen técnico no pueda efectuarse por causas imputables al solicitante, se entenderán presentadas, a los efectos del estudio de la distinción con otras variedades, en la campaña en la que efectivamente resulten ensayadas.

2. Como consecuencia de los resultados obtenidos en los diferentes ensayos de valor agronómico o de utilización, las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades de la especie o grupo de especies, de que se trate, podrán proponer, en su caso, restricciones en el uso de variedades.

3. Las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades procederán al estudio del examen técnico de una variedad sólo cuando los solicitantes de las mismas hayan efectuado el pago de las tasas correspondientes a los ensayos.

4. Si el solicitante presenta una descripción oficial realizada por un Organismo oficial de algún Estado miembro de la Unión Europea, acreditado por la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales para la especie correspondiente, y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente considera que esa información demuestra que se han cumplido los requisitos del ensayo DHE, no se efectuarán dichos ensayos.

Artículo 32. *Material necesario para la realización del examen técnico.*

1. Las características y calidad del material vegetal, así como las cantidades necesarias para la realización del examen técnico, las fechas y el lugar de presentación, serán las establecidas en los Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades que figuran como anexos de este Reglamento, según la especie de que se trate.

2. El material vegetal, al menos, deberá cumplir las siguientes especificaciones:

a) Tendrá, en lo que se refiere a germinación, pureza específica, viabilidad y sanidad, requisitos equivalentes al material certificado y, en su caso, deberá cumplir las condiciones establecidas en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Unión Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.

b) El material destinado a los ensayos de identificación no deberá haber sufrido tratamiento alguno y se enviará sólo el primer año, salvo que en los Reglamentos técnicos de inscripción de variedades se disponga otra cosa.

c) Las cantidades destinadas a los ensayos de valor agronómico se enviarán todos los años mientras se realicen los ensayos.

3. De conformidad con lo establecido en el artículo 92 de Ley 30/1992, de 26 de noviembre, la no entrega del material vegetal en las cantidades, plazos y condiciones señalados, sin justificación alguna por el solicitante, motivará la iniciación del plazo de caducidad del procedimiento, que se comunicará al interesado. Transcurrido el cual sin que se haya enviado el material, se procederá al archivo de las solicitudes, según se señala en el artículo 48 de este Reglamento.

4. El apartado anterior no será de aplicación cuando el solicitante justifique la no entrega del material vegetal y el instructor la estime suficiente, continuando así la tramitación del procedimiento, en el caso de imposibilidad material de efectuar el ensayo en esa campaña se incluirá en la siguiente.

5. Será obligatoria la entrega del material correspondiente a los componentes hereditarios cuando se trate de variedades híbridas o sintéticas, siempre que dicho material no se haya ensayado con anterioridad en el Registro oficial de variedades protegidas o en el Registro de variedades comerciales. El solicitante indicará para cada componente si se trata de obtención propia, protegida por un título de obtención vegetal, o pertenece al dominio público.

Artículo 33. *Ensayos de identificación.*

1. La realización de los ensayos de identificación corresponderá a la Oficina Española de Variedades Vegetales que los llevará a cabo directamente o mediante acuerdos con las comunidades autónomas por los Centros de examen a que hace referencia el artículo 37.1, o por otros entes públicos o privados que realicen tareas similares.

2. En lo que respecta a la distinción, estabilidad y homogeneidad, la realización de los exámenes oficiales para la admisión de variedades cumplirán las condiciones establecidas en los «Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad», dictados por el Consejo de Administración de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales, empleando todos los caracteres varietales que se establecen en los citados protocolos.

3. Cuando la citada Oficina no haya establecido un protocolo para la realización del ensayo de identificación de una especie concreta, se cumplirán las directrices de examen, en vigor, de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV)

empleando todos los caracteres varietales señalados con un asterisco que se establecen en las citadas Directrices.

4. Las observaciones de los caracteres a los que hace referencia los apartado primero y segundo, se efectuarán siempre que la expresión de alguno de ellos no impida la observación de otros, o las condiciones ambientales en que se realice el ensayo, no impida la expresión de alguno de ellos.

5. Los Protocolos y Directrices a que se hace referencia en los apartados anteriores quedarán recogidos en los Reglamentos Técnicos de Inscripción.

6. Cuando no existan directrices o protocolos de examen, a los que hace referencia los apartados 2 y 3 de este artículo, los caracteres a observar para la realización del ensayo de identificación, serán los que determine la Oficina Española de Variedades Vegetales.

7. En el caso de ecotipos, los ensayos de identificación podrán ser efectuados por la Comunidad Autónoma correspondiente, basándose en el protocolo facilitado por la Oficina Española de Variedades Vegetales sin perjuicio de las comprobaciones que ésta pueda realizar.

No obstante lo anterior, podrán tenerse en cuenta los estudios de caracterización varietal realizados por instituciones públicas o privadas con experiencia en el ensayo de variedades.

8. En lo que se refiere a la distinción, estabilidad y homogeneidad en variedades de conservación así como de variedades de especies hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, se aplicarán como mínimo los características mencionadas en los protocolos de ensayos de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV), o en los cuestionarios técnicos de las directrices de examen de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV) y a los que se hace referencia en los anexos I, II, III, IV, V, VI y VII de este Real Decreto.

Sin embargo, si el nivel de la homogeneidad se establece sobre la base de fuera de tipos de la variedad en estudio, se aplicará un estándar de población del 10 por cien y una probabilidad de aceptación de, como mínimo, al 90 por cien.

9. Los ensayos de identificación de variedades sintéticas e híbridos comerciales se realizarán:

a) Sobre siembras efectuadas con semilla híbrida de primera generación comercial.

b) Y sobre siembras realizadas con sus componentes genealógicos.

10. Los resultados y descripción de los componentes genealógicos de las variedades a que se refiere el apartado anterior, serán considerados confidenciales, si el obtentor lo solicitase.

11. Cuando los resultados obtenidos en los ensayos de identificación del primer ciclo vegetativo mostraran graves deficiencias en el material de la variedad, la Comisión Nacional de Estimación informará preceptivamente a la Oficina Española de Variedades Vegetales, conforme a lo establecido en el artículo 16, 1.a) de este Reglamento, la no continuación de los ensayos, lo que motivará la resolución desestimatoria del procedimiento.

Artículo 34. *Duración de los ensayos de identificación.*

1. Los ensayos de identificación tendrán la duración que establezcan los protocolos a que se refiere el artículo anterior, y en su defecto, una duración mínima de dos años o, en su caso, de dos ciclos independientes de cultivo, o de dos fructificaciones en las especies leñosas, salvo lo dispuesto en el apartado 6 del artículo anterior o lo establecido en el apartado 3 de este artículo.

2. Excepcionalmente, en las especies leñosas, siempre que se acredite el origen del material, las observaciones podrán realizarse en árboles adultos existentes en plantaciones establecidas en el territorio nacional, siempre que la solicitud se encuentre debidamente presentada.

3. Siempre que los protocolos de realización de los ensayos no dispongan otra cosa no será necesario un segundo año o ciclo de cultivo cuando los resultados del primer año o ciclo muestren diferencias claras con las variedades de la colección de referencia, y debido a la escasa influencia del entorno, sea previsible que estas diferencias no se van a ver alteradas, siempre que tal posibilidad esté admitida por la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades de la especie de que se trate.

4. En los casos en que se determine, oída la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades de la especie de que se trate, y siempre que se sigan los protocolos de realización de los ensayos a que se refiere el artículo anterior, se podrán utilizar los resultados de otros ensayos de identificación cuando se hayan realizado en otro país con el que España mantenga acuerdos en esta materia.

Artículo 35. *Ensayos de identificación de variedades modificadas genéticamente.*

1. Los ensayos de identificación de variedades modificadas genéticamente, corresponden a la Oficina Española de Variedades Vegetales, que los llevará a cabo directamente o mediante acuerdos con las comunidades autónomas por los Centros de examen a que hace referencia el artículo 37.1, u otros entes públicos o privados que realicen tareas similares, siempre que la modificación genética que incorpora disponga de una autorización concedida por la Comisión Europea que permita su cultivo y comercialización y además se puedan cumplir las condiciones que en la citada autorización se establezca.

2. Los ensayos de identificación de una variedad que incorpore una modificación genética que disponga de autorización concedida por el Consejo Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente, se realizarán bajo control oficial, a costa del solicitante y cumpliendo las condiciones que en la citada autorización se establezca, en un lugar cercano al Centro de examen donde se efectúen los ensayos oficiales, ya que la toma de datos relativos a la distinción, homogeneidad y estabilidad, será realizada por el personal técnico dependiente de la autoridad encargada del ensayo, siguiendo el protocolo de ensayo que corresponda conforme al artículo 33.

3. Si la variedad objeto de estudio deriva de una variedad ya incluida en la Listas de Variedades Comerciales, los citados ensayos tendrán una duración de al menos un año.

Artículo 36. *Ensayos de variedades de conservación.*

1. Los ensayos de identificación de variedades de conservación, corresponden a la Oficina Española de Variedades Vegetales, que los llevará a cabo directamente o a través de las comunidades autónomas por los Centros de examen a que hace referencia el artículo 37.1, u otros entes públicos o privados que realicen tareas similares, basándose en el material facilitado.

2. En el caso de ecotipos, los ensayos de identificación podrán ser efectuados por la comunidad autónoma correspondiente, basándose en el protocolo facilitado por la Oficina Española de Variedades Vegetales sin perjuicio de las comprobaciones que ésta pueda realizar.

3. En lo que se refiere a la distinción, estabilidad y homogeneidad, se aplicaran como mínimo los protocolos a los que hace referencia el artículo 33. Sin embargo, si el nivel de la homogeneidad se establece sobre la base de fuera de tipos de la variedad en estudio, se aplicará un estándar de población del 10 por cien y una probabilidad de aceptación de, como mínimo, al 90 por ciento.

Artículo 37. *Informe técnico sobre el resultado de los ensayos de identificación.*

1. Los Centros de examen, designados por la Oficina Española de Variedades Vegetales como encargados de la realización de los ensayos de identificación, así como de la recepción del material de las variedades de la especie o grupo de especies de que se trate, que se relacionan en el anexo XIV, elaborarán para cada variedad ensayada un informe en el que se describa la variedad, de acuerdo con los protocolos y condiciones descritas en los artículos anteriores, y otro informe en el que se exprese diferencias con variedades próximas y un resumen de todos los hechos sobre los que se fundamenta el sentido positivo o negativo de su informe.

2. Los informes a los que refiere el apartado anterior, serán remitidos al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, en un plazo no superior a un mes, contado desde la conclusión del examen técnico, salvo causas especiales debidamente justificadas, en que dicho plazo podrá ampliarse a un máximo de seis meses.

3. Todos los centros que realizan ensayos de distinción, homogeneidad y estabilidad de las variedades objeto de una solicitud de inscripción en los registros de variedades de

cualquier especie vegetal deberán estar acreditados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para obtener la acreditación, los centros de ensayos deberán cumplir, al menos, las condiciones establecidas en la norma de calidad de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales. Se establecerán auditorías que permitan comprobar el cumplimiento por los centros de ensayo de la citada norma de calidad.

Artículo 38. *Informe técnico de ensayos de identificación realizado en otros países.*

1. Cuando no sea posible efectuar los ensayos de identificación para variedades de alguna especie por carecer de los medios técnicos o materiales imprescindibles que permitan llevar a cabo los mismos, la Oficina Española de Variedades Vegetales podrá encargar éstos a las oficinas de examen de otros países.

2. En este caso el protocolo de realización de los ensayos se ajustará, siempre que sea posible, a las directrices de examen de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV) y, en todo caso, a los protocolos y fichas de examen de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV).

3. Las condiciones del material vegetal, las cantidades, las fechas límites de entrega del material vegetal y otras cuestiones necesarias, serán las fijadas por la oficina encargada de realizar el ensayo y serán transmitidas a los solicitantes por la Oficina Española de Variedades Vegetales.

Artículo 39. *Ensayos de valor agronómico o de utilización.*

1. Los ensayos de valor agronómico o de utilización corresponden a la Oficina Española de Variedades Vegetales, los cuales se realizarán directamente por ésta o mediante acuerdos con las comunidades autónomas o con otras instituciones públicas o privadas, en diferentes localizaciones de la geografía nacional, según el Plan Nacional de Ensayos de Valor Agronómico que establecerá esta Oficina, oída la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente.

2. Los ensayos de valor agronómico o de utilización tendrán una duración mínima de dos ciclos consecutivos teniendo como finalidad realizar un estudio completo de la aptitud agronómica o de utilización de las variedades candidatas.

3. Cuando una variedad mostrará graves deficiencias en los resultados obtenidos en los ensayos de primer año, la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente podrá proponer la no continuación de los mismos, lo que podrá motivar la resolución desestimatoria del procedimiento.

4. Los ensayos de valor agronómico o de utilización, se realizarán siguiendo métodos científicos y experimentales admitidos con carácter general, de acuerdo con el estado de la técnica y las recomendaciones efectuadas por los comités técnicos de los Organismos Internacionales de los que España forma parte.

5. Los estudios más importantes a llevar a cabo en los distintos ensayos de valor agronómico o de utilización se referirán fundamentalmente a la productividad, calidad del producto, comportamiento ante las condiciones climáticas, accidentes, plagas y enfermedades, u otros caracteres que condicionen la regularidad de los rendimientos. Para ello se comparará con las variedades testigo que determine la correspondiente Comisión Nacional de Evaluación de Variedades.

6. Las Comisiones Nacionales de Evaluación de Variedades establecerán baremos para evaluar la productividad, calidad y regularidad de los rendimientos.

Artículo 40. *Ensayos de valor agronómico o de utilización de variedades modificadas genéticamente con autorización de cultivo y comercialización en la Unión Europea.*

1. Los ensayos de valor agronómico o de utilización de variedades modificadas genéticamente, con autorización de cultivo y comercialización en la Unión Europea, corresponden a la Oficina Española de Variedades Vegetales, los cuales se realizarán directamente por ésta o mediante acuerdos con las comunidades autónomas o con otras instituciones públicas o privadas, en diferentes localizaciones de la geografía nacional, según el Plan Nacional de Ensayos de Valor Agronómico que establecerá esta Oficina, oída la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente,

2. Estos ensayos se llevarán a cabo siempre y cuando no exista algún condicionante impuesto en la autorización de comercialización que impida el libre desarrollo de los mismos. En este caso los efectuará el solicitante, bajo control oficial en todas sus fases, siguiendo el protocolo establecido por la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente en cuanto a, ubicación de estos ensayos, diseño estadístico y testigos a utilizar, observaciones que hayan de tomarse en campo y en laboratorio, así como cualquier otra circunstancia que aquella estime conveniente.

3. La duración de estos ensayos será de al menos de dos años y excepcionalmente de un año, cuando la variedad objeto de estudio derive de una variedad que ya se encuentre incluida en la correspondiente Lista de Variedades Comerciales, siempre que al finalizar este primer año no se hayan observado diferencias con la variedad de la cual deriva.

Artículo 41. *Ensayos de valor agronómico o de utilización de variedades modificadas genéticamente con autorización de liberación voluntaria, concedida por el Consejo interministerial de Organismos Modificados Genéticamente.*

1. Los ensayos de valor agronómico o de utilización de variedades modificadas genéticamente con autorización de liberación voluntaria, concedida por el Consejo interministerial de organismos modificados genéticamente se realizarán por el solicitante bajo control oficial en todas sus fases, siguiendo el protocolo establecido por la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente en cuanto a, la localización de estos ensayos, diseño estadístico y testigos a utilizar, observaciones que hayan de tomarse en campo y en laboratorio, así como cualquier otra circunstancia que aquella estime conveniente y cumpliendo todas las condiciones que le fueran impuestas en la autorización de liberación voluntaria.

2. La duración de estos ensayos será de al menos de dos años y excepcionalmente de un año, cuando la variedad objeto de estudio derive de una variedad que ya se encuentre incluida en la correspondiente Lista de Variedades Comerciales, siempre que al finalizar este primer año no se hayan observado diferencias con la variedad de la cual deriva.

CAPÍTULO IV

Oposiciones a la inscripción de variedades

Artículo 42. *Oposiciones a la inscripción de variedades.*

1. Las oposiciones a la inscripción de variedades, se regularán de acuerdo con lo señalado por el artículo 18 de la Ley 30/2006, de 26 de julio.

2. Las oposiciones presentadas a variedades que se encuentren, al mismo tiempo, en fase de tramitación en el Registro de Variedades Protegidas, regulado en la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales y en el Registro de Variedades Comerciales se tendrán en cuenta a efectos de la aplicación de este artículo, salvo que:

a) La oposición esté basada en la falta de novedad.

b) Se trate de cuestiones relativas a la propiedad y dominio, que deberán plantearse ante los Tribunales ordinarios.

Artículo 43. *Tramitación de las oposiciones.*

1. La tramitación y resolución de las oposiciones, se realizará de acuerdo con lo establecido por el artículo 18 de la Ley 30/2006, de 26 de julio y artículo 42 de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales.

2. La Oficina Española de Variedades Vegetales, podrá requerir a los interesados que manifestaron la oposición, la aportación de información y documentación adicional, así como el material vegetal necesario para proceder a su examen técnico.

3. Las pruebas que deban efectuarse a petición de los interesados, se efectuarán a su costa y su pago podrá exigirse por anticipado.

Artículo 44. *Acceso a la información.*

1. Los que tengan la consideración de interesados, según lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, en un procedimiento de oposición, tendrán acceso a los documentos que constituyen el expediente objeto de tramitación, así como a la visita a los ensayos correspondientes al examen técnico.

2. Sin perjuicio de los principios de contradicción e igualdad de los interesados en el procedimiento, se garantizará el secreto de la obtención vegetal, siempre que la naturaleza de los intereses contrapuestos lo permita y con ello no se cause indefensión a los interesados.

3. En los casos de variedades en las que, para la producción de material, se requiera el empleo repetido del material de otras variedades, el obtentor, podrá pedir, al presentar la solicitud, que los documentos y los ensayos relativos a estas, se mantengan con el debido secreto, no pudiendo ser aquellos consultados ni estos visitados, siempre que la resolución sobre la variedad principal no dependa directamente de los resultados de estas otras variedades y con ello no se cause indefensión a los interesados.

4. La Oficina Española de Variedades Vegetales deberá conservar la documentación contenida en los expedientes durante cinco años contados a partir de la cancelación de la inscripción.

CAPÍTULO V

Finalización del procedimiento y renovación de la inscripción

Artículo 45. *Inscripción provisional en el Registro de Variedades Comerciales.*

1. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente a propuesta de la Oficina Española de Variedades Vegetales, previo informe de la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades correspondiente, podrá conceder la inscripción provisional, para variedades de especies agrícolas y hortícolas, cuando, transcurrido el primer año de ensayos, las variedades candidatas cumplan los requisitos de distinción y homogeneidad de acuerdo con lo señalado en el artículo 20, apartados 2 y 3 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, y que asimismo:

a) Hayan concluido, en su caso, con resultado positivo los ensayos de valor agronómico o de utilización correspondientes a una campaña.

b) Hayan concluido, con resultado positivo, los ensayos de identificación correspondientes al primer año o ciclo vegetativo completo.

2. Las Inscripciones Provisionales sólo podrán concederse previa petición expresa del solicitante, si la denominación ha sido aprobada de acuerdo con este Reglamento, se han resuelto, en su caso, las oposiciones presentadas y, han finalizados los ensayos de valor agronómico y de identificación, de primer ciclo, con resultados positivos.

3. La inscripción provisional autoriza la comercialización de la variedad hasta la finalización del procedimiento cuya resolución motivará la inscripción definitiva o la cancelación de la inscripción provisional.

4. También se concederá la Inscripción Provisional para una nueva especie, cuando se hayan establecido las normas técnicas a las hace referencia el artículo 29 de este Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales y siempre que la información de la que se disponga identifique suficientemente la variedad.

5. Se concederá la inscripción provisional a las variedades protegidas en la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV), siempre que la especie se encuentre incluida en el ámbito de aplicación de este Reglamento, se haya presentando una solicitud de inscripción y entregado el material para llevar a cabo los ensayos en el Registro de Variedades Comerciales, adjuntando una fotocopia del título y descripción de la misma de la OCVV.

6. La concesión de la inscripción provisional producirá automáticamente la inclusión de la variedad en la Lista de Variedades Comerciales correspondiente con la indicación «Inscripción Provisional».

7. No podrán ser objeto de concesión de inscripción provisional aquellas variedades que dispongan de una autorización de comercialización de acuerdo con lo establecido en la Decisión 2004/842/CE de la Comisión, de 1 de diciembre, relativa a disposiciones de aplicación por las que los Estados miembros pueden autorizar la comercialización de semillas pertenecientes a variedades para las que se haya presentado una solicitud de inscripción en el catálogo nacional de variedades de especies de plantas agrícolas y hortícolas.

8 La concesión de una autorización de comercialización de acuerdo con lo establecido en la Decisión 2004/842/CE de la Comisión, de 1 de diciembre, en cualquier Estado miembro, supondrá la anulación de la inscripción provisional de la variedad.

9. Deberán salvaguardarse los derechos de terceros que puedan verse afectados por la cancelación de la inscripción provisional, desde el momento de su concesión.

Artículo 46. *Inscripción definitiva en el Registro de Variedades Comerciales.*

1. El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, según lo dispuesto en el artículo 20 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, a propuesta de la Dirección General competente y previo informe preceptivo de la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades, resolverá el procedimiento sobre la inscripción de una variedad y concederá la inscripción definitiva por un periodo de 10 o 30 años, según se trate de especies agrícolas y hortícolas, en el primer caso, o de especies frutales, en el segundo, cuando se compruebe que se cumplen todas las condiciones exigidas en dicha Ley, así como en este Reglamento general y en los Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades que figuran como anexos al mismo.

Contra dicha resolución, que agota la vía administrativa podrá recurrirse, potestativamente, en reposición, ante el Ministro de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en tenga lugar su publicación o ser impugnada, directamente ante la Sala de lo Contencioso-administrativo de la Audiencia Nacional, en el plazo de dos meses, también contado desde el día siguiente al de su publicación, sin que puedan simultanearse ambas vías de impugnación.

2. Las variedades así aprobadas quedarán incluidas en la Lista de Variedades Comerciales, mediante la correspondiente orden ministerial.

3. La Oficina Española de Variedades Vegetales, previa petición del interesado, expedirá certificación en la que se hará constar que la variedad ha quedado incluida en la Lista de Variedades Comerciales correspondiente, con indicación de la especie, denominación y cuantos datos se juzguen de interés.

Artículo 47. *Desestimación de variedades.*

El Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a propuesta de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, previo informe preceptivo de la correspondiente Comisión Nacional de Evaluación de Variedades, desestimará la inscripción definitiva o provisional de una variedad cuando, se compruebe que no cumplen todas las condiciones exigidas en este Reglamento General y en sus Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades que figuran como anexos a este reglamento.

Artículo 48. *Caducidad del procedimiento.*

1. Cuando se produzca la paralización del procedimiento por causa imputable al solicitante se le advertirá que, transcurridos tres meses, se producirá su caducidad. Concluido este plazo sin que el particular requerido realice las actividades necesarias para reanudar la tramitación del procedimiento se declarará la caducidad del procedimiento y se ordenará el archivo de las actuaciones, lo que se llevará a cabo dando cumplimiento a lo establecido por el articulo 92 de Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, no se declarará la caducidad del procedimiento cuando el solicitante justifique debidamente ante la Oficina Española de Variedades Vegetales que su inactividad fue consecuencia de causas de fuerza mayor u otras circunstancias excepcionales debidamente acreditadas.

Artículo 49. *Desistimiento y renuncia.*

1. El solicitante podrá desistir de su solicitud o renunciar a sus derechos, lo que motivará que la Administración declare concluido el procedimiento.

2. No obstante lo anterior, la Oficina Española de Variedades Vegetales podrá limitar los efectos del desistimiento o la renuncia y continuar la tramitación del procedimiento, cuando en la inscripción de la variedad concurran motivos de interés público, o cuando, a petición de algún interesado personado en el procedimiento, se instase su resolución en orden a la aclaración de los intereses contrapuestos.

3. Cuando se declare el desistimiento o la renuncia, el instructor del procedimiento, comunicará al solicitante que tiene un plazo de tres meses para retirar el material vegetal sobrante, transcurrido el cual, se procederá a su destrucción.

Artículo 49 bis. *Composición integra del expediente administrativo.*

1. El expediente de cada variedad solicitada al Registro de Variedades Comerciales estará integrado por cuantos datos, documentos, anotaciones, comprobaciones, ensayos de campo y laboratorio, bases de datos, cuadernos de campo y, en definitiva, todo el conjunto ordenado de documentación que, basada en la legislación vigente y en la norma de calidad que se encuentre en vigor en cada momento, deba tenerse en cuenta para la formación de la voluntad decisoria finalizadora del procedimiento administrativo por el órgano competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en materia de registro de variedades.

2. Durante la tramitación del procedimiento administrativo la autoridad de Registro, así como el personal auditor, en el ejercicio de sus funciones, tendrán acceso a todas las bases de datos, documentos, análisis, parcelas de examen, laboratorios y cuantos datos y elementos deban tenerse en cuenta antes de la decisión que ponga fin al procedimiento.

3. La documentación a que se refieren los apartados anteriores debe obligatoriamente integrarse en el expediente antes de la resolución que ponga fin al procedimiento y no podrá utilizarse para otros fines distintos de la inscripción de variedades. La utilización de la documentación referida para usos o fines distintos del registro de variedades deberá ser autorizada por la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, salvaguardando, en todo caso, el secreto de obtención.

4. Las bases de datos que contienen las colecciones de referencia, tanto de material vivo y sus descripciones como de variedades incluidas únicamente con una descripción, cuya custodia corresponde al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, quedan integradas en el Registro de Variedades Comerciales formando parte de cada uno de los expedientes tramitados como base de datos utilizada para la distinción de las variedades candidatas. Su composición la integran todas las variedades notoriamente conocidas conforme a la definición del artículo 3.9 de este reglamento. Cada variedad incluida en la base de datos de la colección de referencia estará claramente identificada y descrita, e incluirá todos los datos relativos a las modificaciones y revisiones que hubiera tenido para adaptarla a los descriptores que en cada momento hayan estado en vigor.

5. Los tratamientos de datos de carácter personal de las personas físicas se realizarán con estricta sujeción a lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales y a la libre circulación de estos datos, y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Los datos personales que se integren en el expediente deberán ser adecuados, pertinentes y limitados a lo necesario para el cumplimiento de la finalidad del Registro y no podrán ser tratados para una finalidad distinta sin la previa autorización de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sin que, en ningún caso, puedan ser tratados ulteriormente de manera incompatible con su finalidad inicial.

Artículo 50. *Renovación de la inscripción.*

1. La renovación de la inscripción de variedades se efectuará de acuerdo con lo señalado por el artículo 22 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, mediante Orden del Ministerio

de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, teniendo una duración de 10 años para especies agrícolas y hortícolas y de un máximo de 30 años para especies frutales.

2. La solicitud de renovación se dirigirá a la Oficina Española de Variedades Vegetales, bien por el solicitante, su representante o alguno de los conservadores debidamente autorizado, con una antelación mínima de dos años antes de la expiración de su vigencia, y podrá presentarse en cualquiera de los lugares establecidos en el artículo 38.4 de Ley 30/1992, de 26 de noviembre. La validez de la inscripción quedará prorrogada hasta el momento en que se resuelva sobre la petición de renovación presentada.

3. No procederá la renovación de la inscripción de una variedad, previa consulta a las comunidades autónomas y sectores afectados, cuando haya dejado de comercializarse y no se encuentre registrado ningún conservador que realice el proceso de conservación de la variedad o carezca de alguno de los requisitos exigidos para su inscripción.

4. En los casos en que no proceda la renovación de la inscripción de una variedad, y previa petición de su solicitante, o por alguno de los conservadores, se concederá un plazo hasta el 30 de junio del tercer año después del final de la admisión en el Registro de Variedades Comerciales, para la finalización de la certificación, el control de la semilla estándar y la comercialización de las semillas.

5. Una vez presentada la solicitud de renovación, se instruirá el correspondiente procedimiento, en el cual se dará audiencia a los interesados salvo en el caso previsto en el artículo 84.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

El plazo máximo para resolver y notificar será de seis meses. Transcurrido dicho plazo sin que se haya dictado y notificado resolución expresa, la solicitud de renovación se entenderá desestimada.

La solicitud de renovación será resuelta mediante orden del Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a propuesta de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos. Contra dicha orden, que agota la vía administrativa podrá recurrirse, potestativamente, en reposición, ante el Ministro de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en tenga lugar su publicación o ser impugnada, directamente ante la Sala de lo Contencioso-administrativo de la Audiencia Nacional, en el plazo de dos meses, también contado desde el día siguiente al de su publicación, sin que puedan simultanearse ambas vías de impugnación.

CAPÍTULO VI

Cancelación de la inscripción y suspensión cautelar de la producción y comercialización

Artículo 51. *Cancelación.*

1. El procedimiento de cancelación se iniciará por la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, de oficio, previa solicitud de la Oficina Española de Variedades Vegetales, a petición de los servicios oficiales de las comunidades autónomas o por denuncia.

2. El solicitante o los conservadores de la variedad, así como los representantes de las comunidades autónomas o el denunciante, tendrán la consideración de interesados en el procedimiento.

3. No procederá la cancelación de la inscripción de una variedad cuando un tercero solicite ser inscrito como conservador de la misma, no se den las causas señaladas en el artículo 23.1 de la Ley 30/2006, de 26 de julio y se cumpla lo establecido en este Reglamento para su otorgamiento.

4. Procederá, en todo caso, la cancelación en los siguientes supuestos:

a) Cuando expire el plazo de diez años a que hace referencia el artículo 22 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, en relación con especies agrícolas y hortícolas, o del plazo de 30 años para las especies frutales.

b) Cuando, de acuerdo con lo establecido en el artículo 23.1.b de la Ley 30/2006, de 26 de julio, el responsable de la selección conservadora de una variedad no consiga mantener la variedad en las condiciones en que fue inscrita o no permita inspeccionar dichos trabajos.

c) Cuando, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.3 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, finalice el permiso de comercialización para una modificación genética, cesando de inmediato el comercio y la producción de todas las variedades que contengan dicha modificación genética.

5. Dentro de la instrucción del correspondiente procedimiento, se dará audiencia a los interesados salvo en el caso previsto en el artículo 84.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

El plazo máximo para resolver y notificar será de seis meses. Transcurrido dicho plazo sin que se haya dictado y notificado resolución expresa, se producirá la caducidad del procedimiento. En los supuestos en los que el procedimiento se hubiera paralizado por causa imputable al interesado, se interrumpirá el cómputo del plazo para resolver y notificar la resolución.

El procedimiento de cancelación será resuelto mediante orden del Ministro de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, a propuesta de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos. Contra dicha orden, que agota la vía administrativa podrá recurrirse, potestativamente, en reposición, ante el Ministro de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en tenga lugar su publicación o ser impugnada, directamente ante la Sala de lo Contencioso-administrativo de la Audiencia Nacional, en el plazo de dos meses, también contado desde el día siguiente al de su publicación, sin que puedan simultanearse ambas vías de impugnación.

6. La cancelación de la inscripción de una variedad se entenderá sin perjuicio de la posibilidad de su posible reinscripción en el Registro de Variedades Comerciales, de oficio o a instancia de parte, una vez que se compruebe que el material entregado se corresponde con la descripción de la variedad.

Artículo 52. *Suspensión cautelar de la producción y comercialización.*

1. Hasta tanto se resuelva el expediente de cancelación, el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con lo señalado por el artículo 23.2 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, podrá suspender cautelarmente la producción y comercialización de semillas o plantas de vivero de una variedad. El procedimiento de suspensión cautelar se iniciará de oficio, a petición de cualquiera de los interesados o del propio órgano instructor del procedimiento.

Una vez recibida la solicitud de suspensión cautelar, el Director General de Recursos Agrícolas y Ganaderos resolverá en el plazo máximo de cinco días la iniciación o no del procedimiento de suspensión.

2. El escrito con la petición de la suspensión cautelar será remitido a los demás interesados en el procedimiento que podrán alegar en el plazo de 10 días cuantas cuestiones estimen convenientes o presentar la documentación oportuna.

3. El Director General de Recursos Agrícolas y Ganaderos resolverá, previo informe del órgano instructor del procedimiento de cancelación, sobre la suspensión cautelar en el plazo máximo de tres meses, contados a partir del día siguiente al de la iniciación del procedimiento de suspensión. Transcurrido dicho plazo sin que se haya dictado y notificado resolución expresa, se producirá la caducidad del procedimiento

Contra la resolución que se dicte, que no agota la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante el Secretario General de Medio Rural, en el plazo de un mes, desde su notificación o de tres meses si trascurrido el plazo de resolución no se ha notificado al interesado la resolución correspondiente.

4. La resolución de suspensión cautelar podrá alzarse en cualquier momento dentro de la tramitación del procedimiento de cancelación, y, en todo caso, dejará de producir efectos en el momento en que se resuelva sobre la cancelación.

TÍTULO IV

Denominaciones de las variedades

CAPÍTULO I

Procedimiento de aprobación

Artículo 53. *Requisitos de las denominaciones.*

1. Las denominaciones de las variedades se ajustarán, con carácter general a lo dispuesto por el artículo 11 de la Ley 30/2006, de 27 de julio y por las disposiciones contenidas en el Reglamento (CE) n.º 637/2009 de la Comisión, de 22 de julio de 2009, por el que se establecen disposiciones de aplicación referentes a la adecuación de las denominaciones de las variedades de las especies de plantas agrícolas y especies hortícolas.

2. El solicitante no podrá depositar como denominación de una variedad una designación que ya se beneficie de un derecho de marca referente a productos idénticos o similares, o una denominación que pueda crear confusión con dichas marcas, salvo si renuncia a los derechos amparado por la marca.

Artículo 54. *Registro de la denominación.*

1. La solicitud de denominación para una variedad deberá presentarse ante la Oficina Española de Variedades Vegetales, en cualquier momento del procedimiento, antes de la finalización de los ensayos, y en ella se indicará si es nombre de fantasía o código, y se publicará por medios gráficos o telemáticos.

2. Cuando el solicitante no indique el tipo de denominación que propone, se aplicarán las reglas relativas a las denominaciones de fantasía.

3. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 1, las solicitudes de inscripción de una variedad podrán presentarse con una referencia del obtentor, sin propuesta de denominación, excepto si la misma variedad dispone de título de obtención vegetal concedido por el Registro de Variedades Protegidas.

4. Cuando la solicitud de una variedad se encuentren al mismo tiempo en el Registro de Variedades Comerciales y en el Registro de Variedades Protegidas la denominación propuesta no se aprobará hasta que no se aporte el informe de la Oficina Española de Patentes y Marcas a que se refiere el apartado 5 del artículo 48, de la Ley 3/2000, de 7 de enero, de Régimen Jurídico de la Protección de las Obtenciones Vegetales.

Artículo 55. *Aprobación.*

1. A los tres meses de su publicación en el Boletín del Registro de Variedades Comerciales, sin haber recibido objeción alguna, y tras haber comprobado que se ajusta a lo previsto en los artículos anteriores, la denominación quedará aprobada provisionalmente.

2. La aprobación definitiva de la denominación se producirá al mismo tiempo que se inscriba la variedad en el Registro de Variedades Comerciales, siempre teniendo en cuenta lo dispuesto en el apartado 4 del artículo anterior.

3. Recibida una objeción a la denominación, o comprobado que no se ajusta a lo establecido en este título, la Oficina Española de Variedades Vegetales requerirá al solicitante para que en el plazo de 10 días proponga una nueva denominación, sin perjuicio de que dicho solicitante pueda presentar alegaciones y solicitar medios de prueba, de acuerdo con lo previsto en los artículos 79 y 80 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

4. Las denominaciones varietales que hayan sido solicitadas o aceptadas en forma de código estarán claramente identificadas como tales en las pertinentes publicaciones mediante una nota a pie de página, con la siguiente explicación: «Denominación varietal solicitada o aceptada en forma de código».

Artículo 56. *Denominaciones de variedades de conservación y variedades de especies hortícolas desarrolladas para su cultivo en regiones determinadas.*

1. Respecto de las denominaciones de variedades de conservación y de variedades de especies hortícolas desarrolladas para su cultivo en regiones determinadas, si la denominación era conocida antes del 25 de mayo del año 2000, no será necesario su estudio, por lo que la denominación se aceptará tal y como hubieran sido notificada, siempre que no entre, en conflicto con la denominación de otra variedad de la misma especie o grupo que se encuentre inscrita o en proceso de inscripción, con una marca registrada, con una denominación de origen o con una indicación geográfica protegida, en estos casos la Oficina Española de Variedades Vegetales resolverá.

2. La Oficina Española de Variedades Vegetales podrá aceptar más de una denominación para una variedad, si se prueba suficientemente que son históricamente conocidas.

CAPÍTULO II

Reglas de uso

Artículo 57. *Utilización de la denominación.*

1. Si, en virtud de un derecho anterior, la utilización de la denominación de una variedad está prohibida a una persona que está obligada a utilizarla, de conformidad con lo dispuesto en este Título, el instructor del procedimiento, exigirá que el obtentor proponga otra denominación para la variedad.

2. Quien en España proceda a la puesta en venta o a la comercialización de material de reproducción o de multiplicación vegetativa de una variedad inscrita en la correspondiente Lista de Variedades Comerciales, estará obligado a utilizar la denominación de esa variedad siempre que no se opongan derechos anteriores a esa utilización, en cuyo caso se procederá conforme a lo previsto en el apartado anterior.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en apartado primero de este artículo, ningún derecho relativo a la designación registrada como la denominación de la variedad podrá obstaculizar la libre utilización de la denominación en relación con la variedad.

4. Cuando una variedad se ofrezca en venta o se comercialice, estará permitido asociar una marca de fábrica o de comercio, un nombre comercial o una indicación similar, a la denominación de la variedad registrada. Si tal indicación se asociase de esta forma, la denominación deberá ser, no obstante, fácilmente reconocible.

TÍTULO V

Requisitos para la inscripción como conservadores de variedades inscritas.

CAPÍTULO I

Solicitudes, material y ensayos

Artículo 58. *Solicitud.*

1. Cualquier productor obtentor o seleccionador de semillas, debidamente autorizado con arreglo al Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores, podrá presentar una solicitud ante la Oficina Española de Variedades Vegetales en las fechas que figuran en los respectivos Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades, para ser inscrito como conservador de una variedad inscrita o que pueda inscribirse en el Registro de Variedades Comerciales perteneciente a especies de plantas agrícolas y hortícolas.

2. La solicitud deberá indicar:

a) Los datos personales y el código del registro de productor.

b) Especie y denominación de la variedad.
c) La información relativa al origen del material de partida que se va a utilizar para iniciar la conservación de la variedad.

3. En el caso de variedades de conservación podrán ser conservadores de las mismas además de los señalados en el punto 1 de este artículo, los productores multiplicadores y Centros de investigación públicos o privados.

Artículo 59. *Material necesario y ensayos.*

1. Los solicitantes estarán obligados a presentar las cantidades del material de partida en las fechas de entrega que figuran en los respectivos Reglamentos Técnicos de Inscripción de Variedades.
2. La Oficina Española de Variedades Vegetales, realizará todos los estudios y comprobaciones precisas para confirmar la identidad varietal, la homogeneidad y la estabilidad de dicho material.
3. Cuando se trate de variedades híbridas o sintéticas, los solicitantes deberán entregar una muestra correspondiente a cada uno de sus componentes genealógicos.

CAPÍTULO II

Inscripción de conservadores

Artículo 60. *Inscripción de conservadores.*

1. El Director de la Oficina Española de Variedades Vegetales, resolverá el procedimiento para la concesión o denegación de la inscripción como conservador para la variedad de que se trate en el Registro de Variedades Comerciales, cuando del resultado de las comprobaciones realizadas se demuestre que:

a) El proceso de conservación se realiza correctamente y la variedad conserva las características que dieron origen a su inscripción en la correspondiente Lista de Variedades Comerciales.
b) El solicitante cumple las condiciones necesarias para realizar el proceso de conservación y, en su caso, se encuentra autorizado por el obtentor.
2. La Oficina Española de Variedades Vegetales comunicará al solicitante, a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas y a la Comisión Europea y Estados miembros de la Unión Europea la concesión de la inscripción.
3. Quedarán automáticamente inscritos en el Registro de Variedades Comerciales como conservadores, los productores obtentores o seleccionadores de semillas, debidamente autorizados con arreglo al Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre:

a) Que sean designados expresamente por el obtentor de una variedad respecto de la que se haya solicitado su registro o ya este inscrita en el Registro de Variedades Comerciales.
b) Que presenten una solicitud para ser inscritos como conservador y remitan, con la misma, autorización expresa del obtentor, con indicación de la cantidad de material de partida entregado.
c) Que sean designados por el titular de un título de obtención vegetal, nacional o comunitario, en la licencia de explotación concedida por el obtentor, en la que conste su autorización expresa para que el licenciatario pueda conservar la variedad.

CAPÍTULO III

Efectos de la inscripción y pérdida de la condición de conservador

Artículo 61. *Efectos de la inscripción.*

Sólo los productores obtentores y seleccionadores de semillas inscritos como conservadores de una variedad tendrán derecho a:

a) Producir semilla de categoría base, prebase y certificada.
b) Que se les admita declaraciones de cultivo para la producción de semillas de todas las generaciones, de acuerdo con la categoría de productor de que se trate.

Artículo 62. *Pérdida de la condición de conservador.*

1. Se producirá la pérdida de la condición de conservador cuando:

a) Se verifique, mediante comprobaciones y ensayos oficiales, que no se cumplen las condiciones de distinción, homogeneidad y estabilidad.
b) Se compruebe que se han dado informaciones falsas o fraudulentas en relación a los datos en los que se basó la concesión de la condición de conservador.
c) El productor seleccionador no permita la inspección de los trabajos encaminados a comprobar el proceso de conservación.

2. Si se trata de una variedad protegida por la legislación nacional o comunitaria, se perderá la condición de conservador:

a) Cuando se cancele la licencia de explotación por la expiración de su plazo.
b) Cuando se resuelva el contrato de licencia por incumplimiento de alguna de las partes y así se declare judicialmente.

Artículo 63. *Recursos.*

1. Los que tengan la consideración de interesados a los efectos de lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, podrán manifestar sus oposiciones mediante la presentación de recurso de alzada dirigido al Director General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, en el plazo de un mes a partir de la notificación de la resolución del Director de la Oficina Española de Variedades Vegetales.
2. El plazo máximo para resolver y notificar será de tres meses, excepto cuando sea necesario la realización de nuevas comprobaciones en campo o laboratorio, en este supuesto el plazo quedará suspendido desde la comunicación al interesado de que se realizará un nuevo examen técnico, hasta que se incorporen al expediente los resultados del mismo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.5.d) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

ANEXO I

Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Cereales

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Arroz: Oryza sativa L.
Avena: Avena sativa L.
Avena estrigosa: Avena strigosa Schreb.
Avena roja: Avena byzantina C. Koch.
Avena desnuda: Avena nuda L.
Cebada: Hordeum vulgare L.
Centeno: Secale cereale L.
Trigo: *Triticum aestivum* L. subsp. *aestivum.*
Trigo duro: *Triticum turgidum* L. subsp. *durum* (Desf.) van Slageren.
Trigo espelta: *Triticum aestivum* L. subsp. *spelta* (L.) Thell.
Triticale: X Triticosecale Wittm.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de las solicitudes para cada campaña serán las siguientes:

Trigo blando de invierno: 1 de agosto.
Trigo blando de primavera: 15 de agosto.
Trigo espelta: 1 de agosto.
Trigo duro: 15 de agosto.

Cebada de invierno: 1 de agosto.
Cebada de primavera: 15 de agosto.
Avena de invierno: 1 de agosto.
Avena de primavera: 15 de agosto.
Centeno: 1 de agosto.
Triticale: 1 de agosto.
Arroz: 1 de enero.

3. Material necesario para los ensayos.–Con objeto de llevar a cabo los ensayos y determinaciones que se prevén en el Reglamento General, deberá suministrarse en los almacenes del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaría, situados en Avda. Padre Huidobro s/n en la carretera de La Coruña, Km 7,500 (28040 Madrid), el siguiente material para cada variedad solicitada:

Para ensayos de identificación (sólo el primer año, semilla sin tratar):

Trigo blando de invierno y primavera, Trigo espelta y Trigo duro: 3 kilogramos de semilla y 240 espigas.
Cebada de invierno y primavera: 3 kilogramos de semilla y 240 espigas.
Avena de invierno y primavera: 3 kilogramos de semilla y 240 espigas.
Centeno: 3 kilogramos de semilla.
Triticale: 3 kilogramos de semilla y 240 espigas.
Arroz:

a) Componentes hereditarios (líneas puras e híbridos simples fundacionales): 1 Kg.
b) Híbridos comerciales y variedades no hibridas: 3 Kgs.

Para ensayos de valor agronómico, semilla tratada (anualmente):

Trigo blando de invierno y primavera, Trigo espelta y Trigo duro: 40 kilogramos de semilla.
Cebada de invierno y primavera: 40 kilogramos de semilla.
Avena de invierno y primavera: 30 kilogramos de semilla.
Centeno: 30 kilogramos de semilla.
Triticale: 40 kilogramos de semilla.
Arroz: 15 kilogramos de semilla.

4. Fechas límite de entrega del material.–Las fechas límite de entrega del material para cada campaña y especie serán las siguientes:

Trigo blando de invierno: 1 de septiembre.
Trigo blando de primavera: 15 de septiembre.
Trigo espelta: 1 de septiembre.
Trigo duro: 15 de septiembre.
Cebada de invierno: 1 de septiembre.
Cebada de primavera: 15 de septiembre.
Avena de invierno: 1 de septiembre.
Avena de primavera: 15 de septiembre.
Centeno: 1 de septiembre.
Triticale: 1 de septiembre.
Arroz: 1 de febrero.

5. Criterios de evaluación.–Los estudios más importantes a llevar a cabo para determinar el valor agronómico o de utilización, se referirán fundamentalmente al:

Rendimiento.
Resistencia a los organismos nocivos.
Comportamiento con respecto a factores del entorno físico.
Características cualitativas.
Se considerarán, al menos, como características fundamentales para apreciar la calidad de una variedad, las siguientes, para las distintas especies:

Trigo blando: Valor del W, así como relación P/L, porcentaje de proteínas, Índice de Zeleny, peso específico.

Trigo duro: Vitrosidad, porcentaje de proteínas, carotenos, peso específico.

Cebada: Porcentaje de proteínas, calibrado, extracto seco, poder diastásico, peso específico.

Avena: Porcentaje de proteínas y porcentaje de almendra, en el caso de las variedades de grano vestido.

Centeno: Porcentaje de proteínas y peso 1.000 granos.

Triticale: Porcentaje de proteínas y peso 1.000 granos.

Arroz: Rendimiento grano pelado, rendimiento grano elaborado y tipo de grano.

No obstante lo dispuesto en los párrafos anteriores, en lo que se refiere al valor agronómico o de utilización, las variedades ecológicas adecuadas para la producción ecológica, que pertenecen a las especies cebada, centeno y trigo, pueden optar por cumplir en su lugar las condiciones siguientes.

El examen de cultivo y uso se llevará a cabo en condiciones ecológicas de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo y, en concreto, con los principios generales del artículo 5, letras d), e), f), y g), y con las normas de producción vegetal del artículo 12.

Se tendrán en cuenta las necesidades y objetivos específicos de la agricultura ecológica al examinar las variedades y al evaluar los resultados de los exámenes. Se examinarán la resistencia o la tolerancia a las enfermedades y la adaptación a distintas condiciones edafológicas y climáticas locales.

Cuando los ensayos de valor agronómico o de utilización no puedan realizarse en condiciones ecológicas, o el examen de determinadas características no pueda realizarse en condiciones ecológicas, incluida la propensión a enfermedades, las pruebas podrán hacerse con arreglo a uno de los siguientes puntos:

a) En los locales de los obtentores ecológicos o en explotaciones ecológicas bajo la supervisión de los técnicos de la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

b) En condiciones de bajos insumos y con tratamientos mínimos.

c) En otro Estado miembro, si se acuerda con la autoridad competente del mismo llevar a cabo las pruebas en condiciones ecológicas.

Se considerará que el valor agronómico o de utilización de una variedad es satisfactorio si, al compararla con otras variedades ecológicas adecuadas para la producción ecológica admitidas en el Registro de Variedades Comerciales, representase, por el conjunto de sus cualidades, al menos para la producción en una región determinada, una clara mejora, bien para el cultivo, bien para la explotación de las cosechas o el uso de productos derivados de ellas. Se considerarán especialmente valiosas para estos exámenes las características superiores para la producción agrícola y de producción de alimentos y piensos que presenten ventajas para la agricultura ecológica.

La OEVV facilitará distintas condiciones de examen adaptadas a las necesidades específicas de la agricultura ecológica y, cuando se disponga de métodos reproducibles y a petición del solicitante, examinará en la medida en que se capacidad lo permita rasgos y características específicos.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2023, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV [(1)]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Avena nuda L.	Avena desnuda, avena descascarillada.	TP 20/3 de 6.03.2020
Avena sativa L. (incluye A. byzantina K. Koch).	Avena y avena roja.	TP 20/3 de 6.03.2020

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Hordeum vulgare L.	Cebada.	TP 19/5 de 19.03.2019
Oryza sativa L.	Arroz.	TP 16/3 de 01.10.2015
Secale cereale L.	Centeno.	TP 58/1 rev. de 27.04.2022
Triticum aestivum L. subsp. aestivum.	Trigo.	TP 3/5 de 19.3.2019
Triticum turgidum L. subsp. Durum (Desf.) van Slageren.	Trigo duro.	TP 120/3 de 19.3.2014
xTriticosecale Wittm. ex A. Camus.	Híbridos resultantes del cruce de una especie del género Triticum con una especie del género Secale.	TP 121/3 de 27.04.2022

(1) El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

Para las variedades ecológicas adecuadas para la producción ecológica de las especies cebada, centeno y trigo, en cuanto a la homogeneidad, se observarán y describirán todos los caracteres de los protocolos y directrices que tienen asignados en este apartado.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, en lo que se refiere a la homogeneidad, las variedades ecológicas, de las especies citadas, pueden optar por cumplir en lugar de las condiciones del protocolo asignado las condiciones enumeradas a continuación.

Se aplicará a los caracteres enumerados en el apartado “Excepción a los protocolos técnicos” lo siguiente:

Dichos caracteres podrán ser evaluados de forma menos estricta, sin embargo, el nivel de homogeneidad dentro de la variedad será similar al nivel de homogeneidad de variedades comparables, comúnmente conocidas en la Unión.

Excepción a los protocolos técnicos:

Cebada: En el caso de variedades ecológicas pertenecientes a la especie cebada *(Hordeum vulgare L.)*, los siguientes caracteres de DHE del protocolo de la OCVV CPVO/TP-019/5 de la variedad examinada pueden apartarse de los siguientes requisitos DHE de homogeneidad:

Carácter	Descripción
OCVV n.º 5.	Hoja bandera: coloración de antocianina de las aurículas.
OCVV n.º 8.	Hoja bandera: glaucosidad de la vaina.
OCVV n.º 9.	Barbas: coloración de antocianina de las puntas.
OCVV n.º 10.	Espiga: glaucosidad.
OCVV n.º 12.	Grano: coloración de antocianina de las nervaduras de la lemma.
OCVV n.º 16.	Espiguilla estéril: actitud.
OCVV n.º 17.	Espiga: forma.
OCVV n.º 20.	Barbas: longitud.
OCVV n.º 21.	Raquilla: longitud del primer segmento.
OCVV n.º 22.	Raquilla: curvatura del primer segmento.
OCVV n.º 23.	Espiguilla mediana: longitud de la gluma y su barba en relación con el grano.
OCVV n.º 25.	Grano: espiculación de las nervaduras laterales interiores de la cara dorsal de la lemma.

Centeno: En el caso de las variedades pertenecientes a la especie centeno *(Secale cereale L.)*, las siguientes características DHE del protocolo de la OCVV CPVO-TP/058/1 de la variedad examinada pueden apartarse de los siguientes requisitos DHE de homogeneidad:

Carácter	Descripción
OCVV n.º 3.	Coleóptilo: coloración de antocianina.
OCVV n.º 4.	Coleóptilo: longitud.
OCVV n.º 5.	Primera hoja: longitud de la vaina.
OCVV n.º 6.	Primera hoja: longitud del limbo.
OCVV n.º 8.	Hoja bandera: glaucosidad de la vaina.
OCVV n.º 10.	Hoja siguiente a la hoja bandera: longitud del limbo.
OCVV n.º 11.	Hoja siguiente a la hoja bandera: anchura del limbo.
OCVV n.º 12.	Espiga: glaucosidad.
OCVV n.º 13.	Tallo: pilosidad bajo la espiga.

Trigo: En el caso de las variedades pertenecientes a la especie trigo *(Triticum aestivum L. emend. Fior et Paol.)*, las siguientes características DHE del protocolo de la OCVV CPVO-

TP/003/5 de la variedad examinada pueden apartarse de los siguientes requisitos DHE de homogeneidad:

Carácter	Descripción
OCVV n.º 3.	Coleóptilo: coloración de antocianina.
OCVV n.º 6.	Hoja bandera: coloración de antocianina de las aurículas.
OCVV n.º 8.	Hoja bandera: glaucosidad de la vaina.
OCVV n.º 9.	Hoja bandera: glaucosidad del limbo.
OCVV n.º 10.	Espiga: glaucosidad.
OCVV n.º 11.	Caña: glaucosidad del cuello.
OCVV n.º 20.	Espiga: forma de perfil.
OCVV n.º 21.	Segmento apical de la raquilla: área de pilosidad en superficie convexa.
OCVV n.º 22.	Gluma inferior: anchura del hombro.
OCVV n.º 23.	Gluma inferior: forma del hombro.
OCVV n.º 24.	Gluma inferior: longitud del diente.
OCVV n.º 25.	Gluma inferior: forma del diente.
OCVV n.º 26.	Gluma inferior: área de pilosidad en superficie interna.

ANEXO II

Reglamento técnico de inscripción de variedades de remolacha azucarera y forrajera

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de la especie y variedades botánicas Beta vulgaris L., var. altissima Doell (Remolacha azucarera) y Beta vulgaris L., var. crassa Wittm (Remolacha forrajera). También comprenderá los híbridos interespecíficos e intervarietales del género «Beta» que pueden tener utilización análoga a la de las indicadas.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de las solicitudes para cada campaña serán para las variedades en que por el solicitante se recomiende su empleo en siembra primaveral, el 15 de enero y para las variedades en que se recomiende siembra otoñal, el 1 de septiembre.

3. Material necesario para los ensayos.–Con objeto de llevar a cabo los ensayos y determinaciones que se prevén en el Reglamento General, deberán suministrarse en los almacenes del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaría, situados en Avda. Padre Huidobro s/n, en la carretera de La Coruña, Km 7,500 (28023 Madrid), la cantidad de 1 unidad para variedades monogérmenes genéticas.

4. Fechas límite de entrega del material.–Las fechas límite de entrega de material para cada campaña serán para las variedades en que por el solicitante se recomiende su empleo en siembra primavera, el 31 de enero y para las variedades en que se recomiende siembra otoño, el 15 de septiembre. En caso de que la entrega del material se lleve a cabo en fecha posterior a las mencionadas, la variedad quedará excluida de los ensayos correspondientes a las siembras que se efectúen inmediatamente después.

5. Criterios de evaluación.–Los estudios más importantes a llevar a cabo para determinar el valor agronómico o de utilización, se referirán fundamentalmente al:

Rendimiento.
Resistencia a los organismos nocivos.
Comportamiento con respecto a factores del entorno físico.
Características cualitativas.
Se considerarán, al menos, como características fundamentales para apreciar la calidad de una variedad, las siguientes, para las distintas especies:

Contenido en azúcar de las raíces (variedades azucareras).

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2023, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas

en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.

Especies que cumplen con las directrices de examen de la UPOV [2]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Beta vulgaris L.	Remolacha forrajera.	TG/150/3 de 4.11.1994

[2] El texto de estas directrices puede consultarse en la web de la UPOV (www.upov.int).

ANEXO III

Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Maíz y Sorgo

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Maíz: Zea mays L.
Sorgo: *Sorghum bicolor* (L.) Moench subsp. *bicolor*.
Pasto del Sudán: *Sorghum bicolor* (L.) Moench subsp. *drummondii* (Steud.) de Wet ex Davidse.
Híbridos de Sorgo x Pasto del Sudán: *Sorghum bicolor* (L.) Moench subsp. *bicolor* x *Sorghum bicolor* (L.) Moench subsp. *drummondii* (Steud.) de Wet ex Davidse.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–La fecha límite de presentación de las solicitudes será, para cualquier variedad, con independencia de la especie a que pertenezca, el 1 de enero.

3. Material necesario para los ensayos.–Con objeto de llevar a cabo los ensayos y determinaciones que se prevén en el Reglamento General, deberá suministrarse en los almacenes del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaría, situados en Avda. Padre Huidobro s/n, en la carretera de La Coruña, kilómetro 7,500 (28040 de Madrid), el siguiente material para cada variedad solicitada:

Para ensayos de identificación (sólo el primer año, semilla sin tratar):

a) Componentes hereditarios (líneas puras e híbridos simples fundacionales):

Maíz: 5.000 semillas.
Sorgo: 1 kilogramo de semilla.
Pasto del Sudán: 1 kilogramo de semilla.
Híbrido de Sorgo por Pasto del Sudán: 1 kilogramo de semilla.

b) Híbridos comerciales y variedades de polinización libre:

Maíz: 5.000 semillas.
Sorgo: 3 kilogramos de semillas.
Pasto del Sudán: 3 kilogramos de semilla.
Híbrido de Sorgo por Pasto del Sudán: 3 kilogramos de semilla.

Cuando se solicite la inscripción de una variedad híbrida será obligatoria la entrega del material correspondiente de todos los componentes hereditarios que intervengan, así como de la propia variedad, indicándose para cada uno de dichos componentes si se trata o no de material de dominio público y, en cualquier caso, el origen de los mismos.

No será preciso entregar el o los componentes hereditarios de una variedad híbrida o sintética, salvo petición expresa, si ya fueron suministrados por el mismo solicitante a la OEVV, para su ensayo en el Registro de Variedades Comerciales o en el Registro de Variedades Protegidas.

Ensayos de valor agronómico (anualmente):

Maíz: 25.000 semillas.
Sorgo: 5 kilogramos de semilla.

Pasto del Sudán: 5 kilogramos de semilla.
Híbridos de Sorgo por Pasto del Sudán: 5 kilogramos de semilla.

Las cantidades anteriormente referidas se suministrarán en los casos en que la inscripción se solicite con el fin de incluir la variedad en la Lista de Variedades Comerciales, debiendo indicarse el peso de mil semillas y la capacidad germinativa, que en el caso de las variedades y componentes hereditarios de Maíz no será inferior al 80 por ciento, estas cantidades se refieren a semillas viables.

4. Fechas límite de entrega del material.–La fecha límite de entrega del material será en todos los casos, para cada campaña, el 1 de febrero.

5. Criterios de evaluación.–Los estudios más importantes a llevar a cabo para determinar el valor agronómico o de utilización, se referirán fundamentalmente al:

Rendimiento.
Resistencia a los organismos nocivos.
Comportamiento con respecto a factores del entorno físico.
Características cualitativas.

Se considerarán, al menos, como características fundamentales para apreciar la calidad de una variedad las siguientes para las distintas especies:

Maíz: contenido en proteínas, caroteno, almidón y materia seca en variedades forrajeras.
Sorgo: contenido en proteínas, taninos y materia seca en variedades forrajeras.
Pasto del Sudán e híbridos de Sorgo por Pasto del Sudán: contenido en materia seca.

No obstante lo dispuesto en los párrafos anteriores, en lo que se refiere al valor agronómico o de utilización, las variedades ecológicas adecuadas para la producción ecológica, que pertenecen a las especies de maíz, pueden optar por cumplir en su lugar las condiciones siguientes.

El examen de cultivo y uso se llevará a cabo en condiciones ecológicas de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo y, en concreto, con los principios generales del artículo 5, letras d), e), f), y g), y con las normas de producción vegetal del artículo 12.

Se tendrán en cuenta las necesidades y objetivos específicos de la agricultura ecológica al examinar las variedades y al evaluar los resultados de los exámenes. Se examinarán la resistencia o la tolerancia a las enfermedades y la adaptación a distintas condiciones edafológicas y climáticas locales.

Cuando los ensayos de valor agronómico o de utilización no puedan realizarse en condiciones ecológicas, o el examen de determinadas características no pueda realizarse en condiciones ecológicas, incluida la propensión a enfermedades, las pruebas podrán hacerse con arreglo a uno de los siguientes puntos:

a) En los locales de los obtentores ecológicos o en explotaciones ecológicas bajo la supervisión de los técnicos de la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).
b) En condiciones de bajos insumos y con tratamientos mínimos.
c) En otro Estado miembro, si se acuerda con la autoridad competente del mismo llevar a cabo las pruebas en condiciones ecológicas.

Se considerará que el valor agronómico o de utilización de una variedad es satisfactorio si, al compararla con otras variedades ecológicas adecuadas para la producción ecológica admitidas en el Registro de Variedades Comerciales, representase, por el conjunto de sus cualidades, al menos para la producción en una región determinada, una clara mejora, bien para el cultivo, bien para la explotación de las cosechas o el uso de productos derivados de ellas. Se considerarán especialmente valiosas para estos exámenes las características superiores para la producción agrícola y de producción de alimentos y piensos que presenten ventajas para la agricultura ecológica.

La OEVV facilitará distintas condiciones de examen adaptadas a las necesidades específicas de la agricultura ecológica y, cuando se disponga de métodos reproducibles y a

petición del solicitante, examinará en la medida en que se capacidad lo permita rasgos y características específicos.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2023, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV [1]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Zea mays L. (partim).	Maíz.	TP 2/3 de 11.03.2010
Sorghum bicolor (L.) Moench. Subsp. bicolor	Sorgo.	TP 122/1 de 19.3.2019
Sorghum bicolor (L.) Moench. Subsp. drummondii (Steud.) de Wet ex Davidse	Pasto del Sudán.	TP 122/1 de 19.3.2019
Sorghum bicolor (L.) Moench subsp. Bicolor × Sorghum bicolor (L.) Moench. Subsp. drummondii (Steud.) de Wet ex Davidse	Híbridos resultantes del cruce entre *Sorghum bicolor subsp. Bicolor y Sorghum bicolor subsp. drummondii.*	TP 122/1 de 19.3.2019

[1] El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

Para las variedades ecológicas de la especie maíz, en cuanto a la homogeneidad, se observarán y describirán todos los caracteres del protocolo y las directrices que tiene asignado en este apartado.

No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior, en lo que se refiere a la homogeneidad, las variedades ecológicas de la especie citada, pueden optar por cumplir en lugar de las condiciones del protocolo asignado las condiciones enumeradas a continuación.

Se aplicará a los caracteres enumerados en el apartado “Excepción a los protocolos técnicos” lo siguiente:

Dichos caracteres podrán ser evaluados de forma menos estricta, sin embargo, el nivel de homogeneidad dentro de la variedad será similar al nivel de homogeneidad de variedades comparables, comúnmente conocidas en la Unión.

Excepción a los protocolos técnicos:

Maíz: En el caso de las variedades pertenecientes a la especie maíz *(Zea mays L.)*, las siguientes características DHE del protocolo de la OCVV CPVO-TP/002/3 de la variedad examinada pueden apartarse de los siguientes requisitos DHE de homogeneidad:

Carácter	Descripción
OCVV n.º 1.	Primera hoja: coloración de antocianina de la vaina.
OCVV n.º 2.	Primera hoja: forma del ápice.
OCVV n.º 8.	Inflorescencia masculina: coloración de antocianina de las glumas excepto la base.
OCVV n.º 9.	Inflorescencia masculina: coloración de antocianina de las anteras.
OCVV n.º 10.	Inflorescencia masculina: ángulo entre el eje principal y las ramas laterales.
OCVV n.º 11.	Inflorescencia masculina: curvatura de las ramas laterales.
OCVV n.º 15.	Tallo: coloración de antocianina de las raíces adventicias.
OCVV n.º 16.	Inflorescencia masculina: densidad de las espiguillas.
OCVV n.º 17.	Hoja: coloración de antocianina de la vaina.
OCVV n.º 18.	Tallo: coloración de antocianina de los entrenudos.
OCVV n.º 19.	Inflorescencia masculina: longitud del eje principal por encima de la rama lateral más baja.
OCVV n.º 20.	Inflorescencia masculina: longitud del eje principal por encima de la rama lateral más alta.
OCVV n.º 21.	Inflorescencia masculina: longitud de la rama lateral.

ANEXO IV

Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies forrajeras, pratenses, cespitosas y leguminosas de grano

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Agrostis estolonífera: Agrostis stolonífera L.
Agrostis tenue: Agrostis capillaris L.
Dactilo: Dactylis glomerata L.
Festuca alta: Festuca arundinacea Schreber.
Festuca pratense: Festuca pratensis Hudson.
Festuca roja: Festuca rubra L.
Grama de las Bermudas: Cynodon dactylon (L.)Pers.
Poa de los prados: Poa pratensis L.
Ray-grass híbrido: Lolium x boucheanum Kunth.
Ray-grass inglés: Lolium perenne L.
Ray-grass italiano: Lolium multiflorum Lam.
Alfalfa: Medicago sativa L.
Altramuz amarillo: Lupinus luteus L.
Altramuz azul: Lupinus angustifolius L.
Altramuz blanco: Lupinus albus L.
Esparceta: Onobrychis viciifolia Scop.
Garbanzo: Cicer arietinum L.
Guisante: Pisum sativum L. (partim).
Haba: Vicia faba L. (partim).
Lenteja: Lens culinaris Medik.
Trébol blanco: Trifolium repens L.
Trébol subterráneo: Trifolium subterraneum L.
Trébol violeta: Trifolium pratense L.
Veza común: Vicia sativa L.
Veza vellosa: Vicia villosa Roth
Alverjón: Vicia narbonensis L.
Yeros: Vicia ervilia (L.) Willd.
Zulla: Hedysarum coronarium L.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de las solicitudes para cada campaña serán las siguientes:

Alfalfa: 1 de enero.
Agrostis, Dactilo, Festucas, Grama de las Bermudas, Poa, Ray-Grass y Tréboles: 1 de junio.
Altramuces, Alverjón, Esparceta, Garbanzo, Guisante forrajero, Habas forrajeras, Lentejas, Vezas, Yeros y Zulla: 1 de agosto.

3. Material necesario para los ensayos.–Con objeto de llevar a cabo los ensayos y determinaciones que se prevén en el Reglamento General deberá suministrarse en los almacenes del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaría, situados en Avda. Padre Huidobro s/n en la carretera de La Coruña, Km. 7'500 (28023 Madrid), el siguiente material para cada variedad solicitada, excepto el material de identificación de las especies de Garbanzo y Altramuces que entregarán en el Centro de Semillas del INIA, Plaza de España, sector 3, 41013 Sevilla.

Para ensayos de identificación (sólo el primer año, semillas sin tratar):

Alfalfa, Agrostis, Dactilo, Festucas, Grama de las Bermudas, Poa, Ray-Grass y Tréboles: 1 kilogramo de semilla.
Altramuces, Garbanzos, Lentejas y Yeros: 5 kilogramos de semilla.
Esparceta y Zulla: 2 kilogramos de semilla.
Alverjón, Vezas, Guisante forrajero y Habas forrajera: 3 kilogramos de semilla.

Para ensayos de valor agronómico (anualmente, semilla tratada):

Alfalfa, Agrostis, Dactilo, Festucas, Grama de las Bermudas, Poa, Ray-Grass y Tréboles: 2 Kilos de semilla.
Esparceta, Yeros y Zulla: 15 kilogramos de semilla.
Altramuces, Alverjón, Garbanzos y Vezas: 25 kilogramos de semilla.
Lentejas: 20 kilogramos de semilla.

Guisante forrajero y Habas forrajeras: 40 kilogramos de semilla.

4. Fechas límite de entrega del material.–Las fechas límite de entrega de material para cada campaña y especie serán las siguientes:

Alfalfa: 1 de febrero.
Agrostis, Dactilo, Festucas, Grama de las Bermudas y Poa, Tréboles y Ray-Grass: 1 de julio.
Altramuces, Esparceta, Garbanzos, Guisante forrajero, Habas forrajeras, Alverjón, Lentejas, Vezas, Yeros y Zulla: 1 de septiembre.

5. Criterios de evaluación.–Los estudios más importantes a llevar a cabo para determinar el valor agronómico o de utilización, se referirán fundamentalmente al:

Rendimiento.
Resistencia a los organismos nocivos.
Comportamiento con respecto a factores del entorno físico.
Características cualitativas.

Se considerarán, al menos, como características fundamentales para apreciar la calidad de una variedad las siguientes para las distintas especies:

Alfalfa: contenido en materia seca, proteínas y caroteno.
Dactilo, Esparceta, Festucas, Ray-Grass, Zulla y Tréboles: contenido en materia seca y proteínas.
Yeros: contenido en proteínas y alcaloides
Garbanzos: contenido en alcaloides y proteínas
Altramuces: contenido en proteínas, grasa y alcaloides.
Alverjón y Vezas: contenido en materia seca y proteínas.
Lentejas, Guisantes y Habas: contenido en proteínas.
Variedades cespitosas: la finura de las hojas, densidad del césped, persistencia y resistencia al frío y al calor, según comportamiento invernal y al pisoteo.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2023, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.
Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV [1]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Dactylis glomerata L.	Dactilo.	TP 31/1 de 25.3.2021
Festuca arundinacea Schreb.	Festuca alta.	TP 39/1 de 1.10.2015
Festuca pratensis Huds.	Festuca pratense.	TP 39/1 de 1.10.2015
Festuca rubra L.	Festuca roja.	TP 67/1 de 23.6.2011
Lolium × hybridum Hausskn.	Ray-grass híbrido.	TP 4/2 de 19.3.2019
Lolium multiflorum Lam.	Ballico de Italia o Ray-grass italiano.	TP 4/2 de 19.3.2019
Lolium perenne L.	Ray-grass inglés.	TP 4/2 de 19.3.2019
Medicago sativa L.	Alfalfa; Mielga.	TP 6/1 de 22.12.2021
Pisum sativum L. (partim)	Guisante forrajero.	TP 7/2 rev.3 corr.de 16.3.2020
Poa pratensis L.	Poa de los prados.	TP 33/1 de 15.3.2017
Trifolium pratense L.	Trébol violeta.	TP 5/1 de 22.12.2021
Vicia faba L. (partim)	Haba.	TP 8/1 de 19.3.2019
Vicia sativa L.	Veza común.	TP 32/1 de 19.4.2016

[1] El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

Especies que cumplen con las directrices de examen de la UPOV [2]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Agrostis capillaris L.	Agróstide común.	TG/30/6 de 12.10.1990
Agrostis stolonifera L.	Agróstide estolonífera.	TG/30/6 de 12.10.1990
Lupinus albus L.	Altramuz blanco.	TG/66/4 de 31.3.2004

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Lupinus angustifolius L.	Altramuz azul.	TG/66/4 de 31.3.2004
Lupinus luteus L.	Altramuz amarillo.	TG/66/4 de 31.3.2004
Trifolium repens L.	Trébol blanco.	TG/38/7 de 9.4.2003
Trifolium subterraneum L.	Trébol subterráneo.	TG/170/3 de 4.4.2001

[2] El texto de estas directrices puede consultarse en la web de la UPOV (www.upov.int).

ANEXO V

Reglamento Técnico de Inscripción de Variedades de Oleaginosas y Textiles

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Adormidera: Papaver somniferum L.
Algodón: Gossypium spp.
Cañamo: Cannabis sativa L.
Cártamo: Carthamus tinctorius L.
Colza: Brassica napus L. (partim)
Girasol: Helianthus annus L.
Lino: Linum usitatissimum L.
Soja: Glycine max (L.) Merrill

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de las solicitudes para cada campaña serán las siguientes:

Adormidera: 1 de agosto.
Algodón: 1 de enero.
Cáñamo: 1 de febrero.
Cártamo: 1 de diciembre.
Colza: 1 de agosto.
Girasol: 1 de diciembre.
Lino: 1 de diciembre.
Soja: 1 de enero.

Con objeto de llevar a cabo los ensayos y determinaciones que se prevén en el Reglamento General, deberá suministrarse en los almacenes del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, situados en Avda. Padre Huidobro en la carretera de La Coruña, Km. 7'500 (28040 Madrid), el siguiente material para cada variedad solicitada, excepto el material de identificación de Girasol que entregarán en el Centro de Semillas del INIA, plaza de España, sector 3, 41013 Sevilla.

3. Material necesario para los ensayos.

Ensayos de identificación (sólo el primer año, semilla sin tratar):

Adormidera: 100 gramos de semilla.
Algodón: 5 kilogramos de semilla.
Cáñamo: 1 kilogramo de semilla sin tratar de la variedad y 50 gramos de cada componente, en el caso de variedades híbridas.
Cártamo: 1 Kilogramo de semilla.
Colza Hibrida y Asociaciones:

a) Componentes hereditarios (líneas puras, polinizadores e híbridos simples fundacionales): 300 gramos.
b) Variedades comerciales híbridas y no híbridas: Un kilogramo

Girasol:

a) Componentes hereditarios (híbridos simples fundacionales, líneas androestériles «A» y líneas restauradoras «R»): 500 gramos

b) Línea mantenedora «B»: 100 gramos de semilla, salvo cuando se utilice como polinizadora para la obtención de híbridos fundacionales, en cuyo caso deberán enviar 500 gr. de semilla.

c) Híbridos comerciales y variedades de fecundación libre: 2 kilogramos de semilla.

Lino: 3 kilogramos de semilla.
Soja: 5 kilogramos de semilla.

Cuando se solicite la inscripción de una variedad híbrida o sintética, será obligatoria la entrega del material correspondiente de todos los componentes hereditarios que intervengan, así como de la propia variedad, indicándose para cada uno de los componentes hereditarios si se trata o no de material de dominio público y, en cualquier caso, el origen de los mismos.

No será preciso entregar el o los componentes hereditarios de una variedad híbrida o sintética, salvo petición expresa, si ya fueron suministrados por el mismo solicitante a la OEVV, para su ensayo en el Registro de Variedades Comerciales o en el Registro de Variedades Protegidas.

Ensayos de valor agronómico (anualmente):

Adormidera: 200 gramos de semilla.
Algodón: 10 kilogramos de semilla.
Cáñamo: 5 kilogramos de semilla.
Cártamo: 12 kilogramos de semilla.
Colza y Asociaciones:

a) Variedades comerciales híbridas y no híbridas: 3 kilogramos de semilla.

b) Asociaciones: 3 kilogramos de semilla, entregando separadamente, con tratamiento de color diferente, la variedad híbrida androestéril y el polinizador.

Girasol: 5 kilogramos de semilla.
Lino: 10 kilogramos de semilla.
Soja: 15 kilogramos de semilla.

4. Fechas límite de entrega del material.–Las fechas límite de entrega de material para cada campaña y especie serán las siguientes:

Adormidera: 1 de septiembre.
Algodón: 1 de febrero.
Cáñamo: 1 de marzo.
Cártamo: 1 de enero.
Colza: 15 de agosto.
Girasol: 1 de enero.
Lino: 1 de enero.
Soja: 1 de febrero.

5. Criterios de evaluación.–Los estudios más importantes a llevar a cabo para determinar el valor agronómico o de utilización, se referirán fundamentalmente al:

Rendimiento.
Resistencia a los organismos nocivos.
Comportamiento con respecto a factores del entorno físico.
Características cualitativas.

Se considerarán, al menos, como características fundamentales para apreciar la calidad de una variedad, las siguientes para las distintas especies:

Cártamo: contenido en aceite y en proteínas con el grano sin descascarillar.
Colza: contenido en aceite, proteínas de la torta, glucosinolatos y ácido erúcico.
Girasol: contenido en aceite y en proteínas de la torta.
Soja: contenido en aceite y contenido y calidad de las proteínas.
Algodón: características de la fibra.
Cáñamo: contenido en corteza, características de la fibra y contenido en THC. La determinación cuantitativa del contenido en THC se deberá efectuar siguiendo el método

analítico especificado en el Anexo I del Reglamento 796/2004, por el que se establecen disposiciones para la aplicación de la condicionalidad, la modulación y el sistema integrado de gestión y control previstos en el Reglamento (CE) n.° 1782/2003 del Consejo por el que se establecen disposiciones comunes aplicables a los regímenes de ayuda directa en el marco de la política agrícola común y se instauran determinados regímenes de ayuda a los agricultores.

Lino: características de la fibra y contenido en aceite.

Adormidera: contenido en alcaloides.,

No podrán ser objeto de inscripción en el Registro de Variedades Comerciales las variedades de colza con más del 2 por ciento y menos del 39 por ciento de contenido de ácido erúcico del total de ácidos grasos. El contenido en glucosinolatos no podrá exceder 18 micromoles.

Las variedades de Cáñamo que superen el 0,2 por ciento de contenido en THC no podrán ser objeto de inscripción en el Registro de Variedades Comerciales, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de la Comisión 796/2004

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2024, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV [1]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Brassica napus L. (partim).	Colza.	TP 36/3 de 21.4.2020
Cannabis sativa L.	Cáñamo.	TP 276/2 rev. de 30.12.2022
Glycine max (L.) Merrill.	Soja.	TP 80/1 de 15.3.2017
Gossypium spp.	Algodón.	TP 88/2 de 11.12.2020
Helianthus annuus L.	Girasol.	TP 81/1 de 31.10.2002
Linum usitatissimum L.	Lino.	TP 57/2 de 19.3.2014

[1] El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

Especies que cumplen con las directrices de examen de la UPOV [2]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Carthamus tinctorius L.	Cártamo.	TG/134/3 de 12.10.1990
Papaver somniferum L.	Adormidera.	TG/166/4 de 9.4.2014

[2] El texto de estas directrices puede consultarse en la web de la UPOV (www.upov.int).

ANEXO VI

Reglamento técnico de inscripción de variedades de patata

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de Patata que puedan tener una utilización económica en la agricultura o industria.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de las solicitudes para cada campaña serán:

a) Para variedades de cultivo en primera siembra (extra temprana y temprana): antes del 20 de septiembre.

b) Para variedades de cultivo en segunda siembra (media estación y tardía): antes del 1de enero.

3. Material necesario para los ensayos.

Ensayos de identificación: 220 tubérculos sin tratar.
Ensayos de valor agronómico o de utilización: 300 kg. de tubérculos tratados.
En ambos casos, el calibre de los tubérculos suministrados estará comprendido entre 32 y 50 milímetros.

4. Fechas límite de entrega del material.–Las fechas límite de entrega del material para cada campaña serán las siguientes:

Para variedades de cultivo en primera siembra (extra temprana y temprana): antes del 20 de octubre.
Para variedades de cultivo en segunda siembra (media estación y tardía): antes del 1 de febrero.

5. Criterios de evaluación.–Los estudios más importantes a llevar a cabo para determinar el valor agronómico o de utilización, se referirán fundamentalmente al:

Rendimiento.
Resistencia a los organismos nocivos.
Comportamiento con respecto a factores del entorno físico.
Características cualitativas.

Se considerarán al menos como características fundamentales para apreciar la calidad de una variedad las siguientes:

Calidad culinaria o aprovechamiento industrial.
Homogeneidad de los tubérculos
Profundidad de los ojos.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2023, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.
Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV [1]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Solanum tuberosum L.	Patata.	TP 23/3 de 15.03.2017

[1] El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

ANEXO VII

Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies hortícolas

1. Ámbito de aplicación.

El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Allium cepa L.:

– Grupo Cepa (Cebolla).
– Grupo Aggregatum (Chalota).

Allium fistulosum L. (Cebolleta):

– Todas las variedades.

Allium porrum L. (Puerro):

– Todas las variedades.

Allium sativum L. (Ajo):

– Todas las variedades.

Allium schoenoprasum L. (Cebollino):

– Todas las variedades.

Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm. (Perifollo):

– Todas las variedades.

Apium graveolens L. (Apio):

– Grupo Apio.
– Grupo Apionabo.

Asparagus officinalis L. (Espárrago)

– Todas las variedades.

Beta vulgaris L.:

– Grupo Remolacha.
– Grupo Acelga.

Borrago officinalis L. (Borraja).
Brassica oleracea L.:

– Grupo Col rizada.
– Grupo Coliflor.
– Grupo Capitata (lombarda y repollo).
– Grupo Col de Bruselas.
– Grupo Colirrábano.
– Grupo Col de Milán.
– Grupo Brécol (bróculi o brécol).
– Grupo Col negra.
– Grupo Berza.

Brassica rapa L.:

– Grupo Col de China.
– Grupo Nabo.

Capsicum annuum L. (Pimientos y guindillas):

– Todas las variedades.

Cicer arietinum L. (partim) Garbanzo.
Cichorium endivia L. (Escarola):

– Todas las variedades.

Cichorium intybus L.:

– Grupo Endivia.
– Grupo Achicoria común (incluida la achicoria roja).
– Grupo Achicoria industrial (raíz).

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. et Nakai (Sandía):

– Todas las variedades.

Cucumis melo L. (Melón):

– Todas las variedades.

Cucumis sativus L.:

– Grupo Pepino.
– Grupo Pepinillo.

Cucurbita maxima Duchesne (Calabaza gigante):

– Todas las variedades.

Cucurbita pepo L. (Calabazas, como la calabaza bonetera, y calabacines):

– Todas las variedades.

Cynara cardunculus L.

– Grupo Alcachofa.
– Grupo Cardo.

Daucus carota L. (Zanahoria de mesa y zanahoria forrajera):

– Todas las variedades.

Foeniculum vulgare Mill. (Hinojo):

– Grupo Azoricum.

Lactuca sativa L. (Lechuga):

– Todas las variedades.

Lens culinaris L. (partim) Lenteja.
Petroselinum crispum (Mill.) Nyman ex A. W. Hill:

– Grupo Perejil de hoja.
– Grupo Perejil tuberoso.

Phaseolus coccineus L. (Judía escarlata o judía de España):

– Todas las variedades.

Phaseolus vulgaris L.:

– Grupo Judía de mata baja.
– Grupo Judía de enrame.

Pisum sativum L.:

– Grupo Guisante de grano liso redondo.
– Grupo Guisante de grano rugoso.
– Grupo Guisante cometodo.

Raphanus sativus L.:

– Grupo Rábano o rabanito.
– Grupo Rábano negro.

Rheum rhabarbarum L. (Ruibarbo):

– Todas las variedades.

Scorzonera hispanica L. (Escorzonera o salsifí negro):

– Todas las variedades.

Solanum lycopersicum L. (Tomate):

– Todas las variedades.

Solanum melongena L. (Berenjena):

– Todas las variedades.

Spinacia oleracea L. (Espinaca):

– Todas las variedades.

Tragopogon porrifolium L. (Salsifí blanco).

Valerianella locusta (L.) Laterr. (Canónigo o hierba de los canónigos):

– Todas las variedades.

Vicia faba L. (Haba):

– Todas las variedades.

Zea mays L.:

– Grupo Maíz dulce.
– Grupo Maíz para palomitas.

Todos los híbridos de las especies y grupos enumerados *supra.*

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de las solicitudes para cada campaña serán las siguientes:

1 de enero: Espárrago, maíz dulce y maíz para palomitas.
1 de febrero: Berenjena y judías.
1 de marzo: Acelga, achicoria industrial y silvestre, apio, borraja, bróculi, calabacín, calabaza, cardo, col Bruselas, col Milán, col forrajera o berza, col repollo chino, coliflor, colinabo, colirrábano, endivia, escarola, hinojo, lombarda, rábano y rabanito, remolacha de mesa, repollo, salsifí, zanahoria, híbridos interespecíficos del género Cucúrbita,
1 de abril: Nabo, perejil y espinaca.
1 de mayo: Alcachofa.
1 de junio: Cebolla temprana, cebolleta, cebollino, híbridos inter-específicos del género lycopersicon, lechuga, melón, perifollo, pepino, pimiento y tomate.
1 de agosto: Ajo, guisante y haba.
1 de noviembre: Cebolla tardía, chirivía, lechuga, melón, pepino, pimiento, puerro, sandía y tomate.

3. Material necesario para ensayos (semilla sin tratar, envío sólo primer año excepto ajo). Los componentes hereditarios, se estudiaran previa solicitud.

Acelga: 200 gramos.
Achicorias: 100 gramos.
Ajo: 75 cabezas.
Alcachofa: 60 gramos o 120 zuecas.
Apio: 15 gramos.
Berenjena: 20 gramos.
Borraja: 250 gramos..
Bróculi: 60 gramos.
Calabaza: 800 gramos.
Calabaza de peregrino: 800 gramos.
Calabaza moscada: 800 gramos.
Calabacín: 600 gramos.
Cardo: 100 gramos.
Cebolla: 100 gramos.
Cebolleta: 100 gramos.
Cebollino: 100 gramos.
Chirivía: 50 gramos.
Col de Bruselas: 60 gramos.
Col de Milán: 60 gramos.
Col forrajera o berza: 60 gramos.
Col repollo chino: 60 gramos.
Coliflor: 60 gramos.
Colinabo: 60 gramos.
Colirrábano: 60 gramos.
Endivia: 60 gramos.
Escarola: 50 gramos.
Espárrago: 125 gramos de semilla.
Espinaca: 300 gramos.

Guisante.: 3 kilogramos.
Habas: 3 kilogramos.
Híbridos ínter-específicos del Género Cucúrbita: 800 gramos.
Híbridos ínter-específicos del Género Lycopersicon: 20 gramos.
Hinojo: 50 gramos.
Judías: 3 kilogramos.
Judías escarlata: 5 kilogramos.
Lechuga: 70 gramos.
Lombarda: 60 gramos.
Melón: 150 gramos.
Nabo: 300 gramos.
Maíz dulce y palomitas: 500 gramos, para híbridos y componentes hereditarios.
Pepino: 70 gramos.
Perejil: 25 gramos.
Perifollo: 50 gramos..
Pimiento: 45 gramos.
Puerro: 50 gramos.
Rábano y rabanito: 150 gramos.
Remolacha de mesa: 200 gramos.
Repollo: 60 gramos.
Salsifí blanco: 50 gramos.
Salsifí negro o escorzonera: 50 gramos.
Sandía: 150 gramos.
Tomate: 20 gramos.
Zanahoria: 50 gramos.

4. Fechas límite de entrega del material.–Las fechas límite de entrega de material para cada campaña y especie serán las siguientes:

1 de febrero: Espárrago, maíz dulce y maíz para palomitas
1 de marzo: Berenjena y judías.
1 de abril: Acelga, achicoria industrial y silvestre, apio, borraja, bróculi, calabacín, calabaza, cardo, col Bruselas, col Milán, col forrajera o berza, col repollo chino, coliflor, colinabo, colirrábano, endivia, escarola, hinojo, lombarda, rábano y rabanito, remolacha de mesa, repollo, salsifí, zanahoria, híbridos interespecíficos del género Cucúrbita.
1 de mayo: Nabo, perejil y espinaca.
1 de junio: Alcachofa.
1 de julio: Cebolla temprana, cebolleta, cebollino, híbridos inter-específicos del género lycopersicon, lechuga, melón, perifollo, pepino, pimiento y tomate.
1 de septiembre: Ajo, guisante y haba.
1 de diciembre: Cebolla tardía, chirivía, lechuga, melón, pepino, pimiento, puerro, sandía y tomate.

5. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se citan a continuación, que, con anterioridad al 1 de enero de 2024, hayan iniciado los exámenes oficiales para su admisión en el Registro de Variedades Comerciales, podrán ser aceptadas si cumplen las disposiciones establecidas en estos Protocolos de examen o, en su caso, en los Protocolos de examen que se encontraban en vigor al iniciarse el examen técnico.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV [(1)]:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Allium cepa L. (var. cepa).	Cebolla.	TP 46/2 de 1.4.2009
Allium cepa L. (grupo Aggregatum).	Chalota.	TP 46/2 de 1.4.2009
Allium fistulosum L.	Cebolleta.	TP 161/1 de 11.3.2010
Allium porrum L.	Puerro.	TP 85/2 de 1.4.2009
Allium sativum L.	Ajos.	TP 162/2 de 30.5.2023
Allium schoenoprasum L.	Cebolleta.	TP 198/2 de 11.3.2015
Apium graveolens L.	Apio.	TP 82/1 de 13.3.2008

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Apium graveolens L.	Apionabo.	TP 74/1 de 13.3.2008
Asparagus officinalis L.	Espárrago.	TP 130/2 de 16.2.2011
Beta vulgaris L.	Remolacha de mesa.	TP 60/1 de 1.4.2009
Beta vulgaris L.	Acelga.	TP 106/2 de 14.4.2021
Brassica oleracea L.	Brécol o brócoli.	TP 151/2 rev. 2 de 21.4.2020
Brassica oleracea L.	Col de Bruselas.	TP 54/2 rev. de 15.3.2017
Brassica oleracea L.	Col forrajera o berza.	TP 90/1 de 16.2.2011
Brassica oleracea L.	Col de Milán, repollo y lombarda.	TP 48/3 rev. 2 de 25.3.2021
Brassica oleracea L.	Coliflor.	TP 45/2 rev. 2 de 21.3.2018
Brassica oleracea L.	Colirrábano.	TP 65/2 de 30.5.2023
Brassica rapa L.	Col de China.	TP 105/1 de 13.3.2008
Capsicum annuum L.	Chile o Pimiento.	TP 76/2 rev.2 corr. de 21.4.2020
Cichorium endivia L.	Escarola y endibia.	TP 118/3 de 19.3.2014
Cichorium intybus L.	Achicoria industrial.	TP 172/2 de 1.12.2005
Cichorium intybus L.	Achicoria silvestre.	TP 173/2 de 21.3.2018
Cichorium intybus L.	Achicoria común o italiana.	TP 154/2 rev. de 31.3.2023
Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. et Nakai.	Sandía.	TP 142/2 rev. 2 de 31.3.2023
Cucumis melo L.	Melón.	TP 104/2 rev. 2 corr. de 25.3.2021
Cucumis sativus L.	Pepino y pepinillo.	TP 61/2 rev. 2 de 19.3.2019
Cucurbita maxima Duchesne.	Calabaza.	TP 155/1 de 11.3.2015
Cucurbita maxima Duchesne × Cucurbita moschata Duchesne.	Híbridos interespecíficos de Cucurbita maxima Duchesne × Cucurbita moschata Duchesne, destinados a ser utilizados como portainjertos.	TP 311/1 de 15.3.2017
Cucurbita pepo L.	Calabacín.	TP 119/1 rev. de 19.3.2014
Cynara cardunculus L.	Alcachofa y cardo.	TP 184/2 rev. de 6.3.2020
Daucus carota L.	Zanahoria de mesa y zanahoria forrajera.	TP 49/3 de 13.3.2008
Foeniculum vulgare Mill.	Hinojo.	TP 183/2 de 14.4.2021
Lactuca sativa L.	Lechuga.	TP 13/6 rev. 3 de 27.4.2022
Petroselinum crispum (Mill.) Nyman ex A. W. Hill.	Perejil.	TP 136/1 corr. de 21.3.2007
Phaseolus coccineus L.	Judía escarlata.	TP 9/1 de 21.03.2007
Phaseolus vulgaris L.	Judía de mata baja y judía de enrame.	TP 12/4 de 27.2.2013
Pisum sativum L. (partim).	Guisante de grano rugoso, guisante de grano liso redondo y guisante cometodo.	TP 7/2 rev. 3 corr. de 6.3.2020
Raphanus sativus L.	Rábano o rabanito y rábano de invierno o rábano negro.	TP 64/2 rev. corr. de 11.3.2015
Rheum rhabarbarum L.	Ruibarbo.	TP 62/1 de 19.4.2016
Scorzonera hispanica L.	Escorzonera o salsifí negro.	TP 116/1 de 11.3.2015
Solanum lycopersicum L.	Tomate.	TP 44/4 rev. 5 de 14.4.2021
Solanum melongena L.	Berenjena.	TP 117/1 de 13.3.2008
Spinacia oleracea L.	Espinaca.	TP 55/5 rev. 4 de 27.4.2022
Valerianella locusta (L.) Laterr.	Canónigo o hierba de los canónigos.	TP 75/2 de 21.3.2007
Vicia faba L. (partim).	Haba.	TP 206/1 de 25.3.2004
Zea mays L. (partim).	Maíz dulce y maíz para palomitas.	TP 2/3 de 11.03.2010

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Solanum habrochaites S. Knapp et D.M. Spooner; Solanum lycopersicum L. × Solanum habrochaites S. Knapp et D.M. Spooner; Solanum lycopersicum L. × Solanum peruvianum (L.) Mill.; Solanum lycopersicum L. × Solanum cheesmaniae (L. Ridley) Fosberg; Solanum pimpinellifolium L. × Solanum habrochaites S. Knapp et D.M. Spooner.	Portainjertos de tomate.	TP 294/1 rev. 5 de 14.4.2021

(1) El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

Especies que cumplen con las directrices de examen de la UPOV (2):

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Brassica rapa L.	Nabo.	TG/37/11 de 23.9.2022

(2) El texto de estas directrices puede consultarse en la web de la UPOV (www.upov.int).

ANEXO VIII

Reglamento técnico de inscripción de variedades de vid

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las especies con variedades cultivadas del género botánico «Vitis», así como sus híbridos interespecíficos e intervarietales.

2. Fecha límite de presentación de solicitudes de inscripción.–La fecha límite de presentación de las solicitudes para cada campaña será, para cualquier variedad, el 1 de diciembre.

3. Material necesario para los ensayos.

15 barbados, en el caso de patrones.

15 plantas injertos sobre patrón 110 Richter, en el caso de variedades viníferas o de mesa.

Este material tendrá un vigor adecuado que asegure su viabilidad y deberá cumplir las siguientes condiciones:

Sanidad:

Plantas visiblemente sanas y libres de enfermedades trasmisibles

Acompañadas de un certificado de análisis serológico de laboratorio autorizado, con resultado negativo para las virosis fijadas en el Reglamento Técnico de control y certificación de plantas de vivero de vid para la categoría certificada.

Tratamientos:

No habrá sido objeto de tratamiento químico no autorizado. Si ha sido tratada se informará en detalle de los tratamientos y productos empleados.

No provendrá directamente de un tratamiento de termoterapia salvo que se haya sometido a una comprobación previa de adecuación con el material original.

Método de producción: El material de la muestra no se habrá obtenido mediante la técnica «in vitro».

Etiquetado: El conjunto de una muestra deberá ir precintada en su conjunto o en caso contrario de forma individual, y portando una etiqueta identificativa con los siguientes datos:

Especie.

Variedad.

Solicitante.
Clon, en su caso.

Importaciones: El material procedente de otro país, deberá cumplir con todas las formalidades aduaneras y fitosanitarias en vigor.

4. Fecha límite de entrega del material.–La fecha límite de entrega de material será entre el día 10 de enero y 10 febrero de cada año.

5. Criterios de evaluación.–La duración del ensayo será de al menos dos períodos de fructificación en ciclos independientes de cultivo.
Los ensayos se llevaran a cabo en una sola localización.
Cada examen incluirá 10 cepas.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.
Aquellas variedades de la especie que se cita a continuación, que hayan comenzado las observaciones de sus caracteres antes de la fecha de entrada en vigor de este nuevo Protocolo de examen, no les será de aplicación el mismo. Resultará de aplicación este nuevo Protocolo de examen para aquellas variedades en las que las primeras observaciones de caracteres en el primer ciclo de fructificación se lleven a cabo después de la entrada en vigor de este.
Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV:

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Vitis vinifera L.	Vid	TP/50/2 de 1.1.2008

1 El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

ANEXO IX

Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies frutales de hueso y pepita

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Albaricoquero: Prunus armeniaca L.
Almendro: Prunus amygdalus Batsch.
Almendro x Melocotonero: Prunus amygdalus Batsch. X Prunus persica (L.) Batsch
Cerezo: Prunus avium L. /Prunus cerasus L./ e híbridos
Ciruelo europeo: Prunus domestica L.
Ciruelo japonés: Prunus salicina Lindl.
Manzano: Malus domestica Borkh.
Melocotonero: Prunus persica (L.) Batsch.
Peral: Pyrus communis L.
Patrones Género Cydonia y sus híbridos.
Patrones Género Malus y sus híbridos.
Patrones Género Prunus y sus híbridos.
Patrones Género Pyrus y sus híbridos.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de solicitudes serán las siguientes:

Albaricoquero: 1 de noviembre.
Almendro: 1 de noviembre.
Almendro x melocotonero: 1 de diciembre.
Cerezo: 1 de diciembre.
Ciruelo europeo: 1 de diciembre.
Ciruelo japonés: 1 de noviembre.
Manzano: 1 de diciembre.
Melocotonero (variedades tempranas): 1 de noviembre.

Melocotonero (variedades medias y tardías):1 de diciembre.
Peral: 1 de diciembre.
Patrones Género Cydonia y sus híbridos: 1 de diciembre.
Patrones Género Malus y sus híbridos: 1 de diciembre.
Patrones Género Prunus y sus híbridos: 1 de diciembre.
Patrones Género Pyrus y sus híbridos: 1 de diciembre.

3. Material necesario para los ensayos.–El material necesario para ensayos deberá enviarse sólo el primer año.

Albaricoquero: 9 árboles injertados de un año sobre patrón clonal Adesoto101.
Almendro: 9 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal GF677.
Almendro x Melocotonero: 15 plantones autoenraizados.
Cerezo: 9 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal Santa Lucía 64 (SL 64).
Ciruelo europeo: 10 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal San Julian A.
Ciruelo japonés: 9 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal Mariana 26-64.
Manzano: Variedades obtenidas por cruzamiento, 10 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal M 9.
Variedades obtenidas por mutación, 15 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal M 26.
Melocotonero: 9 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal GF 677.
Peral: Variedades obtenidas por cruzamiento, 9 plantas injertadas de un año sobre patrón clonal membrillero BA 29 y en caso de incompatibilidad sobre peral Mantecosa Hardy.
Variedades obtenidas por mutación, 15 plantas en las mismas condiciones que la anterior.
Patrones Género Cydonia y sus híbridos: 25 plantones autoenraizados.
Patrones Género Malus y sus híbridos: 25 plantones autoenraizados.
Patrones Género Prunus y sus híbridos: 15 plantones autoenraizados.
Patrones Género Pyrus y sus híbridos: 25 plantones autoenraizados.

4. Fechas de entrega de material.–Las fechas límite de entrega de material serán las siguientes:

Albaricoquero: Del 1 de diciembre al 31 de enero.
Almendro: Del 10 de enero al 10 de febrero.
Almendro x Melocotonero: Del 10 de enero al 15 de febrero.
Cerezo: Del 10 de enero al 15 de febrero.
Ciruelo europeo: Del 10 de enero al 28 de febrero.
Ciruelo japonés: Del 1 de diciembre al 1 de enero.
Manzano: Del 10 de enero al 28 de febrero.
Melocotonero (variedades tempranas): Del 1 de diciembre al 31 de enero.
Melocotonero (variedades medias y tardías): Del 10 de enero al 10 de febrero.
Peral: Del 10 de enero al 10 de febrero.
Patrones Género Cydonia y sus híbridos: Del 10 de enero al 10 de febrero.
Patrones Género Malus y sus híbridos: Del 10 de enero al 10 de febrero.
Patrones Género Prunus y sus híbridos: Del 10 de enero al 10 de febrero.
Patrones Género Pyrus y sus híbridos: Del 10 de enero al 10 de febrero.

En el caso de que por algún accidente quede inutilizado el material vegetal, el solicitante, previo requerimiento del Registro de Variedades Comerciales, deberá proceder a un nuevo envío del mismo.

5. Criterios de evaluación.–Las observaciones se efectuarán durante un mínimo de dos años de fructificación o de dos periodos vegetativos. Excepcionalmente, éstas se podrán realizar en árboles adultos existentes en plantaciones ya establecidas en el territorio nacional.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de las especies que se cita a continuación, que hayan comenzado las observaciones de sus caracteres antes de la fecha de entrada en vigor de este nuevo Protocolo de examen, no les será de aplicación el mismo. Resultará de aplicación este

nuevo Protocolo de examen en la fecha límite de entrega de material vegetal que se encuentra establecida para el primer año de ensayo.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV (1):

Nombre científico	Nombre común	Protocolo
Prunus armeniaca L.	Albaricoquero	TP 070/2 de 13.3.2008.
Prunus avium L./Prunus cerasus L.	Cerezo	TP 035/2 de 15.11.2006.
Prunus domestica L.	Ciruelo europeo	TP 041/1 de 6.11.2003.
Prunus dulcis (Mill) D.A. Webb	Almendro	TP 056/1 de 28.11.2012
Prunus salicina Lindl.	Ciruelo japonés	TP 084//2 de 28.11.2012
Malus domestica Borkh.	Manzano	TP 014/2 de 14.3.2006.
Prunus persica (L.) Batsch.	Melocotonero	TP 053/2 de 28.11.2012
Patrones Género Prunus y sus híbridos	–	TP 187/1 de 13.3.2008.
Pyrus communis L.	Peral	TP 015/1 de 27.3.2003.

(1) El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

Especies que cumplen con las directrices de examen de la UPOV:

Nombre científico	Denominación común.	Protocolo.
Prunus amygdalus Batsch	Almendro	TG 56/3 de 15.11.1978.

ANEXO X

Reglamento técnico de inscripción de variedades de especies cítricos

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de las especies siguientes:

Limero: Citrus aurantiifolia (Chistm. et Panz.) Sw./Citrus limetta Risso.
Limonero: Citrus limon (L.) Burm. F.
Mandarino: Citrus reticulata Blanco/Citrus nobilis Lour./e híbridos.
Naranjo: Citrus sinensis Osbeck/Citrus aurantium L.
Pomelo: Citrus paradisi Macf.
Pummelo: Citrus grandis Osbeck.
Patrones Género Poncirus y sus híbridos.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de solicitudes serán las siguientes:

Limero: 15 de abril.
Limonero: 15 de abril.
Mandarino: 15 de abril.
Naranjo: 15 de abril.
Pomelo: 15 de abril.
Pummelo: 15 de abril.
Patrones Género Poncirus y sus híbridos: 15 de abril.

3. Material necesario para los ensayos.–El material necesario para ensayos deberá enviarse sólo el primer año.

Limero: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

Limonero: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

Mandarino: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

Naranjo: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

Pomelo: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

Pummelo: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

Patrones Género Poncirus y sus híbridos: 4 varetas de 6 a 10 mm. de diámetro, de un año de edad con al menos 20 yemas útiles.

El material vegetal a que se refiere el apartado anterior deberá cumplir las condiciones fitosanitarias establecidas en el Real Decreto 2071/1993 de 26 de noviembre.

4. Fechas de entrega de material.–Las fechas límite de entrega de material serán las siguientes:

Limero: Del 15 de mayo al 30 de junio.
Limonero: Del 15 de mayo al 30 de junio.
Mandarino: Del 15 de mayo al 30 de junio.
Naranjo: Del 15 de mayo al 30 de junio.
Pomelo: Del 15 de mayo al 30 de junio.
Pummelo: Del 15 de mayo al 30 de junio.
Patrones Género Poncirus y sus híbridos: Del 15 de mayo al 30 de junio.

En el caso de que por algún accidente quede inutilizado el material vegetal, el solicitante, previo requerimiento del Registro de Variedades Comerciales, deberá proceder a un nuevo envío del mismo.

5. Criterios de evaluación.–Las observaciones se efectuarán durante un mínimo de dos años de fructificación o de dos periodos vegetativos. Excepcionalmente, éstas se podrán realizar en árboles adultos existentes en plantaciones ya establecidas en el territorio nacional.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de la especie que se cita a continuación, que hayan comenzado las observaciones de sus caracteres antes de la fecha de entrada en vigor de este nuevo Protocolo de examen, no les será de aplicación el mismo. Resultará de aplicación este nuevo Protocolo de examen para aquellas variedades en las que las primeras observaciones de caracteres en el primer ciclo de fructificación se lleven a cabo después de la entrada en vigor de este.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV:

Nombre científico	Nombre común	Protocolo
Citrus aurantiifolia (Chistm. et Panz.) Sw/Citrus limetta Risso	Limero	TP 203/1 de 18.11.2004.
Citrus limon (L.) Burm. F.	Limonero	TP 203/1 de 18.11.2004.
Citrus reticulata blanco/Citrus nobilis Lour./e híbridos	Mandarino	TP 201/2 de 9.11.2009.
Citrus sinensis Osbeck/ Citrus aurantium L.	Naranjo	TP 202/1 de 18.11.2004.
Patrones Género Poncirus y sus hibridos	–	TP 083/1 de 18.11.2004.

Especies que cumplen con las directrices de examen de la UPOV:

Nombre científico	Nombre común	Protocolo
Citrus paradisi Macf.	Pomelo	TG 204/1 de 9.4.2003.
Citrus grandis Osbeck.	Pummelo	TG 204/1 de 9.4.2003.

1 El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

ANEXO XI

Reglamento técnico de inscripción de variedades de fresa

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades del genero Fragaria.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–La fecha límite de presentación de solicitudes será el 10 de septiembre.

3. Material necesario para los ensayos.–El material necesario para ensayos deberá durante dos años consecutivos, entregándose siempre el mismo tipo de material en ambos años:

Fresa: 40 plantas frescas.

4. Fechas de entrega de material.–Las fecha límite de entrega de material será entre el 10 al 25 de octubre.

En el caso de que por algún accidente quede inutilizado el material vegetal, el solicitante, previo requerimiento del Registro de Variedades Comerciales, deberá proceder a un nuevo envío del mismo.

5. Criterios de evaluación.–Las observaciones se efectuarán durante un mínimo de dos años.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de la especie que se cita a continuación, que hayan comenzado las observaciones de sus caracteres antes de la fecha de entrada en vigor de este nuevo Protocolo de examen, no les será de aplicación el mismo. Resultará de aplicación este nuevo Protocolo de examen en la fecha límite de entrega de material vegetal que se encuentra establecida para el primer año de ensayo.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV (1):

Nombre científico	Denominación común.	Protocolo.
Fragaria x ananassa Duchense ex Rozier	Fresa	TP 022/3 de 28/11/2012

(1) El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

ANEXO XII

Reglamento técnico de inscripción de variedades de olivo

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de la especie siguiente:

Olivo: Olea europaea L.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–La fecha límite de presentación de solicitudes será la siguiente:

Olivo: 1 de enero.

3. Material necesario para los ensayos.–El material necesario para ensayos deberá enviarse sólo el primer año.

Olivo: 8 plantas autoenraizadas de un año.

4. Fechas de entrega de material.–Las fechas límite de entrega de material será la siguiente:

Olivo: Del 1 de febrero al 30 de marzo.

En el caso de que por algún accidente quede inutilizado el material vegetal, el solicitante, previo requerimiento del Registro de Variedades Comerciales, deberá proceder a un nuevo envío del mismo.

5. Criterios de evaluación.–Las observaciones se efectuarán durante un mínimo de dos periodos de fructificación.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

Aquellas variedades de la especie que se cita a continuación, que hayan comenzado las observaciones de sus caracteres antes de la fecha de entrada en vigor de este nuevo Protocolo de examen, no les será de aplicación el mismo. Resultará de aplicación este nuevo Protocolo de examen en la fecha límite de entrega de material vegetal que se encuentra establecida para el primer año de ensayo.

Especies que cumplen con los protocolos de examen de la OCVV (1):

Nombre científico	Denominación común	Protocolo
Olea europaea L.	Olivo	TP 099/1 de 28/11/2012

(1) El texto de estos protocolos puede consultarse en la web de la OCVV (www.cpvo.europa.eu).

ANEXO XIII

Reglamento técnico de inscripción de variedades de higuera

1. Ámbito de aplicación.–El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende todas las variedades de la especie siguiente:

Ficus carica L.

2. Fechas límite de presentación de solicitudes de inscripción.–Las fechas límite de presentación de solicitudes serán las siguientes:

Higuera: 1 de marzo.

3. Material necesario para los ensayos.–El material necesario para ensayos deberá enviarse sólo el primer año.

7 plantas enraizadas de un año en macetas.

4. Fechas de entrega de material.–Las fechas límite de entrega de material serán las siguientes:

Entre el 1 de abril y el 15 de mayo.

En el caso de que por algún accidente quede inutilizado el material vegetal, el solicitante, previo requerimiento del Registro de Variedades Comerciales, deberá proceder a un nuevo envío del mismo.

5. Criterios de evaluación.–Las observaciones se efectuarán durante un mínimo de dos periodos de fructificación.

6. Protocolos para los exámenes de distinción, homogeneidad y estabilidad.

ANEXO XIV

Organismos encargados de llevar a cabo los ensayos de identificación y para la recepción del material a que hace referencia el artículo 37 de este Reglamento

Número	Especies	Dirección
1	Cereales, hortícolas, oleaginosas y textiles, maíz y sorgo, industriales, leguminosas, forrajeras.	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Avda. Padre Huidobro, s/n. Carretera de La Coruña, km 7,500. 28040 Madrid.
2	Patata.	Neiker.Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario. Campus Agroalimentario de Arkauete. Apartado 46. 01080 Vitoria-Gasteiz (Álava).
3	Aguacate, chirimoyo y mango.	Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea «La Mayora», dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Avda. Dr Wienberg, s/n. 29750 Algarrobo-Costa, Málaga.
4	Albaricoquero, cítricos, ciruelo japonés, melocotonero (Var. tempranas y muy tempranas). Cítricos, melocotonero (variedades tempranas y muy tempranas), albaricoquero, ciruelo japonés, caqui, granado y níspero.	Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Ctra. de Moncada a Náquera, km 4,500. 46113 Moncada (Valencia).
5	Fresa.	Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA). Centro Experimental El Cebollar. Ctra. de Moguer a El Rocío, km 4,500. 21800 Moguer (Huelva).
6	Vid.	Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA). C/ Mayor, s/n. 30150 La Alberca (Murcia).

Número	Especies	Dirección
7	Olivo.	Unidad de Identificación Varietal de Olivo y Banco de Germoplasma, integrado en Servicio Central de Apoyo a la Investigación (SCAI) de la Universidad de Córdoba. Avda. Menéndez Pidal, s/n. 14009 Córdoba.
8	Almendro, melocotonero (Var. medias y tardías), almendro x melocotonero, patrones del género prunus, cerezo, peral y membrillero.	Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA). Avda. de Montañana, 930. 50016 Zaragoza.
9	Piña tropical y platanera.	Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) Ctra. Del Boquerón s/n; Valle de Guerra; 38270, La Laguna, S/C Tenerife.
10	Avellano.	IRTA. Centro Experimental Mas Bove. Ctra. Reus-El Morell, km 4,500. 43120 Constantí (Tarragona).
11	Nogal.	IRTA. Torre Marimón. 01140 Caldes de Montbuí (Barcelona).
12	Higuera.	Junta de Extremadura. Centro de Investigación de la Finca de la Orden y Valdesequeda. A5 km 372. 06187 Guadajira (Badajoz).
13	Pistacho.	Centro Agroambiental El Chaparrillo, dependiente del Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal (IRIAF). Carretera de Porzuna km 3,5; 13071 Ciudad Real.

§ 18

Real Decreto 429/2020, de 3 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento sobre acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y a los cultivados para utilización con otros fines, y se modifican diversos reales decretos en materia de productos vegetales

Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática
«BOE» núm. 132, de 11 de mayo de 2020
Última modificación: 30 de noviembre de 2022
Referencia: BOE-A-2020-4915

I

La Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, regula en su título IV, por primera vez con rango de ley, la gestión de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación con la finalidad de asegurar su conservación, promover su utilización sostenible, ampliar la base genética de los cultivos, fortalecer la investigación, fomentar la creación de vínculos estrechos entre los actores del sector agrícola, y promover los derechos de los agricultores (en los términos fijados por dicha ley, lo que justifica la regulación en el presente real decreto). El capítulo III del citado título se ha desarrollado a través del Real Decreto 199/2017, de 3 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento del Programa Nacional de Conservación y Utilización Sostenible de los Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación.

El objetivo del presente real decreto es completar el desarrollo del título IV de esta ley, teniendo en cuenta el contenido de dos instrumentos internacionales que desarrollan mecanismos distintos de acceso a recursos fitogenéticos, así como el fomento y protección de los derechos de los agricultores.

De una parte, el Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, hecho en Roma el 3 de noviembre de 2001, y ratificado por el Reino de España mediante instrumento de ratificación de fecha 17 de marzo de 2004, establece un sistema multilateral de acceso y distribución de beneficios, para facilitar el acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y compartir de manera justa y equitativa los beneficios que se deriven de la utilización de tales recursos. El sistema multilateral comprende los recursos fitogenéticos enumerados el anexo I del Tratado Internacional, ya se encuentren *in situ* o *ex situ*, que estén bajo la administración y control del Estado y sean de dominio público, siempre que el acceso se lleve a cabo con fines de utilización y conservación para la investigación, la mejora vegetal y la capacitación para la agricultura y la alimentación. El intercambio de estos recursos se realizará a través del Acuerdo Normalizado de Transferencia de Material (ANTM), negociado y adoptado por los países contratantes del Tratado Internacional. Debe significarse que el Tratado Internacional emplea también el término «derechos de los agricultores» como mecanismo que legitima la

existencia del fondo multilateral de ayuda para la conservación de estos recursos que preconiza dicho instrumento, pero que tiene una naturaleza diferente de la regulación de los derechos de los agricultores que hace la ley y el capítulo IV de este real decreto.

De otra parte, el Protocolo de Nagoya sobre acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización al Convenio sobre la Diversidad Biológica, hecho en Nagoya el 29 de octubre de 2010, y ratificado por el Reino de España, mediante instrumento de ratificación de 9 de agosto de 2012, que entró en vigor de forma general y para el Reino de España el 12 de octubre de 2014, reitera que, de conformidad con la legislación nacional, el acceso a los recursos genéticos para su utilización estará sujeto a la obtención del consentimiento previo informado y del establecimiento de las condiciones mutuamente acordadas. El citado Protocolo de Nagoya exige, además, a los usuarios que accedan para su utilización a los recursos genéticos procedentes de los países donde se haya regulado su acceso, la obtención de un permiso o autorización que acredite que el acceso a tales recursos se ha producido de conformidad con la legislación nacional del país proveedor.

II

La Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, modificada en lo que respecta al acceso y utilización de recursos genéticos mediante la Ley 33/2015, de 21 de septiembre, establece disposiciones de aplicación en relación con el acceso a los recursos genéticos españoles procedentes de taxones silvestres. El desarrollo de esta ley se ha llevado a cabo mediante el Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, relativo al acceso a los recursos genéticos procedentes de taxones silvestres y al control de la utilización, incorporando además las medidas necesarias para el adecuado cumplimiento del Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, relativo a las medidas de cumplimiento de los usuarios del Protocolo de Nagoya sobre el acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización en la Unión. Tales medidas, así como lo relativo a las infracciones y sanciones tipificadas en los artículos 80.1 apartado v) y 81 de la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, son de aplicación a todos los recursos genéticos, incluyendo los recursos fitogenéticos comprendidos en este real decreto, que se encuentren bajo el ámbito de aplicación del Protocolo de Nagoya.

Por otra parte, el Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, prevé que todos los usuarios de recursos genéticos y de conocimientos tradicionales asociados a los mismos deben actuar con la debida diligencia para asegurarse de que se ha accedido a ellos de conformidad con los requisitos legales o reglamentarios aplicables, y velar porque se establezca una participación en los beneficios justa y equitativa, cuando proceda. Como particularidad, dicho reglamento reconoce que habrán ejercido la debida diligencia aquellos usuarios que adquieran recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación en un País Parte del Protocolo de Nagoya que haya decidido dar acceso a sus recursos fitogenéticos mediante un ANTM, independientemente de que dichos recursos estén incluidos o no en el anexo I del Tratado Internacional, para los usos establecidos por el mismo.

III

El presente real decreto regula el acceso los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación, incluyendo los taxones silvestres emparentados con los cultivados, así como aquellos que puedan ser donantes potenciales de caracteres de interés, y a los taxones cultivados para su utilización con otros fines distintos de la agricultura y la alimentación, así como a los recursos no incluidos en el Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, pero vinculados a prácticas agrícolas que, estando dentro del ámbito de aplicación del Protocolo de Nagoya, por su cercanía a los recursos agrícolas o a los recursos para la alimentación, se ha optado por regularlos expresamente en lugar de dejarlos sujetos al Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, norma pensada para los estrictamente silvestres por su origen o cultivo. De este modo, considerando las disposiciones a las que se refieren los apartados anteriores, ninguna especie vegetal queda

al margen de la obligación de las autoridades españolas de conservar el patrimonio genético español procedente de especies vegetales.

Se prevé la creación de una Comisión Nacional sobre acceso a los recursos fitogenéticos que regulará la cooperación y colaboración entre las administraciones públicas competentes. Esta Comisión se constituirá como órgano colegiado adscrito a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con participación de las comunidades autónomas.

IV

El presente real decreto respeta el espíritu del Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, en el que se reconoce la contribución pasada, presente y futura de los agricultores a la conservación, mejora y disponibilidad de estos recursos, que constituye la base de los derechos del agricultor.

De acuerdo con el artículo 51 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, y en sintonía con el Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, y con los objetivos de promover la mejora vegetal con la participación de los agricultores, ampliar la base genética a disposición de los mismos, fomentar el uso de variedades o especies infrautilizadas, locales y adaptadas a condiciones locales, incluyendo variedades o especies que sean más resilientes a los impactos del cambio climático, así como conservar y desarrollar los conocimientos tradicionales de interés para los recursos fitogenéticos para la agricultura y alimentación, se facilita el acceso a los agricultores a recursos fitogenéticos procedentes de variedades de especies agrícolas y hortícolas conservados *ex situ* para uso directo para el cultivo, siempre que no se trate de variedades registradas.

Por último, este real decreto tiene en cuenta la Directiva 2008/62/CE de la Comisión, de 20 de junio de 2008, por la que se establecen determinadas exenciones para la aceptación de variedades y variedades locales de especies agrícolas adaptadas de forma natural a las condiciones locales y regionales y amenazadas por la erosión genética y para la comercialización de semillas y patatas de siembra de esas variedades y variedades locales, y la Directiva 2009/145/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2009, por la que se establecen determinadas exenciones para la aceptación de razas y variedades autóctonas de plantas hortícolas que hayan sido tradicionalmente cultivadas en localidades y regiones concretas y se vean amenazadas por la erosión genética, y de variedades vegetales sin valor intrínseco para la producción de cultivos comerciales, pero desarrolladas para el cultivo en condiciones determinadas, así como para la comercialización de semillas de dichas razas y variedades autóctonas.

La novedad que introduce el real decreto es la creación de una nueva figura de productor de semillas dedicado a la producción y comercialización de semillas de variedades de conservación y de variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas. Los requisitos para la producción y comercialización de semillas de estas variedades tienen condiciones menos estrictas y limitaciones en cuanto a cantidades y envases. Por lo tanto, no parece adecuado exigir a los productores de semillas de este tipo de variedades que cumplan todas las condiciones que se establecen para los productores de semillas de variedades convencionales. Dentro de esta figura podrían incluirse los agricultores que han conservado en sus fincas algunas de las variedades mencionadas anteriormente.

Las comunidades autónomas deberán comprobar que las variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas cumplen los requisitos establecidos en las dos directivas citadas y cuyas previsiones se han incorporado a nuestro derecho positivo en el Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento general del registro de variedades comerciales y se modifica el Reglamento general técnico de control y certificación de semillas y plantas de vivero.

V

El reglamento se estructura de la siguiente manera:

El capítulo preliminar: disposiciones generales relativas al objeto, ámbito de aplicación de la norma y definiciones.

El capítulo I: acceso a los recursos fitogenéticos, regulados en este real decreto a través de tres procedimientos distintos.

El capítulo II: medidas de control en relación con la utilización de los recursos fitogenéticos.

El capítulo III: órgano colegiado, que regula la creación, composición y funciones de la Comisión sobre acceso a los recursos fitogenéticos regulados en este real decreto.

El capítulo IV: fomento de la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos y mecanismos para proteger y promover los derechos de los agricultores.

El capítulo V: régimen sancionador.

VI

Asimismo, se modifican diversos reales decretos en materia de productos vegetales, para:

a) Prever, en el Reglamento de protección de obtenciones vegetales aprobado por Real Decreto 1261/2005, de 21 de octubre, que cualquier uso de material vegetal de las variedades incluidas en la colección de referencia que no tenga por finalidad la realización de los ensayos de distinción, homogeneidad y estabilidad como base de comparación con las variedades candidatas deberá ser autorizado expresamente por la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales, y que todos los centros de ensayos deberán estar acreditados por dicha Oficina.

b) Establecer, como nueva categoría, en el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores, aprobado por Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, entre la clasificación de los productores, la de productor de semillas de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas.

c) En el Reglamento del Registro de Variedades Comerciales aprobado por Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero, incluir las precisiones antes citadas respecto del Reglamento de protección de obtenciones vegetales.

VII

En la elaboración de este real decreto se ha consultado a las comunidades autónomas y a las entidades representativas del sector.

La regulación que se contiene en esta norma se ajusta a los principios contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. En concreto, cumple con los principios de necesidad y eficacia, pues se trata del instrumento más adecuado para garantizar que la normativa europea e internacional se aplica de un modo homogéneo en todo el territorio nacional, lo que garantiza el interés general. También se adecua al principio de proporcionalidad, pues no existe otra alternativa menos restrictiva de derechos o que imponga menos obligaciones a los destinatarios. En cuanto a los principios de seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, dicha norma se adecua a los mismos, pues es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y se ha procurado la participación de las partes interesadas, evitando cargas administrativas innecesarias o accesorias.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Vicepresidenta Cuarta del Gobierno y Ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, con la aprobación previa de la Ministra de Política Territorial y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de marzo de 2020,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación del Reglamento.*

Se aprueba el Reglamento sobre acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y a los cultivados para utilización con otros fines, cuyo texto se inserta a continuación.

Disposición adicional primera. *No incremento del gasto público.*

Lo dispuesto en este reglamento no supondrá aumento del gasto público, siendo asumidos las funciones y los gastos que se originen con los medios presupuestarios, personales, técnicos y materiales ya existentes destinados al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin que pueda suponer incremento de retribuciones.

Disposición adicional segunda. *Comunicación sobre autoridades competentes de acceso.*

Las comunidades autónomas deberán comunicar a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo máximo de un año desde la entrada en vigor de este reglamento, las autoridades competentes de acceso referidas en sus artículos 5 y 8.

Disposición final primera. *Modificación del Reglamento de protección de obtenciones vegetales aprobado por Real Decreto 1261/2005, de 21 de octubre.*

El Reglamento de protección de obtenciones vegetales aprobado por Real Decreto 1261/2005, de 21 de octubre, se modifica como sigue:

1. Se añade un párrafo final al artículo 2.5 con la siguiente redacción:

    «La custodia de las colecciones de referencia corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cualquier uso del material vegetal de las colecciones de referencia deberá ser autorizado expresamente por este Ministerio, sin perjuicio de la autorización que también se requiera del titular del derecho de obtención, en su caso.»

2. Se añade un apartado 5 al artículo 52 con la siguiente redacción:

    «5. Todos los centros que realizan ensayos de distinción, homogeneidad y estabilidad de las variedades objeto de una solicitud de inscripción en los registros de variedades de cualquier especie vegetal deberán estar acreditados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para obtener la acreditación, los centros de ensayos deberán cumplir, al menos, las condiciones establecidas en la norma de calidad de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales. Se establecerán auditorías que permitan comprobar el cumplimiento por los centros de ensayo de la citada norma de calidad.»

Disposición final segunda. *Modificación del Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores, aprobado por Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre.*

El Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores, aprobado por Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, se modifica como sigue:

Se añade una nueva letra d) al artículo 3.1 con el siguiente contenido:

«d) Productor de semillas de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas.»

Disposición final tercera. *Modificación del Reglamento del Registro de Variedades Comerciales aprobado por Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero.*

El Reglamento del Registro de Variedades Comerciales, aprobado por Real Decreto 170/2011 de 11 de febrero, se modifica como sigue:

1. Se añade un párrafo final al artículo 3.9 con la siguiente redacción:

    «La custodia de las colecciones de referencia corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Cualquier uso del material vegetal de las colecciones de referencia deberá ser autorizado expresamente por este Ministerio,

sin perjuicio de la autorización que también se requiera del titular del derecho de obtención, en su caso.»

2. Se añade un apartado 3 al artículo 37 con la siguiente redacción:

«3. Todos los centros que realizan ensayos de distinción, homogeneidad y estabilidad de las variedades objeto de una solicitud de inscripción en los registros de variedades de cualquier especie vegetal deberán estar acreditados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para obtener la acreditación, los centros de ensayos deberán cumplir, al menos, las condiciones establecidas en la norma de calidad de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales. Se establecerán auditorías que permitan comprobar el cumplimiento por los centros de ensayo de la citada norma de calidad.»

Disposición final cuarta. *Modificación del Real Decreto 818/2018, de 6 de julio, sobre medidas para la reducción de las emisiones nacionales de determinados contaminantes atmosféricos.*

El Real Decreto 818/2018, de 6 de julio, sobre medidas para la reducción de las emisiones nacionales de determinados contaminantes atmosféricos, se modifica como sigue:

El primer párrafo del artículo 7.2 queda redactado como sigue:

«2. Medidas específicas para cumplir los compromisos de reducción de emisiones de amoníaco. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con las autoridades competentes de las comunidades autónomas, elaborará, adoptará y publicará un Código Nacional de buenas prácticas agrarias para controlar las emisiones de amoniaco, basado en el Código marco de buenas prácticas agrarias de la CEPE/ONU para reducir las emisiones de amoniaco, de 2014, y en las actualizaciones de las mejores técnicas disponibles definidas en el artículo 3.10 de la Directiva 2010/75/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de noviembre de 2010, sobre las emisiones industriales (prevención y control integrados de la contaminación). El código nacional tendrá, al menos, el siguiente contenido:»

Disposición final quinta. *Régimen jurídico supletorio.*

a) Las disposiciones del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, relativas al acceso a los recursos genéticos procedentes de taxones silvestres, en lo no previsto por este real decreto.

b) Las previsiones del Reglamento del Programa Nacional de Conservación y Utilización Sostenible de los Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación, aprobado por el Real Decreto 199/2017, de 3 de marzo, en lo no previsto por este reglamento.

Disposición final sexta. *Régimen normativo.*

1. El presente real decreto desarrolla el capítulo II, acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación, del título IV, recursos fitogenéticos, de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos.

2. Serán de aplicación directa:

a) Las disposiciones relativas a las medidas de cumplimiento del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, relativo al acceso a los recursos genéticos procedentes de taxones silvestres y al control de la utilización.

b) Las disposiciones incluidas en el Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, relativo a las medidas de cumplimiento de los usuarios del Protocolo de Nagoya sobre acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización en la Unión, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1866 de la Comisión, de 13 de octubre de 2015, por el que se establecen normas detalladas para la aplicación del Reglamento (UE) n.° 511/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al registro de colecciones, la

supervisión del cumplimiento por los usuarios y la aplicación de mejores prácticas, en relación con la información confidencial facilitada por el usuario en estos casos.

Disposición final séptima. *Títulos competenciales.*

El presente reglamento se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, reglas 13.ª, 15.ª y 23.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado competencia exclusiva sobre, respectivamente, las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica el fomento y coordinación general de la investigación científica y técnica, y legislación básica sobre protección del medio ambiente.

Disposición final octava. *Desarrollo normativo.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para que, en el ámbito de sus competencias, dicte las disposiciones necesarias para el correcto desarrollo y aplicación de este Reglamento.

Disposición final novena. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor al mes de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

REGLAMENTO SOBRE ACCESO A LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN Y A LOS CULTIVADOS PARA SU UTILIZACIÓN CON OTROS FINES

CAPÍTULO PRELIMINAR

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

1. El presente reglamento tiene por objeto desarrollar el título IV de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, especialmente lo establecido en su capítulo II, artículos 46 y 47, y en su capítulo III, artículo 51, así como introducir, en relación a los recursos fitogenéticos incluidos en el ámbito de aplicación recogido en el artículo 2, las disposiciones necesarias para el cumplimiento, tanto del Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, hecho en Roma el 3 de noviembre de 2001, y ratificado por el Reino de España mediante instrumento de ratificación de fecha 17 de marzo de 2004, en adelante, el Tratado Internacional, como del Protocolo de Nagoya sobre acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización al Convenio sobre la Diversidad Biológica, hecho en Nagoya el 29 de octubre de 2010, y ratificado por el Reino de España, mediante instrumento de ratificación de 9 de agosto de 2012, que entró en vigor el 12 de octubre de 2014, en adelante, el Protocolo de Nagoya.

2. Todas las Administraciones públicas bajo cuya jurisdicción se encuentren los recursos fitogenéticos a los que se refiere el ámbito de aplicación, conservados *in situ* o *ex situ*, tienen la obligación ineludible de preservarlos con la finalidad de impedir la pérdida del patrimonio genético vegetal español y fomentar su utilización sostenible, incluyendo su uso para hacer frente a los impactos del cambio climático.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. El presente reglamento será de aplicación al acceso a los recursos fitogenéticos españoles para la agricultura y la alimentación, incluyendo los procedentes de taxones silvestres emparentados con los cultivados, así como aquellos que puedan ser donantes potenciales de caracteres de interés a los cultivados, y los cultivados para su utilización con otros fines distintos de la agricultura y la alimentación.

2. El presente reglamento permite el acceso bajo los términos y condiciones del Acuerdo Normalizado de Transferencia de Material, en adelante, ANTM, a efectos de lo establecido

en el Tratado Internacional, a todos los recursos fitogenéticos, independientemente de que estén incluidos o no en el Anexo I del mismo.

3. Este reglamento recoge los siguientes procedimientos de acceso:

a) El acceso a los recursos fitogenéticos se regirá por lo establecido en el Tratado Internacional para los cultivos incluidos en su sistema multilateral de acceso y distribución de beneficios. Estos recursos son los enumerados en el anexo I del mismo, conservados *in situ* o *ex situ*, que sean de dominio público y estén bajo el control de la Administración, ya sea estatal, autonómica, local o institucional, para países firmantes del citado Tratado, siempre que el acceso se lleve a cabo exclusivamente con fines de utilización y conservación para la investigación, la mejora vegetal y la capacitación para la agricultura y la alimentación. El procedimiento de acceso es el establecido en el capítulo I, sección 1.ª del presente reglamento. De acuerdo con el apartado 2 anterior, los recursos fitogenéticos no incluidos en el anexo I seguirán también este procedimiento cuando el acceso se realice bajo los términos y condiciones del ANTM.

b) Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 2 anterior, el acceso a los recursos fitogenéticos no incluidos en el sistema multilateral del Tratado Internacional o cuyo acceso se lleve a cabo con una finalidad diferente a las establecidas por el mismo, se regirá por lo establecido en el Protocolo de Nagoya siempre y cuando el acceso se lleve a cabo para su *utilización.* El Protocolo de Nagoya define utilización como la «realización de actividades de investigación y desarrollo sobre la composición genética o bioquímica de los recursos genéticos, incluyendo mediante la aplicación de biotecnología conforme a la definición que se estipula en el artículo 2 del Convenio sobre la Diversidad Biológica». El procedimiento de acceso es el establecido en el capítulo I, sección 2.ª, del presente reglamento. Este procedimiento no será de aplicación cuando el acceso sea con fines exclusivamente taxonómicos, entendiendo por tales los establecidos en la definición del artículo 2.3 del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, relativo al acceso a los recursos genéticos procedentes de taxones silvestres y al control de la utilización.

c) El acceso a los recursos fitogenéticos en los casos en los que no se cumpla alguno de los criterios establecidos en los párrafos a) o b) anteriores, se regirá por las disposiciones de la Ley 30/2006, de 26 de julio. El procedimiento de acceso es el establecido en el capítulo I, sección 3.ª, del presente reglamento en atención a su cercanía a los recursos agrícolas o a los recursos para la alimentación pese a su inclusión en el ámbito de aplicación del Protocolo de Nagoya.

d) El acceso a los recursos fitogenéticos por parte de los agricultores para el cultivo en su propia explotación. Este procedimiento de acceso es el establecido en el capítulo IV del presente reglamento.

4. En caso de duda sobre el procedimiento que deba seguir una solicitud de acceso, la autoridad competente de acceso que la haya recibido consultará con la Comisión Nacional sobre acceso a los recursos fitogenéticos, a la que se refiere el capítulo III de este reglamento, con la finalidad de gestionarla por el cauce más adecuado.

5. Las medidas de cumplimiento incluidas en el Protocolo de Nagoya, a las que se refiere el Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo,de 16 de abril de 2014, relativo a las medidas de cumplimiento de los usuarios del Protocolo de Nagoya sobre al acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización en la Unión Europea, recogidas en el Real Decreto 124/2017 de 24 de febrero, se aplicarán, conforme a lo previsto en el artículo 2 del citado reglamento, a los recursos fitogenéticos provenientes de Estados Parte del citado Protocolo, que tengan en su legislación medidas de acceso a dichos recursos y a los que se haya accedido con posterioridad a la entrada en vigor del Protocolo de Nagoya.

6. Quedan excluidas del ámbito de aplicación de este reglamento todas las variedades que de acuerdo con su propia normativa puedan ser comercializadas, salvo lo establecido en el capítulo IV de este reglamento para las variedades de conservación y las desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas.

Artículo 3. *Definiciones.*

1. A los efectos de este reglamento, serán de aplicación las definiciones del artículo 44 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, y del Reglamento del Programa Nacional de Conservación y Utilización Sostenible de los Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación, aprobado por el Real Decreto 199/2017, de 3 de marzo.

2. Asimismo, se entenderá como:

a) Acceso: la adquisición de recursos fitogenéticos de conformidad con la Ley 30/2006, de 26 de julio, con este reglamento, o con los tratados o convenios internacionales en la materia de los que el Reino de España sea parte.

b) Acuerdo Normalizado de Transferencia de Material (ANTM): documento negociado y adoptado por los países contratantes del Tratado Internacional de autorización de acceso que contiene los derechos y las obligaciones de los receptores y de los proveedores de recursos fitogenéticos conforme a las disposiciones del Tratado Internacional.

c) Acuerdo de Transferencia de Material (ATM): documento que contiene las obligaciones de los receptores de recursos fitogenéticos acordadas con los proveedores de los mismos.

d) Condiciones mutuamente acordadas: los acuerdos contractuales celebrados entre un proveedor de recursos genéticos o de conocimientos tradicionales asociados a recursos genéticos y un usuario, en los cuales se establezcan condiciones específicas para la participación justa y equitativa en los beneficios derivados de la utilización de los recursos genéticos o en los conocimientos tradicionales asociados a los mismos y que pueden incluir, además, otros términos y condiciones para dicha utilización, así como para las posteriores aplicaciones y comercialización.

e) Usuario: la persona física o jurídica que utilice recursos fitogenéticos o conocimientos tradicionales asociados a los mismos.

f) Utilización sostenible: el uso de los recursos fitogenéticos, ya sea *in situ* o *ex situ*, o en finca de agricultores, de acuerdo con las disposiciones establecidas en el Tratado Internacional o en el Convenio de Naciones Unidas sobre la Diversidad Biológica y en este reglamento.

g) Gestor de colección: responsable de cualquier colección ex situ, pública o privada, que figure como máximo responsable de la misma.

CAPÍTULO I

Acceso a los recursos fitogenéticos

Sección 1.ª Procedimiento de acceso bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional

Artículo 4. *Acceso facilitado a los recursos fitogenéticos incluidos en el sistema multilateral del Tratado Internacional.*

1. Todas las personas físicas y jurídicas en todos los Estados miembros del Tratado Internacional tienen derecho al acceso facilitado a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación incluidos en el anexo I del mismo, cuando el acceso se solicite exclusivamente con fines de utilización y conservación para la investigación, el mejoramiento o la capacitación para la alimentación y la agricultura.

2. El acceso a estos recursos, así como la transferencia de los mismos, y la distribución de los beneficios que se deriven de su utilización únicamente estarán sujetos a los términos y condiciones establecidos por el ANTM del Tratado Internacional.

Artículo 5. *Autoridades competentes.*

1. Este artículo desarrolla el procedimiento de acceso previsto en el artículo 2.3.a) de este reglamento.

2. Las autoridades competentes para conceder el acceso serán designadas por la comunidad autónoma en cuyo territorio se encuentre el recurso fitogenético solicitado,

cuando se trate de recursos fitogenéticos conservados *in situ*, o por el gestor de la colección, cuando se trate de recursos fitogenéticos conservados *ex situ*. Estas autoridades podrán además conceder el ANTM para la transferencia de recursos fitogenéticos no incluidos en el anexo I del Tratado Internacional de acuerdo con lo previsto el artículo 2.2 de este reglamento.

3. La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en su página web un directorio actualizado con las autoridades competentes a las que se refiere este artículo. Esta Dirección General y dichas autoridades cooperarán para mantener actualizado el directorio.

Artículo 6. *Presentación, contenido, tramitación y resolución.*

1. El solicitante deberá presentar la solicitud de acceso, que debe incluir el contenido mínimo establecido en el anejo I de este reglamento.

2. La solicitud de acceso se dirigirá a la autoridad competente prevista en el artículo 5, por medios electrónicos de acuerdo con lo previsto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. En el caso de las personas físicas, la solicitud se podrá presentar en cualquiera de las formas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, comunicándose el medio elegido.

3. La autoridad competente de acceso, cuando proceda, otorgará el ANTM junto con los recursos solicitados en un plazo máximo de tres meses cuando se trate de recursos conservados *in situ* o en el plazo de un mes cuando se trate de recursos conservados *ex situ*, siempre y cuando el material esté disponible.

4. En todo caso, para acceder a recursos fitogenéticos conservados *in situ*, la obtención del ANTM no exonera al peticionario del cumplimiento de cualquier otro tipo de normativa que le sea de aplicación.

5. En caso de no resolver y notificar en los plazos establecidos, deberá entenderse que la petición ha sido estimada por silencio positivo.

6. La autoridad competente de acceso deberá notificar cada transferencia de material realizada a la Secretaría del Tratado Internacional, así como a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Sección 2.ª Procedimiento de acceso bajo el ámbito de aplicación del Protocolo de Nagoya

Artículo 7. *Acceso.*

1. Este artículo desarrolla el procedimiento de acceso previsto en el artículo 2.3.b).

2. El acceso a los recursos fitogenéticos, tanto *in situ* como *ex situ*, queda sometido a la obtención de la autorización de acceso, para lo cual es necesario la previa obtención del consentimiento previo informado y de las condiciones mutuamente acordadas. Las autoridades competentes para conceder el acceso serán las establecidas en el siguiente artículo.

3. Se establecen en la presente sección dos procedimientos de acceso:

a) Procedimiento simplificado para el acceso, cuando su utilización sea exclusivamente con fines de investigación no comercial, a los efectos de lo establecido en el artículo 8.a) del Protocolo de Nagoya. Este procedimiento de acceso está recogido en la subsección 1.ª

b) Procedimiento de acceso cuando la utilización sea con fines comerciales. Este procedimiento de acceso está recogido en la subsección 2.ª

Artículo 8. *Autoridades competentes.*

1. La autorización de acceso será otorgada por la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en calidad de autoridad competente de acceso.

2. Las autoridades competentes para prestar el consentimiento previo informado y establecer las condiciones mutuamente acordadas serán designadas por la comunidad autónoma en cuyo territorio se encuentre el recurso fitogenético solicitado cuando se trate de

recursos fitogenéticos conservados *in situ*, o por el gestor de la colección cuando se trate de estos recursos conservados *ex situ*.

En su virtud, la autorización prevista en el apartado anterior será reglada, otorgándose en los términos establecidos por la comunidad autónoma de que se trate, una vez comprobada la adecuación a la normativa de los mismos.

3. La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en su página web un directorio actualizado con las autoridades competentes a las que se refiere este artículo. Esta Dirección General y dichas autoridades cooperarán para mantener actualizado el directorio.

4. La obtención de esta autorización de acceso no exonera al peticionario del recurso fitogenético del cumplimiento de cualquier otro tipo de normativa que le sea de aplicación.

5. La autoridad competente de la comunidad autónoma en la que se encuentre el recurso o el gestor de la colección *ex situ* podrá establecer las condiciones y limitaciones que considere convenientes o denegar el acceso a los recursos fitogenéticos solicitados mediante resolución motivada.

6. Cuando el acceso a recursos fitogenéticos se efectúe en distintas comunidades autónomas, se deberá obtener el consentimiento previo informado y establecer las condiciones mutuamente acordadas en cada una de ellas.

7. La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación comunicará al punto focal nacional del Protocolo de Nagoya, a través del sistema estatal de información sobre acceso y utilización de los recursos genéticos y conocimientos tradicionales asociado en España y de acuerdo con el Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, las autorizaciones de acceso emitidas, con el objetivo de dar traslado de esta información al Centro de Intercambio de Información previsto en el Protocolo de Nagoya. Esta comunicación se realizará en el plazo máximo de un mes desde que se conceda la autorización.

Subsección 1.ª Procedimiento de acceso cuando la utilización sea con fines de investigación no comercial

Artículo 9. *Presentación y contenido de la solicitud de acceso.*

1. La solicitud de acceso se dirigirá a la Dirección General Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El formulario de solicitud está disponible en la sede electrónica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y su contenido mínimo es el establecido en el anejo II de este reglamento.

2. La solicitud de acceso deberá acompañarse de una declaración firmada por el propio solicitante por la que se comprometa, al menos, a lo siguiente:

a) Que no tiene intención de utilizar con fines comerciales los recursos fitogenéticos cuyo acceso solicita.

b) Que solicitará una nueva autorización de acceso para la utilización con fines comerciales cuando en el transcurso de la investigación devenga una posible utilización con tales fines.

c) Que no facilitará el recurso fitogenético a ninguna persona no autorizada y que, en todo caso, la transmisión del recurso fitogenético a terceros se realizará en las mismas condiciones establecidas en su declaración responsable.

d) Que informará por escrito de los resultados finales de la investigación a la autoridad competente que le ha otorgado el acceso en el plazo de un mes desde la conclusión de los resultados.

3. La solicitud de acceso se presentará a través de la sede electrónica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o en cualquiera de las formas electrónicas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, en el caso de las personas jurídicas, en aplicación del artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. En el caso de las personas físicas, la solicitud se podrá presentar en cualquiera de las formas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En ambos casos, el formulario de solicitud estará también disponible en las oficinas de asistencia en materia de registros.

Artículo 10. *Tramitación y resolución.*

1. La Dirección General Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá recabar información adicional al solicitante durante todo el procedimiento y siempre que considere que la solicitud no está completa.

2. Una vez revisadas la solicitud y la declaración firmada por el solicitante, se solicitará un informe a la autoridad competente designada por la comunidad autónoma o por el gestor de la colección, según establece el artículo 8.2, que deberá emitirse en el plazo de un mes. Este informe equivale al consentimiento previo informado y a las condiciones mutuamente acordadas establecidas en el artículo 7.

De no emitirse el informe en el plazo señalado, en virtud del artículo 22 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, se podrá suspender el transcurso del plazo máximo legal para resolver el procedimiento en un plazo máximo de tres meses. En caso de no recibirse el informe en dicho plazo de suspensión, se proseguirá el procedimiento.

3. Una vez recibido este informe, la Dirección General Producciones y Mercados Agrarios otorgará la autorización de acceso en un plazo máximo de tres meses desde la presentación de la solicitud. En este informe se podrán exigir especificaciones adicionales a la distribución de beneficios reflejada en la declaración del anejo II.

4. En caso de no resolver y notificar en el plazo establecido en el apartado anterior, se entenderá que la solicitud ha sido estimada por silencio positivo.

5. En el caso de que el solicitante de acceso al recurso no esté interesado en la propuesta de reparto de beneficios incluida en la autorización de acceso, podrá optar por la vía de acceso para utilización con fines comerciales, en la que se negocia el reparto de beneficios.

6. El contenido mínimo de la autorización de acceso, que está recogido en el anejo III de este reglamento, se ajustará a lo dispuesto en el Protocolo de Nagoya y sus mecanismos de desarrollo e incluirá los términos de la distribución de beneficios.

7. En el ámbito de la Administración General del Estado, contra la resolución de autorización del acceso podrá interponerse recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo de un mes, de acuerdo con lo previsto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Subsección 2.ª Procedimiento de acceso cuando la utilización sea con fines comerciales

Artículo 11. *Presentación y contenido de la solicitud de acceso.*

1. La solicitud de acceso se dirigirá a la Dirección General Producciones y Mercados Agrarios. El formulario de solicitud está disponible en la sede electrónica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y su contenido mínimo es el establecido en el anejo IV de este reglamento.

2. Esta solicitud vendrá acompañada del consentimiento previo informado y de las condiciones mutuamente acordadas que previamente se habrán solicitado a la autoridad competente prevista en el artículo 8.

3. La solicitud de acceso se presentará a través de la sede electrónica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o en cualquiera de las formas electrónicas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, en el caso de las personas jurídicas, en aplicación del artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. En el caso de las personas físicas, la solicitud se podrá presentar en cualquiera de las formas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En ambos casos, el formulario de solicitud estará también disponible en las oficinas de asistencia en materia de registros.

Artículo 12. *Tramitación y resolución.*

1. La Dirección General Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá recabar información adicional al solicitante durante todo el procedimiento y siempre que considere que la solicitud no está completa.

2. Las directrices para el establecimiento de las condiciones mutuamente acordadas, incluyendo la distribución de los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos, que se aprueben por la Conferencia Sectorial de Medio Ambiente de acuerdo con el artículo 7.4 del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, serán también de aplicación para el establecimiento de las condiciones mutuamente acordadas para los recursos fitogenéticos. Estas directrices, para su aplicación en el ámbito del presente reglamento, deberán ser aprobadas por la Comisión de acceso a la que se refiere el artículo 18 de este reglamento.

3. Una vez recibida la solicitud, la Dirección General Producciones y Mercados Agrarios otorgará la autorización de acceso en un plazo máximo de seis meses desde la presentación de la solicitud.

4. En caso de no resolver y notificar en el plazo establecido en el apartado anterior, se entenderá que la solicitud ha sido estimada por silencio positivo.

5. El contenido mínimo de la autorización de acceso, que está recogido en el anejo V de este reglamento, se ajustará a lo dispuesto en el Protocolo de Nagoya y sus mecanismos de desarrollo e incluirá los términos de la distribución de beneficios.

6. La transmisión del recurso fitogenético a terceros se realizará en las mismas condiciones que las establecidas en la autorización y de acuerdo con las condiciones mutuamente acordadas. El usuario, así como los posibles usuarios siguientes, deberán siempre indicar el origen español del recurso fitogenético utilizado e informarán a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios cuando se produzca alguna actividad comercial derivada de la utilización de ese recurso fitogenético.

7. La información confidencial facilitada por el usuario deberá tratarse teniendo en cuenta lo previsto en el Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 abril de 2014, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1866 de la Comisión, de 13 de octubre de 2015.

8. En el ámbito de la Administración General del Estado, contra la resolución de autorización del acceso podrá interponerse recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo de un mes, de acuerdo con lo previsto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Sección 3.ª Procedimiento de acceso a los recursos fitogenéticos que no se encuentren bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional o que, estando bajo el ámbito del Protocolo de Nagoya, presentan cercanía a los recursos agrícolas o a los recursos para la alimentación, y se encuentren vinculados a prácticas agrícolas

Artículo 13. *Acceso y autoridades competentes.*

1. Este artículo desarrolla el procedimiento de acceso previsto en el artículo 2.3.c) de este reglamento.

2. El interesado deberá presentar la correspondiente solicitud de acceso con carácter previo al acceso.

3. La autoridad competente de acceso será designada por la comunidad autónoma en cuyo territorio se encuentre el recurso fitogenético solicitado, cuando se trate de recursos fitogenéticos conservados *in situ*, o por el gestor de la colección, cuando se trate de recursos fitogenéticos conservados *ex situ*. Esta autoridad competente es la misma que la establecida en el artículo 5 para conceder el ANTM.

4. La autoridad competente de acceso, cuando proceda, otorgará un Acuerdo de Transferencia de Material (ATM) para los recursos conservados *in situ*, en un plazo máximo de tres meses o facilitará los recursos solicitados junto con el ATM cuando se trate de recursos conservados *ex situ*, en el plazo de un mes.

5. La autoridad competente de la comunidad autónoma en la que se encuentre el recurso o el gestor de la colección *ex situ* podrá establecer las condiciones y limitaciones que considere convenientes o denegar el acceso a los recursos fitogenéticos mediante resolución motivada.

6. El contenido del ATM será el que acuerde la autoridad competente y el solicitante.

7. Para acceder a recursos fitogenéticos conservados *in situ*, la obtención del ATM no exonera al peticionario del cumplimiento de cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

8. La autoridad competente de acceso deberá remitir una copia de cada ATM concedido a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

9. Si, en virtud del artículo 2.2, la autoridad competente de acceso decide facilitar los recursos solicitados a través de un ANTM, deberá informar a la Secretaría del Tratado Internacional y a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

CAPÍTULO II

Medidas de control en relación con la utilización de los recursos fitogenéticos

Artículo 14. *Control y seguimiento de la utilización.*

1. El seguimiento y las medidas de cumplimiento de la utilización de los recursos fitogenéticos accedidos bajo el Tratado Internacional se hará conforme a lo establecido en el ANTM.

2. El seguimiento y las medidas de cumplimiento de la utilización en el Reino de España de los recursos fitogenéticos, ya sean españoles o extranjeros, así como de los conocimientos tradicionales asociados a los mismos procedentes de un tercer país Parte del Protocolo de Nagoya, queda establecido por:

a) El Reglamento (UE) n.º 511/2014, de 16 abril de 2014.

b) El Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1866 de la Comisión, de 13 de octubre de 2015.

c) Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad.

d) El Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero.

Artículo 15. *Medidas de control en el caso de acceso de acuerdo con el Tratado Internacional.*

Los solicitantes de inscripción de variedades en el Registro de Variedades Comerciales o en el Registro de Variedades Protegidas en las que se haya utilizado para su obtención recursos fitogenéticos obtenidos mediante un ANTM deberán presentar una copia del mismo. La autoridad competente comprobará que la variedad candidata se distingue de los recursos fitogenéticos utilizados, incluyendo sus denominaciones.

Artículo 16. *Acciones específicas en relación con las medidas de cumplimiento de acuerdo con el Protocolo de Nagoya y el Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 abril de 2014.*

1. El titular de una colección interesado en incluir una colección, o una parte de la misma, en el Registro de Colecciones de la Unión Europea, o cuando se solicite el reconocimiento de mejores prácticas por la Comisión Europea en relación con los recursos fitogenéticos, informará previamente a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, sin perjuicio de las competencias establecidas en el Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero.

2. Los solicitantes de inscripción de variedades en el Registro de Variedades Comerciales o en el Registro de Variedades Protegidas en las que se haya utilizado para su obtención recursos fitogenéticos, o conocimientos tradicionales asociados a dichos recursos cubiertos por el Reglamento (UE) n.º 511/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, indicarán en el formulario de solicitud que han cumplido con la

obligación de presentar la declaración de diligencia debida, aportando el número de registro que justifique la presentación de dicha declaración de conformidad con el artículo 14.2 del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero.

3. La autoridad competente comprobará que la variedad candidata se distingue de los recursos fitogenéticos utilizados, incluyendo sus denominaciones.

Artículo 17. *Medidas de control en el caso de acceso a recursos que no se encuentren bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional ni del Protocolo de Nagoya.*

1. Los solicitantes de inscripción de variedades en el Registro de Variedades Comerciales o en el Registro de Variedades Protegidas en las que se haya utilizado para su obtención recursos fitogenéticos obtenidos mediante un ATM, deberán presentar una copia del mismo.

2. La autoridad competente comprobará que la variedad candidata se distingue de los recursos fitogenéticos utilizados, incluyendo sus denominaciones.

CAPÍTULO III

Órgano colegiado

Artículo 18. *Comisión Nacional sobre acceso a los recursos fitogenéticos.*

1. Las Administraciones públicas competentes cooperarán y colaborarán para la aplicación y seguimiento del presente reglamento, estableciéndose para ello la Comisión Nacional sobre acceso a los recursos fitogenéticos, en adelante, la Comisión sobre acceso.

2. La Comisión sobre acceso estará adscrita a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. La Comisión sobre acceso estará compuesta por:

a) Un Presidente, que será el titular de la Subdirección General del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que tenga asignada la competencia en la materia.

b) Vicepresidente, que actuará en caso de vacante, ausencia o enfermedad del Presidente, designado por el presidente de entre los funcionarios del subgrupo A1 pertenecientes a la Subdirección General a la que se refiere el párrafo anterior.

c) Un Secretario, que será un funcionario del grupo A perteneciente a la misma Subdirección General, que será designado por el presidente.

d) Los Vocales, nombrados por el Presidente a propuesta de los órganos directivos de los centros citados a continuación o de las comunidades autónomas, por un periodo de cinco años, de acuerdo con los siguientes criterios:

1.º Un funcionario de la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2.º Un funcionario de la Subdirección General de Biodiversidad y Medio Natural del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

3.º Un representante de las autoridades competentes de acceso de cada comunidad autónoma, designado por cada una de ellas.

4.º Dos representantes del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, que deberán pertenecer al Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos.

5.º Un representante de la Oficina Española de Patentes y Marcas del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

Artículo 19. *Funciones y régimen jurídico de la Comisión sobre acceso.*

1. La Comisión sobre acceso tiene por fines la cooperación técnica y la colaboración en las materias propias de este real decreto y se encargará, al menos, de las siguientes funciones:

a) La cooperación y colaboración para la aplicación coherente en el territorio nacional y seguimiento del presente reglamento, para lo que se coordinará de modo adecuado con las autoridades autonómicas en la materia.

b) Evaluar el grado de cumplimiento del Tratado Internacional y del Protocolo de Nagoya en lo relativo a los recursos fitogenéticos del ámbito de aplicación del presente reglamento, y proponer las medidas necesarias para su correcta aplicación.

c) Resolver las dudas que puedan surgir a las autoridades competentes de acceso respecto al procedimiento que deba seguir una solicitud de acceso y cuantas cuestiones de gestión y materiales se le sometan con ocasión de los diferentes procedimientos para el acceso.

d) Coordinar los procesos y proporcionar asesoramiento a las organizaciones para confirmar qué recursos fitogenéticos en el Reino de España se incluyen automática o voluntariamente en el sistema multilateral del Tratado Internacional, teniendo en cuenta lo establecido en el Real Decreto 199/2017, de 3 de marzo.

e) Dar a conocer las obligaciones que implica la ratificación del Tratado Internacional que deben asumir los proveedores y los usuarios de recursos fitogenéticos en España, así como la obligación de informar sobre las transferencias de material pertenecientes al sistema multilateral, tanto a la Secretaría del Tratado Internacional como a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios.

f) Cualquier otra relacionada con el acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y a los cultivados para utilización con otros fines.

2. En sus actuaciones, esta Comisión estará en contacto con el Comité sobre acceso y utilización de los recursos genéticos y conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos en España establecido en el artículo 18 del Real Decreto 124/2017, de 24 de febrero, para garantizar que la aplicación de este reglamento se lleve a cabo en armonía con lo establecido en el real decreto anterior.

3. Asimismo, con el objetivo de asesorar a la Comisión sobre acceso, y en función del contenido de las materias que deba tratar, asistirán a las reuniones los invitados que designe el Presidente, directamente o a propuesta de cualquier de sus miembros, que tendrán voz, pero no voto.

4. El régimen jurídico de la Comisión sobre acceso se ajustará a lo previsto en materia de órganos colegiados por el artículo 15 y siguientes de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, especialmente en lo que se refiere a convocatoria de las sesiones y las actas.

5. La Comisión se reunirá cuantas veces sea necesario para su correcto funcionamiento.

6. La Comisión podrá aprobar sus normas de funcionamiento, que habrán de ajustarse a las previsiones sobre órganos colegiados contenidas en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, sobre órganos colegiados, que contemplará el régimen de convocatorias, el quórum necesario para la constitución del órgano y para adopción de acuerdos, así como cuantos otros aspectos sean precisos.

7. La creación y el funcionamiento de la Comisión no supondrán incremento del gasto y serán atendidos con los medios personales y materiales de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sin que pueda implicar incremento de retribuciones o de otros gastos de personal. Específicamente, no se abonará compensación alguna a los asesores o invitados ni a los asistentes que no sean personal de la Administración, en cuyo caso se estará a lo dispuesto en la normativa sobre indemnizaciones por razón de servicio cuando proceda su devengo.

CAPÍTULO IV

Fomento de la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos y mecanismos para proteger y promover los derechos de los agricultores

Artículo 20. *Procedimiento de acceso a los recursos fitogenéticos por parte de los agricultores.*

1. Con el fin de promover la mejora vegetal con la participación de los agricultores, la ampliación de la base genética a disposición de los mismos, así como el fomento de variedades o especies infrautilizadas, locales y adaptadas a condiciones locales de especies agrícolas y hortícolas, incluyendo variedades o especies que sean más resilientes a los

impactos del cambio climático, se faculta a las colecciones de recursos fitogenéticos para facilitar pequeñas cantidades de estos recursos a los agricultores, con la finalidad de su cultivo en su propia explotación, siempre que no se trate de variedades registradas.

2. Los recursos fitogenéticos solo podrán ser suministrados a agricultores que estén inscritos en el Registro General de la Producción Agrícola (REGEPA), establecido mediante Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

3. Las cantidades de semillas que podrán facilitarse para cada especie de las variedades agrícolas y hortícolas serán establecidas mediante acuerdo de la Comisión Nacional sobre acceso a los recursos fitogenéticos, a propuesta de los responsables de las colecciones. Una vez acordadas, estas cantidades serán publicadas en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. El solicitante dirigirá su petición al responsable de la colección correspondiente, conforme al anejo VI.

5. Los recursos solicitados se enviarán en el plazo de un mes junto con un documento en el que el receptor se compromete a no traspasar el material recibido, o parte del mismo, excepto cuando se trate de otros agricultores y con la misma finalidad. Se podrán establecer las condiciones y las limitaciones que se consideren oportunas, o denegar el acceso, mediante resolución motivada.

6. El agricultor deberá recoger esta información en el cuaderno de explotación, de acuerdo con el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios, y la Orden APA/326/2007, de 9 de febrero, por la que se establecen las obligaciones de los titulares de explotaciones agrícolas y forestales en materia de registro de la información sobre el uso de productos fitosanitarios.

Artículo 21. *Inclusión de Variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas en el Registro de Variedades Comerciales.*

1. Para proceder a la producción y comercialización de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas es necesario proceder a su inscripción en el Registro de Variedades Comerciales.

2. Las condiciones y requisitos que deben cumplir estas variedades para ser inscritas son las establecidas en el Reglamento general del Registro de Variedades Comerciales, aprobado por Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero. El procedimiento será el establecido, a estos efectos, en el título III del citado reglamento.

3. Para la realización del examen oficial de las variedades de conservación será necesaria la entrega de la muestra completa representativa de la variedad, cuyas condiciones de entrega se publicarán en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. Para la realización del examen oficial de las variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas será necesaria la entrega de la mitad de la muestra representativa de la variedad, cuyas condiciones de entrega, establecidas por la Subdirección General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV), se publicarán en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

5. Las solicitudes de inscripción de variedades de conservación y de variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, estarán exentas del pago de tasas de acuerdo con lo previsto en el artículo 52.3 de la Ley 30/2006, 26 de julio.

Artículo 22. *Productores de material vegetal de reproducción de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas.*

1. Para la producción de material vegetal de reproducción de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, los productores deben cumplir con los requisitos establecidos para estas variedades en el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 23 de mayo de 1986.

2. Estos productores deberán estar previamente registrados en el Registro de operadores profesionales de vegetales (ROPVEG), dentro de la tipología de productor correspondiente, y cumplir las disposiciones que les sean de aplicación del Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen y regulan el Registro de operadores profesionales de vegetales, las medidas a cumplir por los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios y las obligaciones de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, y se modifican diversos reales decretos en materia de agricultura.

3. Los servicios oficiales de las comunidades autónomas comprobarán que la producción de material vegetal de reproducción de este tipo de variedades cumple con los requisitos establecidos en este artículo y en el anterior.

Artículo 23. *Promoción y protección de los conocimientos tradicionales asociados a los recursos fitogenéticos.*

1. Las Administraciones públicas preservarán, mantendrán y fomentarán los conocimientos tradicionales que sean de interés para la conservación y el uso sostenible de los recursos fitogenéticos, así como la realización del Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales Relativos a la Diversidad Agrícola relevantes para su conservación y uso sostenible.

2. No podrán concederse derechos de propiedad intelectual e industrial sobre los conocimientos tradicionales asociados a los recursos fitogenéticos que puedan suponer una restricción a su utilización por parte de las comunidades autónomas que los han venido utilizando y conservando.

CAPÍTULO V

Régimen sancionador

Artículo 24. *Régimen sancionador.*

En caso de incumplimiento de lo previsto en este reglamento, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones previsto, respectivamente, en los artículos 80.1.v) y 81 de la Ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad, así como, en su caso, en el título VI de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, sin perjuicio de las responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir.

ANEJO I

Contenido mínimo de la solicitud de acceso a los recursos fitogenéticos bajo el ámbito de aplicación del Tratado Internacional

Parte 1. *Información del usuario interesado.*

1. Nombre y apellidos:
2. DNI/NIF, pasaporte o documento equivalente en caso de extranjeros:
3. Dirección completa:
4. Teléfono:
5. Correo electrónico:
6. El solicitante es (señale uno): Individual: Empresa: Organismo:
7. Si es una empresa u Organismo, además deberá cumplimentar:

a) Nombre:
b) NIF:
c) Dirección completa:

Parte 2. *Información relativa a los recursos fitogenéticos solicitados.*

1. Descripción de los recursos fitogenéticos a recolectar:

2. Finalidad, justificación y objetivos del acceso:
3. Ubicación en la que se va a recolectar o colección *ex situ* de la que se va a obtener:
4. Fechas previstas de acceso:

Lugar, fecha y firma:

ANEJO II

Contenido mínimo de la solicitud de acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines de investigación no comercial y declaración en relación con el reparto de beneficios (Protocolo de Nagoya)

Parte 1. *Información del usuario interesado.*

1. Nombre y apellidos:
2. DNI/NIF, pasaporte o documento equivalente en caso de extranjeros:
3. Dirección completa:
4. Teléfono:
5. Correo electrónico:
6. El solicitante es (señale uno): Individual: Empresa: Organismo:
7. Si es una empresa u Organismo, además deberá cumplimentar:

a) Nombre:
b) NIF:
c) Dirección completa:

Parte 2. *Información de la investigación no comercial.*

1. Breve descripción (finalidad, justificación y objetivos):
2. Programa previsto de la investigación:
3. Instituciones participantes:
4. Beneficios esperados del proyecto para la conservación y uso sostenible de la biodiversidad en España:

Parte 3. *Acceso a recursos fitogenéticos.*

1. Descripción de los recursos fitogenéticos a recolectar:
2. Ubicación en la que se va a recolectar o colección *ex situ* de la que se va a obtener:
3. Fechas previstas de acceso:
4. ¿Está previsto depositar una copia del material en alguna colección española? (En caso afirmativo indique el nombre de la colección).

Parte 4. *Declaración del investigador o representante legal de la empresa o centro de investigación.*

Por la presente el usuario interesado se compromete a:

1. No utilizar los recursos fitogenéticos cuyo acceso solicita con fines comerciales;
2. Solicitar una nueva autorización de acceso a los recursos fitogenéticos con fines comerciales en caso de que en el transcurso de la investigación devenga una posible utilización con fin comercial, de conformidad con la subsección 2.ª de la sección 2.ª del capítulo I de este reglamento;
3. No facilitar el recurso fitogenético a ninguna persona no autorizada y que, en todo caso, la transmisión del recurso fitogenético a terceros se realizará en las mismas condiciones que esta declaración responsable;
4. Proveer un informe escrito con los resultados finales de la investigación a la autoridad competente que me otorga el acceso a los recursos fitogenéticos.

Lugar, fecha y firma:

ANEJO III

Contenido mínimo de la autorización de acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines de investigación no comercial (Protocolo de Nagoya)

1. Autoridad competente de acceso:
2. Órgano que presta el consentimiento previo informado y establece las condiciones mutuamente acordadas:
3. Número de referencia de la autorización, si procede:
4. Fecha en que se otorga la autorización:
5. Fecha de expiración de la autorización, si procede:
6. Datos de la persona física/institución de investigación/empresa usuario interesado a la que se concede la autorización:
7. La presente autorización de acceso se otorga como muestra del consentimiento previo informado y de haber convenido las condiciones mutuamente acordadas para la utilización con fines de investigación no comercial de los recursos fitogenéticos especificados a continuación para llevar a cabo una investigación (indicar tipo y finalidad de la investigación).
8. Recursos fitogenéticos cubiertos por la autorización:
9. Descripción de los recursos fitogenéticos cubiertos por la autorización:
10. Utilización para la cual se concede la autorización y limitaciones: Fines de INVESTIGACIÓN NO COMERCIAL. Cuando en el transcurso de la investigación devenga una posible utilización con fin comercial, se deberá solicitar una nueva solicitud de utilización con fines comerciales. Indicar siempre el origen del recurso fitogenético utilizado como español.
11. Condiciones para transferir el recurso fitogenético a terceros: No facilitar el recurso fitogenético a ninguna persona no autorizada y, en todo caso, la transmisión del recurso fitogenético a terceros se realizará en las mismas condiciones que las impuestas en esta autorización y de acuerdo con la declaración responsable realizada por el usuario interesado.
12. Propuesta en relación con el reparto de beneficios.

ANEJO IV

Contenido mínimo de la solicitud en relación con el acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines comerciales (Protocolo de Nagoya)

Parte 1. *Información del solicitante.*

1. Nombre y apellidos:
2. DNI/NIF, pasaporte o documento equivalente en caso de extranjeros:
3. Dirección completa:
4. Teléfono, fax, e-mail:
5. El solicitante es (señale uno): Individual: Empresa: Organismo Público:
6. Si es una empresa u Organismo, además deberá cumplimentar:

a) Nombre:
b) NIF:
c) Dirección completa:

Parte 2. *Información de la utilización.*

1. Breve descripción de la utilización (finalidad, justificación y objetivos):
2. Programa previsto de la utilización:
3. Instituciones participantes:
4. Beneficios esperados.

Parte 3. *Acceso a recursos fitogenéticos.*

1. Descripción de los recursos fitogenéticos a recolectar.
2. Ubicación en la que se va a recolectar o colección *ex situ* de la que se va a obtener:
3. Fechas previstas de acceso:
4. ¿Está previsto depositar una copia del material en alguna colección española? (En caso afirmativo indique el nombre de la colección).

Parte 4. *Consentimiento informado previo y condiciones mutuamente acordadas (adjuntar).*

En caso de que alguna de la anterior información deba tener carácter confidencial indíquelo y justifíquelo.

Lugar, fecha y firma:

ANEJO V

Contenido mínimo de la autorización de acceso a los recursos fitogenéticos cuando su utilización sea con fines comerciales (Protocolo de Nagoya)

1. Autoridad competente de acceso:
2. Órgano que presta el consentimiento previo informado y establece las condiciones mutuamente acordadas:
3. Número de referencia de la autorización, si procede:
4. Fecha en que se otorga la autorización:
5. Fecha de expiración de la autorización, si procede:
6. Datos de la persona física/institución de investigación/empresa usuario interesado a la que se concede la autorización:
7. La presente autorización de acceso se otorga como muestra del consentimiento previo informado y de haber convenido las condiciones mutuamente acordadas para la utilización con fines comerciales de los recursos genéticos especificados a continuación para la siguiente utilización (indicar tipo y finalidad de la utilización).
8. Recursos fitogenéticos cubiertos por la autorización:
9. Descripción de los recursos fitogenéticos cubiertos por la autorización:
10. Utilización para la cual se concede la autorización y limitaciones:
11. Fines COMERCIALES.
12. Cumplimiento de las condiciones mutuamente acordadas.

a) Indicar siempre el origen del recurso fitogenético utilizado como español.
b) Informar a la autoridad competente de acceso cuando se produzca alguna actividad comercial derivada de la utilización del recurso genético (solicitud de patentes, registro y/o comercialización de productos, etc.).
c) Informar de los beneficios netos obtenidos con dichos productos para el cálculo y la liquidación anual de los beneficios mientras la patente tenga validez o el producto esté disponible en el mercado.

13. Condiciones para transferir el recurso fitogenético a terceros: La transmisión del recurso fitogenético a terceros se realizará en las mismas condiciones que las impuestas en esta autorización y en las condiciones mutuamente acordadas.

ANEJO VI

Formulario de peticiones de agricultores

Parte 1. *Información del usuario Asociación agraria.*

1. Nombre y apellidos Agricultor:
2. DNI/NIF, pasaporte o documento equivalente en caso de extranjeros:
3. Dirección completa:
4. Teléfono:

5. Correo electrónico:
6. El solicitante es (señale uno):

– Individual.
– Empresa.
– Organismo.

7. Si es una empresa, Asociación agraria, además deberá cumplimentar:

a) Nombre:
b) NIF:
c) Dirección completa:

8. Código REGEPA:

Parte 2. *Material solicitado:.*

(Detallar de la forma más concreta posible: especie/s, origen geográfico, etc.)

Parte 3. *Comentarios:.*

El abajo firmante declara que el objetivo de la petición es para ser utilizado directamente para el cultivo en la propia explotación, pudiéndose traspasar a otros agricultores para los mismos fines.

Lugar, fecha y firma:

§ 19

Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 135, de 6 de junio de 1986
Última modificación: 30 de marzo de 2017
Referencia: BOE-A-1986-14541

Ilustrísimo señor:

La necesidad de adaptar la legislación general específica en materia de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero al Derecho Derivado del Tratado de Roma, y en concreto a las Directivas comunitarias 66/400, 66/401, 66/402, 66/403, 68/193, 69/208, 70/457 y 70/458 obliga a una modificación de los números 1, 2, 6, 7, 10, 12, 14, 15, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 30, 33, 35, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52 del Reglamento General de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero aprobado por Orden de Agricultura de 26 de julio de 1973 y modificado por las Ordenes de 31 de julio de 1979 y 3 de octubre de 1985.

La dispersión normativa resultante de las diversas modificaciones aconseja proceder a una refundición de la normativa vigente en un texto único que recoja aquellos puntos que son desarrollo de las directivas comunitarias junto a las disposiciones internas que continúan en vigor.

Por todo ello, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria, ha tenido a bien disponer:

Primero.

Se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, que figura como anejo único a la presente Orden.

Segundo.

Queda derogado el Reglamento General de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero aprobado por Orden de Agricultura de 26 de julio de 1973, y sus modificaciones de 31 de julio de 1979 y 3 de octubre de 1985.

Tercero.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEJO UNICO

Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero

I. Finalidad y alcance de este Reglamento

1. La finalidad de este Reglamento, según lo previsto en la Ley 11/1971, de 30 de marzo, y Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, y sus modificaciones posteriores, es establecer un sistema general de control y certificación para la producción y empleo de semillas y plantas de vivero, así como fijar normas para su circulación y comercio, de tal modo que el sistema se completa con los correspondientes Reglamentos Técnicos.

Los sistemas de Control y Certificación garantizan que las distintas operaciones de control se han realizado de acuerdo con los Reglamentos Técnicos correspondientes. La presencia de etiquetas oficiales en los envases de las semillas y en las plantas de vivero no implica asunción por parte de la Administración de las responsabilidades que pudieran derivarse como consecuencia del desarrollo anómalo del contenido de dichos envases o de las plantas de vivero.

A tal fin, la producción, el comercio interior, la importación y exportación de toda clase de semillas y plantas de vivero de los cupos que se indican en el número siguiente, quedan sometidas a las normas de este Reglamento, bajo el control oficial.

Para aquellas semillas y plantas de vivero que se certifiquen de acuerdo con los sistemas internacionales a los que esté adherida España, y en especial para el Sistema de Certificación OCDE, el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, en lo sucesivo Instituto, será la autoridad designada para su aplicación.

2. El ámbito de aplicación de este Reglamento comprende las semillas y plantas de vivero de los grupos siguientes: Cereales, leguminosas y otras plantas para la producción de grano; plantas hortícolas; plantas forrajeras y plantas pratenses dedicadas al establecimiento de praderas, pastos y otros cultivos para la alimentación del ganado; plantas industriales: Textiles, azucareras, oleaginosas y otras plantas que se utilicen como materia prima industrial; plantas para la obtención de flor, árboles y arbustos frutales; patata de siembra y otros tubérculos bulbos y raíces; especies ornamentales, de jardín, medicinales y forestales, y en general todas las de utilización económica en la agricultura e industrias derivadas.

3. A iniciativa de la Junta Central del Instituto y propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria, se dictarán por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación los Reglamentos Técnicos correspondientes a cada especie o grupo de especies de las plantas a que hace referencia el número anterior.

II. Definiciones

4. A los fines de este Reglamento se entiende por semillas los elementos que, botánica o vulgarmente, se designan con este nombre y cuyo destino es el de reproducir la especie, así como los tubérculos, bulbos y otros órganos y material vivo que se utilicen con fines de multiplicación, de acuerdo con las determinaciones de los Reglamentos Técnicos.

Se consideran como plantas de vivero los individuos botánicos destinados al establecimiento de plantaciones, ornamentación y jardinería, así como cualquier órgano vegetativo no incluido en la definición de semillas y que se utilice para la reproducción.

5. De acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura de las Plantas Cultivadas se define como:

Variedad comercial (internacionalmente «cultivar»), el conjunto de individuos botánicos cultivados que se distinguen por determinados caracteres morfológicos, fisiológicos, citológicos, químicos u otros de carácter avícola o económico y que en la reproducción sexual o asexual conservan sus caracteres distintivos.

La variedad comercial puede ser:

a) Variedad comercial seleccionada (cultivar seleccionado o cultivar de obtentor), que es la obtenida como resultado de trabajos de selección.

b) Variedad comercial local (cultivar local), es la que procede de una región geográfica claramente definida, que en ensayos oficialmente comprobados ha demostrado poseer

suficiente uniformidad, estabilidad y caracteres distintivos para permitir su identificación, pero que no ha sido obtenida como resultado de trabajos controlados de selección.

c) Variedad de conservación, es, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 3.5 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos filogenéticos, aquella variedad local adaptada de forma natural a las condiciones locales y regionales y, amenazadas por la erosión genética.

d) Variedad de especie hortícola desarrollada para ser cultivada en condiciones determinadas es, aquella variedad de especie hortícola sin valor intrínseco para la producción comercial, pero desarrollada para su cultivo en condiciones agro-técnicas, climatológicas o edafológicas determinadas.

Región de origen de una variedad de conservación: Es la región o regiones en las que históricamente se haya cultivado o a las que esté adaptada de forma natural. Para identificarla se debe tomar en cuenta la información proporcionada por las autoridades en materia de recursos fitogenéticos o las organizaciones reconocidas al efecto.

Erosión genética: Pérdida de diversidad genética entre poblaciones o variedades de la misma especie, y dentro de ellas, a lo largo del tiempo, o la reducción de la base genética de una especie debido a la intervención humana o al cambio medioambiental.

Proveedor: Toda persona, física o jurídica, que ejerza profesionalmente, en relación con las semillas o las plantas de vivero, al menos una de las actividades siguientes: Producción, reproducción, protección, tratamiento, almacenaje y comercialización o puesta en el mercado.

Organismo oficial responsable:

La Dirección General de Producciones y Mercados Agrícolas, a través de la Subdirección General del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, respecto a la ordenación y coordinación en materia de control y certificación de semillas y plantas de vivero.

Los órganos competentes de las Comunidades Autónomas, respecto a la ejecución de las operaciones necesarias para el control y certificación correspondiente.

Medidas oficiales: Las medidas adoptadas por el organismo oficial responsable.

Inspección oficial: La inspección efectuada por el organismo oficial responsable.

Declaración oficial: La declaración hecha por el organismo oficial responsable o bajo su responsabilidad.

Lote de semillas: Cantidad determinada de semillas de una misma especie o variedad y categoría, que se encuentra física y perfectamente identificable, y que procede:

De una misma parcela, si se trata de semilla base.

De una o varias parcelas de la misma zona, cuando así lo establezca el correspondiente Reglamento Técnico específico, sembradas con semilla procedente del mismo origen, si se trata de semillas de otras categorías.

Lote de plantas de vivero: Cantidad determinada de plantas de vivero de un único producto, identificable por la homogeneidad de su composición y de su origen.

Laboratorio: Entidad de derecho público o privado que efectúa análisis y establece diagnósticos correctos que permiten al proveedor controlar la calidad de la producción de semillas o de plantas de vivero.

Comercialización: la venta, la tenencia con vistas a la venta, la oferta de venta y toda cesión, entrega o transmisión con fines de explotación comercial de semillas o de plantas de vivero a terceros, a título oneroso o no.

No se considerará comercialización la entrega de semillas sin fines de explotación comercial de la variedad, tal como las operaciones siguientes:

a) La entrega de semillas a organismos oficiales de experimentación e inspección.

b) La entrega de semillas a proveedores de servicios para procesamiento o envase, siempre que el proveedor de servicios no adquiera derecho sobre las semillas que le hayan sido entregadas.

No se considerará comercialización la entrega de semillas en determinadas condiciones a proveedores de servicios para la producción de una determinada materia prima agrícola, destinada a fines industriales, ni para la reproducción de semillas con este fin, siempre que

el proveedor de servicios no adquiera derechos ni sobre las semillas que le son entregadas ni sobre el producto de la cosecha. El proveedor de semillas facilitará a la autoridad de certificación una copia de las correspondientes partes del contrato celebrado con el proveedor de servicios, y ello incluirá los requisitos y condiciones realmente cumplidos por la semilla que proporcionó.

Partida: En comercialización a granel, es la cantidad total de semilla de una misma variedad, debidamente identificable en un único recipiente o lugar de confinamiento, procedente de una o varias parcelas de multiplicación que hayan sido controladas y admitidas para la producción de semillas por la correspondiente autoridad competente y que será distribuida y certificada por lotes a la entrega al consumidor final. La cantidad máxima de cada partida no podrá superar las 300 toneladas métricas.

Consumidor final: En comercialización a granel, es el agricultor individual, así como quienquiera que explote directamente superficies agrícolas, según resulte de la declaración única, o relación contractual que lo vincule con aquellas y siempre que sea el último destinatario de la semilla.

6. Categorías de semillas y plantas de vivero:

a) Material parental de semillas: Es la unidad inicial utilizada por la persona u organización responsable de la producción o de la conservación de las características de un cultivar seleccionado. A partir de ese material se producen todas las semillas del cultivar por una o varias generaciones.

b) Semillas de prebase: Son las semillas de las generaciones que preceden a las semillas de base. La denominación "semilla de prebase" se aplicará a cualquiera de las generaciones entre el material parental y las semillas de base.

c) Semillas de base: Es la resultante de un proceso natural o controlado de selección y cuyo fin es la producción de semilla certificada, y cumple los requisitos establecidos en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

En el caso de cultivares seleccionados deberá ser producida bajo responsabilidad de la persona u organización responsable de la producción o de la conservación de las características del cultivar, siguiendo normas de selección varietal conservadoras generalmente admitidas para el cultivar.

En el caso de cultivares locales, se producirá bajo control oficial, a partir del material oficialmente aprobado como perteneciente a la variedad local en una o varias explotaciones situadas en una región de origen claramente delimitada.

En las semillas producidas por un proceso de hibridación controlado, se entiende como semilla de base la de los parentales usados directamente para la obtención de semilla del híbrido comercial.

d) Semilla certificada: Es la que procede directamente de la semilla de base, de otra semilla certificada o, en su caso, a petición de la persona u organización responsable de la producción o de la conservación de las características del cultivar, de semillas de una generación anterior a la de base, siempre que verifiquen las condiciones fijadas para las semillas de base y cumpla los requisitos establecidos en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

Cuando así lo establezcan los correspondientes Reglamentos Técnicos específicos, podrán subdividirse en:

Semilla certificada de primera reproducción: Es la que procede directamente de la semilla de base o de semillas de una generación anterior a la de base y está destinada a la obtención de semilla certificada de reproducciones sucesivas o a la producción de plantas no destinadas a la obtención de semillas.

Semilla certificada de reproducciones sucesivas: Es la que procede de una o más reproducciones de semilla de base, de semilla certificada de primera reproducción o, en su caso, de semilla de una generación anterior a la semilla de base, que está destinada a la producción de plantas con fines distintos a los de obtención de semillas o a la obtención de otras generaciones de semilla certificada. El número de generaciones sucesivas permitidas se establecerá para cada especie en los Reglamentos Técnicos específicos correspondientes.

e) Semillas estándar: Son las que poseen suficiente identidad y pureza varietal, que cumplen los requisitos establecidos en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación, y que están sometidas a un control oficial efectuado a posteriori por muestreo, para comprobar su identidad y pureza varietal.

f) Semillas comerciales: Son las que poseen únicamente la identidad de la especie y cumplen los requisitos que se determinen en los Reglamentos Técnicos de Control y Certificación.

g) Semilla de variedades de conservación: es la que desciende de semilla producida conforme a prácticas bien definidas para el mantenimiento de la variedad, posee suficiente pureza varietal, ha sido producida en su región de origen y cumple los requisitos indicados en el apartado 15 bis.

Los Reglamentos Técnicos indicarán, para cada especie, las categorías y el número de reproducciones de semilla certificada admitidas.

En el caso de la patata y otras especies de multiplicación asexual, las categorías base y certificada podrán subdividirse en clases.

En plantas de vivero, dada su especificidad, las categorías de éstas, así como, en su caso, los materiales con determinadas características que procedan, se establecerán en la normativa específica que se dicte.

III. Variedades objeto de Certificación

7. Sólo podrán producirse con fines comerciales semillas y plantas de vivero de cultivares inscritos en la correspondiente lista de variedades comerciales o en los catálogos comunes de variedades de especies de plantas agrícolas o de plantas hortícolas de la Unión Europea, de acuerdo con las normas específicas que se establezcan para cada especie o grupo de especies, quedando exceptuadas del cumplimiento de este requisito las semillas y plantas de vivero que se destinen exclusivamente a la exportación a países terceros.

Igualmente, sólo se admitirá la entrada en España, con fines comerciales, de semillas y plantas de vivero de cultivares incluidos en la lista de variedades comerciales o en los catálogos comunes mencionados.

Se podrá eximir de lo indicado en los dos párrafos anteriores a las semillas y plantas de vivero para las que, en la Unión Europea, no se exija para su comercialización inscripción varietal en un registro de variedades comerciales.

En las especies en las que los Reglamentos técnicos admitan la producción de semillas y plantas de vivero de categoría comercial, podrán producirse y comercializarse semillas y plantas de vivero de esta categoría, sin que tengan que cumplir los requisitos indicados, en lo que se refiere a la variedad.

Se podrá autorizar a los productores la comercialización de cantidades reducidas de semillas de variedades que se produzcan o se importen con fines científicos o de selección.

Así mismo se podrá autorizar a los productores la comercialización de cantidades adecuadas de semillas destinadas a experimentación o ensayos, de variedades para las que haya sido solicitada su inscripción en el registro de variedades comerciales.

En el caso de especies hortícolas, se podrá autorizar provisionalmente, a los obtentores o sus representantes, la comercialización de semillas, durante un período limitado, de variedades para las que se haya concedido una autorización, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado uno del Reglamento general del registro de variedades comerciales.

En el caso de material modificado genéticamente, sólo se concederá la autorización si se han adoptado todas las medidas necesarias para evitar efectos adversos para la salud humana o animal o para el medio ambiente. Para la realización de la evaluación del riesgo medioambiental a este respecto se aplicará lo dispuesto, en relación con la inscripción de variedades modificadas genéticamente, en el apartado ocho del Reglamento general del registro de variedades comerciales.

Por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se establecerán, para dichas autorizaciones, las condiciones, requisitos y procedimiento, así como las especies y cantidades a las que sea de aplicación, de acuerdo con la normativa comunitaria.

Podrán producirse y someterse al control oficial, sin fines comerciales, semillas de prebase de variedades que, no cumpliendo los requisitos anteriores, hayan sido objeto de solicitud de inscripción en el registro de variedades comerciales.

Por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se efectuarán los trámites establecidos en la CE para prohibir la producción y la comercialización de semillas de una variedad, ya sea modificada genéticamente o no, en la totalidad del Estado o en una parte del mismo, o para determinar las condiciones adecuadas de cultivo de dicha variedad y, en el caso contemplado en el párrafo b), las condiciones de utilización de los productos que resulten de dicho cultivo:

a) Si se demostrare que el cultivo de esa variedad podría resultar perjudicial, desde el punto de vista fitosanitario, para el cultivo de otras variedades o especies, o

b) Si existieren motivos justificados para considerar que la variedad supone riesgos para el medio ambiente o para la salud humana o animal.

En caso de peligro inminente de propagación de organismos nocivos, o de peligro inminente para el medio ambiente o para la salud humana o animal, se podrá establecer dicha prohibición, de acuerdo con la normativa comunitaria, desde la iniciación de los trámites establecidos.

IV. Producciones de semillas y plantas de vivero

8. Requisitos de los procesos de producción.—Los cultivos destinados a la obtención de semillas o plantas de vivero se efectuarán con arreglo a las normas que señalen los Reglamentos Técnicos, que podrán determinar para cada especie y categoría de semillas o plantas de vivero:

a) Los tamaños mínimos de parcelas admisibles y número máximo o mínimo de plantas por hectárea.

b) Identificación de las parcelas destinadas a la producción de semillas y plantas de vivero, a cuyo fin, en cada parcela se colocará una tablilla fácilmente visible y localizable, en la que constarán como mínimo el nombre o clave del productor autorizado y el número de la parcela. En una finca con idéntico número constarán los datos que los Productores han de comunicar a los servicios oficiales de control, de acuerdo con lo que se dispone en el número 12 de este Reglamento.

c) El número de años que han debido transcurrir sin cultivar determinadas especies en la parcela, teniendo en cuenta las prácticas culturales que se realicen.

d) El número de años en que el terreno ha de estar libre de determinadas enfermedades o plagas, que no puedan eliminarse eficazmente por los tratamientos adecuados que se realicen.

e) En los casos en que se considere preciso, fechas límites de siembra o plantación.

f) Las distancias mínimas a otros cultivos de la misma especie o de otras especies, así como las modificaciones que barreras naturales o artificiales puedan imponer a aquéllas.

g) La proporción máxima de plantas fuera de tipo, de tipo dudoso, de otras especies o de otras variedades que podrán admitirse en las inspecciones.

h) La proporción máxima admisible de plantas atacadas por enfermedades y plagas transmisibles por la semilla o por otros elementos de multiplicación o que dañen a dichas semillas o elementos de multiplicación.

i) Estados de desarrollo y condiciones de cultivo en que deben realizarse las inspecciones y depuraciones en las distintas zonas por parte del personal técnico de la Entidad productora, así como para las inspecciones oficiales o bajo supervisión oficial en su caso.

j) Cualquier otro requisito que sea conveniente para la producción de semillas y plantas de vivero de la especie o especies a las que se refiere el Reglamento Técnico.

9. Los cultivos dedicados a la producción de semillas y de plantas de vivero deberán establecerse en terrenos suficientemente homogéneos y mantenerse suficientemente limpios de vegetación espontánea.

10. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación podrá fijar zonas, cuyo ámbito geográfico supere el de una Comunidad Autónoma, en las que debido a motivos técnicos, se regule el cultivo y la producción de determinadas especies o variedades.

Se podrán establecer las condiciones especiales en las que pueden producirse y comercializarse y las restricciones cuantitativas que procedan, en relación con la conservación "in situ" y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos, de semillas:

a) Relacionadas con hábitats naturales y seminaturales específicos, comprendidas las mezclas de especies. Las semillas tendrán un origen conocido aprobado por el organismo oficial responsable.

b) De ecotipos y variedades autóctonas tradicionalmente cultivados en determinadas localidades y amenazadas por la erosión genética (variedades de conservación).

c) De variedades sin valor intrínseco para la producción de cultivos comerciales pero desarrolladas para el cultivo en condiciones determinadas.

11. En los Reglamentos Técnicos se podrán señalar limitaciones al número de variedades de una misma especie o de un grupo de especies, que un productor pueda obtener en una finca de un agricultor-colaborador, teniendo en cuenta la dimensión y características de la misma. Los servicios oficiales de control podrán autorizar limitaciones superiores en casos concretos debidamente justificados.

Queda prohibida la producción en una misma explotación de semillas y plantas de vivero de una misma especie con destino a productores distintos, salvo que exista un acuerdo escrito y previamente aprobado por los servicios oficiales de control entre dichos productores y el agricultor-colaborador.

12. Los productores de semillas y los de plantas de vivero deberán realizar, cuando el correspondiente Reglamento Técnico lo exija, una declaración de cultivo en la que figuren, para cada parcela, los siguientes datos:

Nombre y domicilio del agricultor-colaborador, situación de la parcela o parcelas (finca, término municipal, provincia); superficie; especie y variedad; categoría de las semillas o plantas de vivero; número de kilogramos o de elementos de multiplicación empleados en la siembra, así como cuantas declaraciones y comunicaciones indiquen los correspondientes Reglamentos Técnicos, los cuales determinarán la forma y época de realizarlas. Asimismo, estarán obligados a llevar libros o fichas de inspecciones, que estarán a disposición de los servicios oficiales de control.

13. Los servicios oficiales de control, por medio de su personal, realizarán las inspecciones de los cultivos al menos en las épocas fijadas por los Reglamentos Técnicos correspondientes, procurando que esté presente en los campos inspeccionados un representante del productor. Por los citados servicios se comunicará, en su caso, a los productores, indicando los motivos, la anulación de las parcelas inspeccionadas cuando así proceda. En caso de que por los servicios se indique la necesidad de realizar operaciones de depuración en la parcela, el productor podrá optar por la anulación o quedará obligado a la realización de las operaciones reseñadas.

La producción obtenida en parcelas contratadas que no reciban la aprobación definitiva, podrá ser controlada para comprobar el destino posterior de la misma.

Para las especies incluidas en los Reglamentos Técnicos, con excepción de la patata de siembra y de las plantas de vivero, estas inspecciones oficiales podrán ser sustituidas, de conformidad con la normativa nacional aplicable, en los cultivos destinados a la producción de semilla de categoría certificada, por inspecciones realizadas bajo supervisión oficial, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) Los inspectores:

Deberán contar con la cualificación técnica necesaria.

No podrán obtener beneficios particulares derivados de la realización de las inspecciones.

Deberán contar con autorización oficial del organismo oficial responsable, que se otorgará bien una vez que los inspectores hayan prestado juramento, o bien previa firma de una declaración por escrito en que se comprometan a cumplir las normas que regulen los exámenes oficiales.

Llevarán a cabo las inspecciones bajo supervisión oficial de acuerdo con las normas aplicables a las inspecciones oficiales.

b) El cultivo que vaya a inspeccionarse se habrá obtenido de semillas sometidas a un control oficial a posteriori con resultados satisfactorios.

c) Los inspectores oficiales procederán al control de una parte de los cultivos inspeccionados bajo supervisión oficial. La parte controlada será como mínimo el 5% de los mismos.

d) Una parte de las muestras, tomadas oficialmente, procedentes de las partidas de semillas cosechadas a partir de estos cultivos se someterá a un control oficial a posteriori y, en su caso, a pruebas de laboratorio oficiales para determinar su identidad y pureza varietales. El organismo oficial responsable determinará el número de muestras que se someterá a ese control.

En los reglamentos técnicos se podrá establecer el procedimiento a seguir para acceder a este tipo de inspecciones.

14. Requisitos especiales para las semillas de base y prebase y materia vegetal de base. En los procesos de producción de semilla y material vegetal de base, así como en los de semillas de prebase, se observarán las siguientes normas:

a) La producción de semilla de base y de material vegetal de base se realizará siempre por productores autorizados para ello.

b) El número de generaciones de semillas de prebase y de años previos al material vegetal de base, a partir del material parental, será estrictamente limitado y fijado por el obtentor, de acuerdo con el método de conservación de la variedad que figure en el Registro de Variedades Comerciales. En los cultivares seleccionados de obtentor no reconocido y en los cultivares locales, se fijará para cada especie en los Reglamentos Técnicos correspondientes.

c) Las parcelas de producción de semillas de prebase, y, en el caso de que los Reglamentos Técnicos correspondientes así lo dispongan, las de semillas y material vegetal de base, se establecerán en fincas que los productores lleven en cultivo directo, salvo autorización expresa de los servicios oficiales de control.

d) Los productores de semillas llevarán un registro de las semillas utilizadas en cada parcela de producción de semilla de base para poder establecer en todo momento la filiación de la misma.

e) Los productores de material vegetal de base de plantas de vivero deberán llevar un libro-registro o fichas individuales por planta o madre o conjunto de éstas, para recoger los datos que señalen en cada caso los Reglamentos Técnicos.

15. Requisitos de las semillas: Los Reglamentos Técnicos señalarán las normas que deben satisfacer las semillas en relación a todas o algunas de las siguientes características:

a) Pureza específica: Contenido máximo de semillas de malas hierbas, de otras plantas cultivadas, de semillas nocivas, de materias inertes.

b) Pureza varietal, en su caso.

c) Germinación.

d) Humedad.

e) Características morfológicas: Calibre, color y otras.

f) Semillas rotas o descortezadas.

g) Sanidad.

h) Tratamientos fitosanitarios.

i) Condiciones para semillas especiales: Monogérmenes, poliploides y otras.

j) Otras características particulares que señalen los Reglamentos Técnicos.

k) Condiciones para las semillas destinadas a la producción ecológica.

Con el fin de eliminar cualquier dificultad temporal de suministro general de semillas de base, de semillas certificadas, de semillas comerciales o de semillas estándar que se presenten en la Comunidad, y que no puedan solucionarse de otro modo, podrá decidirse, de acuerdo con la normativa comunitaria, que se permita la comercialización, durante un período determinado, de semillas de una categoría sometida a requisitos menos estrictos que los exigidos en la normativa, o de semillas de una variedad no incluida en el catálogo

común de variedades de especies de plantas agrícolas o en el de plantas hortícolas ni inscrita en el registro de variedades comerciales, en las cantidades necesarias para resolver las dificultades de abastecimiento.

Cuando se trate de una categoría de semillas de una variedad determinada, la etiqueta oficial o la etiqueta del proveedor será la prevista para la categoría correspondiente; la etiqueta será de color marrón para las semillas de variedades no incluidas en los catálogos anteriormente mencionados. La etiqueta indicará siempre: "semillas sometidas a requisitos menos estrictos".

Se podrá autorizar la certificación y comercialización de semillas de base que no cumplan los requisitos mínimos para la germinación marcados en el correspondiente Reglamento Técnico, en cuyo caso el productor deberá incluir una etiqueta especial en el envase indicando el porcentaje de germinación real de la semilla, así como su nombre, dirección y número del lote.

Las definiciones de los conceptos relativos a la calidad de las semillas y los métodos para la toma de muestras y para la realización de los análisis y ensayos de las mismas, que deberán utilizar tanto los laboratorios oficiales como los de los productores, serán los establecidos en las normas de la Asociación Internacional de Ensayo de Semillas (ISTA), pudiendo los Reglamentos Técnicos marcar requisitos o normas especiales, en su caso.

15 bis. Requisitos especiales para la semilla de variedades de conservación y de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas:

a) La semilla deberá descender de semilla producida conforme a prácticas bien definidas para el mantenimiento de la variedad, en el caso de que puedan certificarse como semillas certificadas de una variedad de conservación.

b) La semilla, salvo la de Oryza sativa y la de especies de plantas hortícolas deberá cumplir los requisitos de certificación de la semilla certificada establecidos en los correspondientes Reglamentos técnicos de control y certificación específicos, a excepción de los relativos a la pureza varietal mínima y de los relacionados con el examen oficial o el examen bajo supervisión oficial.

c) La semilla de Oryza sativa deberá cumplir los requisitos de certificación aplicables a la semilla certificada de arroz de segunda reproducción (R-2), establecidos en el Reglamento técnico de control y certificación de semilla de cereales, a excepción de los relativos a la pureza varietal mínima y de los relacionados con el examen oficial o el examen bajo supervisión oficial.

d) En el caso de especies hortícolas, la semilla de estas variedades sólo podrá verificarse como de categoría estándar y deberá cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento técnico de control y certificación de semillas de plantas hortícolas para esta categoría de semillas, salvo en lo que se refiere a la pureza varietal mínima.

e) La semilla de estas variedades deberá tener una pureza varietal suficiente. En las especies de plantas hortícolas se considera como suficiente una pureza varietal mínima del 90 por ciento.

f) La semilla de una variedad de conservación sólo puede producirse en su región de origen. Si las semillas no pueden producirse en su región de origen, debido a un problema medioambiental concreto, se podrán autorizar otras regiones para la producción de semilla, teniendo en cuenta la información suministrada por las autoridades en materia de recursos fitogenéticos o por las organizaciones por ellos reconocidas al efecto. Sin embargo, la semilla producida en esas regiones adicionales sólo podrá utilizarse en la región de origen.

Se comprobará, por medio de seguimiento oficial, que los cultivos de semilla de estas variedades cumplen las disposiciones del presente Reglamento, prestando una atención especial a la variedad, las localizaciones de la producción de semilla y las cantidades.

16. Requisitos de las plantas de vivero.–Los Reglamentos Técnicos, al menos en lo referente a plantas madre y otros elementos de multiplicación vegetativa, señalarán las normas que deben satisfacer en relación a todas o algunas de las siguientes características:

a) Pureza específica y varietal.
b) Vigor.
c) Características morfológicas.
d) Sanidad.

e) Técnicas de preparación del material.
f) Otras características.

V. Precintado de semillas y plantas de vivero

17. Las partidas de semillas y plantas de vivero, deberán estar debidamente identificadas durante todos los procesos a que sean sometidas desde el momento de su recogida en el campo hasta su comercialización. Los procesos de producción y comercialización serán objeto de inspección por los Servicios Oficiales de Control competentes, que podrán tomar muestras en cualquier momento durante los mismos, incluso en el momento de la recolección a cuyo fin se podrá exigir, excepcionalmente, se comunique la iniciación de esta operación en cada parcela.

18. Las semillas prebase, base, certificadas, estándar y comerciales, sólo se pueden distribuir o comercializar contenidas en envases nuevos o contenedores precintados oficialmente o bajo control oficial.

Las plantas de vivero de base y certificadas sólo se pueden distribuir o comercializar precintadas oficialmente o bajo control oficial, individualmente o en haces cuando así se disponga en los correspondientes Reglamentos Técnicos.

El precintado de un lote de semillas o de plantas de vivero consiste en las operaciones de cerrado de los envases o haces que los contienen y en la colocación de las etiquetas previstas en este Reglamento, y en los Reglamentos Técnicos específicos, de tal forma que sea imposible abrirlos sin deteriorar el cierre o sin dejar señales que muestren la evidencia de haberse podido alterar o cambiar su contenido o su identificación.

El precintado tendrá carácter oficial cuando las operaciones correspondientes se realicen oficialmente o bajo control de los Servicios Oficiales de Control competentes, y de acuerdo con lo expuesto en este Reglamento y los Reglamentos Técnicos específicos.

19. Se podrá rechazar el precintado de un lote cuando se compruebe que no es homogéneo en cuanto a los caracteres que se indican en los números 15 y 16 de este Reglamento.

Los productores deberán llevar un registro en el que figuren las parcelas donde se han producido las semillas de base y prebase, o las plantas de vivero que constituyan cada uno de los lotes. En el caso de las semillas certificadas constará el lote de semilla del que proceden.

En los Reglamentos Técnicos específicos se señalarán, en su caso, los pesos máximos de los lotes de semilla, y el tamaño de cada lote en el caso de las plantas de reproducción asexual.

20. El contenido de los envases o embalajes que constituyen un lote se identificará, cuando así lo especifique la normativa específica, mediante una etiqueta oficial o por una impresión imborrable sobre el envase que contenga los datos que deben figurar en dicha etiqueta. Las etiquetas oficiales serán expedidas o autorizada su expedición por el organismo oficial responsable.

El color de la etiqueta oficial será:

Blanco con una fraja diagonal violeta para la categoría de prebase.
Blanco para la categoría de base.
Azul para las categorías certificadas y certificadas de primera reproducción.
Rojo para las categorías certificadas de reproducciones sucesivas.
Pardo para la categoría comercial.
Verde para las mezclas de semillas de plantas forrajeras.
Azul con una línea diagonal verde para las asociaciones varietales.

Las etiquetas oficiales, en el caso de las semillas de base y certificadas contendrán como mínimo los siguientes datos:

Encabezamiento con las siglas España y mención del organismo oficial responsable.
La inscripción: Reglas y normas CE.
Número de referencia del lote y número de la etiqueta.
Especie indicada, al menos en caracteres latinos, con su nombre botánico, que podrá citarse en forma abreviada y sin los nombres de los autores. En el caso de la patata de siembra y para semillas de remolacha azucarera y de plantas hortícolas: Especie indicada, al

menos en caracteres latinos, con su nombre botánico, que podrá citarse en forma abreviada y sin los nombres de los autores, o con su nombre común o con ambos.

Variedad indicada, al menos en caracteres latinos.

Categoría.

País de producción.

Mes y año del precintado (fecha de precintado) o mes y año de la última toma de muestra oficial.

Peso declarado, bruto o neto, o número de semillas.

En caso de que se utilicen aditivos sólidos (pildorados, etc.) deberá indicarse la naturaleza del aditivo y la proporción aproximadamente entre el peso de las semillas propiamente dichas y el peso total.

Cuando se trate de variedades híbridas o líneas consanguíneas: Para aquellas semillas de categoría base o generaciones anteriores, pertenecientes a híbridos o líneas puras, inscritas en el Registro de Variedades Comerciales, se indicará la denominación con la que figuren inscritas, con o sin referencia a la variedad definitiva, acompañada de la palabra "componente" cuando vaya destinada exclusivamente a actuar como tal en la producción de la citada variedad definitiva. Para otros casos de semillas de base o de generaciones anteriores se indicará el nombre del componente al que pertenezca la semilla, que podrá citarse de forma codificada, acompañado de una referencia a la variedad definitiva, con o sin indicación de su función (masculina o femenina), y acompañado de la palabra "componente". Para las semillas certificadas, el nombre de la variedad a que pertenezcan irá acompañado de la palabra "híbrido".

En las etiquetas de semilla prebase figurará, además de los datos indicados anteriormente, el siguiente: Número de generaciones hasta semilla certificada.

El productor o, en su caso, el agricultor-colaborador deberá conservar, a disposición del personal de los Servicios Oficiales de Control, las etiquetas de semillas de prebase y de base, así como las de semilla certificada de primera reproducción cuando éstas vayan a destinarse a nueva reproducción.

Para la semilla comercial, los datos de la etiqueta oficial serán los indicados para las categorías de base y certificada, con la excepción de la mención a la variedad, e incluyendo el texto "no certificada como variedad". Asimismo deberá sustituirse el dato "país de producción" por el de "zona de producción".

El tamaño de la etiqueta oficial, en el caso de semillas, será como mínimo de 110 x 67 mm, en el de las plantas de vivero, la reglamentación específica indicará, en su caso, a qué deben ajustarse las dimensiones de sus etiquetas.

Todas las indicaciones contenidas en la etiqueta deberán figurar, al menos, en la lengua oficial del Estado.

21. En el caso de plantas de vivero, las etiquetas oficiales contendrán, como mínimo, los siguientes datos:

Encabezamiento con las siglas España y mención del organismo oficial responsable.

Variedad o especie, en su caso.

Categoría.

Productor, cuando así lo disponga el Reglamento Técnico específico correspondiente.

País de producción.

22. Con independencia de lo indicado en el número 20, y en lo que se refiere a semillas, los productores deberán fijar en todos los envases, incluir copia en su interior, salvo en los casos en que la etiqueta exterior vaya pegada o cosida, una etiqueta en la que figuren, como mínimo, las siguientes especificaciones:

Productor.

Especie.

Variedad (si no se trata de semilla comercial).

Categoría.

Número de referencia del lote.

Pureza específica, expresada en tanto por ciento.

Germinación, expresada en tanto por ciento.

Las indicaciones de pureza específica y germinación podrán sustituirse en las etiquetas interiores por la indicación «Las semillas que contiene este envase cubren los mínimos de pureza y germinación que señalan las normas en vigor.

Si las semillas han sido sometidas a tratamiento con algún producto figurará así obligatoriamente en esta etiqueta del productor, en la que se indicará el producto activo utilizado y su posible toxicidad.

Los Reglamentos Técnicos señalarán las informaciones complementarias que deben figurar en la etiqueta correspondiente a las distintas especies y o categorías y, en su caso, las relativas a los pequeños envases CE.

Las etiquetas interiores y exteriores podrán ser sustituidas por la impresión de sus datos en forma indeleble en el envase.

Los productores de plantas de vivero utilizarán sus propias etiquetas de acuerdo con lo que se establezca en los Reglamentos Técnicos.

En el caso de las categoría prebase, base y certificada, las etiquetas o instrucciones del productor y, en su caso, del importador, se redactarán de forma que no puedan confundirse con las etiquetas oficiales.

22 bis. En el caso de semillas o de plantas de vivero de una variedad que haya sido modificada genéticamente, toda etiqueta o documento, oficial o de otro tipo, que se adhiera al envase de semillas o al embalaje de plantas de vivero, o que lo acompañe, en virtud de las disposiciones del presente Reglamento, indicará con claridad: "Variedad modificada genéticamente".

Asimismo, toda persona que comercialice alguna de esas variedades indicará con claridad en su catálogo de ventas que aquélla es una variedad modificada genéticamente.

22 ter. Las condiciones de precintado y etiquetado de la semilla de variedades de conservación y de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas serán las siguientes:

La semilla de estas variedades sólo podrá comercializarse en embalajes cerrados o contenedores con un dispositivo de precintado.

El proveedor precintará los embalajes o contenedores de semilla de manera que no puedan abrirse sin dañar el sistema de precintado ni dejar pruebas de manipulación indebida en la etiqueta del proveedor, en el embalaje o en el contenedor.

Para que el cierre sea seguro, de conformidad con el párrafo anterior, el sistema deberá incluir, al menos, la colocación de la etiqueta o de un precinto.

Los embalajes o contenedores de semilla llevarán una etiqueta del proveedor o una nota impresa o estampada que incluya la siguiente información:

La inscripción: “Reglas y normas CE”.

Nombre y dirección de la persona responsable de la colocación de las etiquetas o su marca de identificación.

Año de precintado, expresado del siguiente modo: “precintado en …” (año), o, salvo en relación con la patata de siembra, el año del último muestreo a efectos de las últimas pruebas de germinación, expresado del siguiente modo: “muestras tomadas en…” (año).

Especie.

Variedad.

La inscripción: “Semillas certificadas de una variedad de conservación” o “Semillas estándar de una variedad de conservación” o “Semilla de una variedad desarrollada para su cultivo en condiciones determinadas”, según le corresponda.

Región de origen, en el caso de las variedades de conservación.

Región de producción de la semilla, cuando sea diferente de la región de origen.

Número de referencia del lote dado por la persona responsable de la colocación de las etiquetas.

Peso neto o bruto declarado o numero declarado de semillas, o excepto en el caso de patata de siembra, el número declarado de semillas.

Cuando la cantidad se indique en peso y se utilicen plaguicidas granulados, sustancias de pildorado u otros aditivos sólidos, se indicará la naturaleza de los mismos así como la proporción aproximada entre el peso de semilla pura y el peso total, salvo en el caso de patata de siembra.

En el caso de semilla de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas, solo se podrá comercializar en envases pequeños que no excederán el peso neto máximo fijado para cada especie en el anexo VI.

23. Para comprobar la calidad de las semillas y de las plantas de vivero, verificando que se cumplen los requisitos reflejados en los correspondientes Reglamentos Técnicos específicos, se tomarán muestras oficiales de los lotes precintados.

En el caso de las semillas se tomará de cada lote una muestra representativa del mismo, siguiendo la normativa legal establecida al respecto, para que en todo momento se pueda garantizar la identidad de la muestra y se ofrezcan las suficientes garantías a las partes interesadas en el procedimiento.

Dichas muestras se dividirán en tantos ejemplares homogéneos como sean necesarios para realizar los análisis y ensayos preceptivos. El tamaño o peso de cada uno de los ejemplares de la muestra de semillas será el señalado en el correspondiente Reglamento Técnico según las especificaciones que se vayan a analizar.

La toma de muestras se realizará de acuerdo con las reglas internacionales elaboradas por la Asociación Internacional de Ensayos de Semillas (ISTA).

En el caso de tubérculos y plantas de vivero se tomarán muestras de los lotes precintados para efectuar los análisis y controles que establezcan los correspondientes Reglamentos Técnicos.

Para las especies incluidas en los Reglamentos Técnicos, con excepción de la patata de siembra y de las plantas de vivero, la toma de muestras oficial podrá ser sustituida en los lotes de semilla de categoría base, certificada y, en su caso comercial, por toma de muestras realizada bajo supervisión oficial, si se cumplen los siguientes requisitos:

a) la efectuarán muestreadores de semillas debidamente autorizados a tal fin por el organismo oficial responsable de certificación. Dicho muestreo se realizará de acuerdo con los métodos internacionales vigentes.

b) los muestreadores de semillas dispondrán de las cualificaciones técnicas necesarias, adquiridas en cursos de formación organizados en las mismas condiciones aplicables a los muestreadores de semillas oficiales y confirmadas en exámenes oficiales.

c) los muestreadores de semillas serán:

personas físicas independientes

empleados de personas físicas o jurídicas cuyas actividades no incluyan la producción, el cultivo, la transformación o el comercio de semillas, o

empleados de personas físicas o jurídicas cuyas actividades incluyan la producción, el cultivo, la transformación o el comercio de semillas. En este caso, sólo podrán muestrear lotes de semillas producidas por cuenta de su empleador, salvo acuerdo en contra entre este último, el solicitante de la certificación y el organismo oficial responsable de la certificación.

d) los resultados que obtengan los muestreadores de semillas autorizados se someterán a un control adecuado por parte del organismo oficial responsable de la certificación. Cuando el muestreo automático sea operativo, deberán adoptarse procedimientos adecuados, que se someterán a supervisión oficial.

e) al menos un 5% de los lotes muestreados por muestreadores de semillas autorizados se someterá a un muestreo de control por parte de muestreadores oficiales de semillas. Este muestreo de control no se aplicará al muestreo automático. Las muestras tomadas oficialmente se compararán con las del mismo lote tomadas bajo supervisión oficial.

En cualquier caso, con objeto de comprobar la calidad de las semillas y de las plantas de vivero verificando que se cumplen los requisitos reflejados en los correspondientes Reglamentos Técnicos específicos, durante el proceso de comercialización se podrá proceder a la toma de muestras por sondeo y, en este caso, siempre de forma oficial.

Cuando se tomen muestras de semillas o de plantas de vivero durante el proceso comercial, se procederá siguiendo la normativa legal establecida al respecto, para que en todo momento se pueda garantizar la identidad y representatividad de la muestra, y se ofrezcan las suficientes garantías a las partes interesadas en el procedimiento. Siempre se levantará un acta de la toma de muestras, en la que se reflejará cuantos datos y circunstancias sean necesarias para la identificación de la muestra. Dicha muestra se

dividirá en tantos ejemplares homogéneos como sean necesarios para realizar los análisis y ensayos preceptivos, siendo su tamaño suficiente en función de dichas determinaciones; debiéndose ajustar a las normativas reglamentarias establecidas y, en su defecto, a las instrucciones dictadas por los órganos competentes.

23 bis. Se llevarán a cabo ensayos para comprobar que la semilla de variedades de conservación y la de variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas cumplen los requisitos de certificación establecidos en el apartado 15 bis del presente Reglamento, apartados b), c), d) y e).

Estos ensayos se efectuarán conforme a los métodos internacionales vigentes o, de no existir tales métodos, de acuerdo con cualquier método que resulte apropiado.

Las muestras destinadas a dichos ensayos se tomarán de lotes homogéneos. Asimismo, se aplicarán las normas sobre peso del lote y peso de la muestra establecidas en los correspondientes Reglamentos Técnicos de Control y Certificación específicos.

24. Los productores deben verificar la calidad de las semillas antes de proceder al precintado de los lotes, para lo cual realizarán los análisis previos pertinentes en sus laboratorios. Solamente se podrán precintar los lotes de semilla que cumplan los requisitos de calidad expuestos en los correspondientes Reglamentos Técnicos específicos.

Con carácter general, para las semillas (excepto patata de siembra) de categorías de prebase y base destinadas a la venta y de las categorías certificadas y comerciales, el precintado no supone autorización de salida del almacén, lo cual sólo se tendrá cuando hayan finalizado los análisis realizados en los laboratorios oficiales y se hayan obtenido resultados favorables. Cuando un lote no satisfaga los requisitos establecidos reglamentariamente se comunicarán al productor las deficiencias observadas. Si al realizarse en los laboratorios oficiales los análisis establecidos en el correspondiente Reglamento Técnico, se obtuvieran resultados inferiores a los indicados en dicho Reglamento, se ordenará la inmovilización del lote, procediéndose a nueva toma de muestras o análisis, o a ambas, si el productor lo solicita; si el resultado es de nuevo deficiente, se procederá al desprecintado del lote. En caso que el lote deficiente hubiese sido comercializado, se incoará al productor el correspondiente expediente sancionador.

Si en un plazo de quince días, contados a partir de la fecha del precintado para las determinaciones distintas a la germinación, o en el de quince días posteriores a la duración de los análisis de germinación, según las normas de la ISTA para determinar dicha germinación, no se ha comunicado al productor ninguna deficiencia, el lote de semillas lo podrá comercializar bajo su responsabilidad.

Si los análisis de laboratorios diesen resultados inferiores a los establecidos en el correspondiente Reglamento Técnico, se deberá proceder a la inmovilización del lote de semillas, si bien el productor podrá solicitar una segunda toma de muestras. Si el resultado del análisis de esta muestra fuera de nuevo deficiente, se desprecintará el lote. En caso que el lote deficiente hubiese sido comercializado, se incoará el correspondiente expediente sancionador.

Para las especies incluidas en los Reglamentos Técnicos, con excepción de la patata de siembra y de las plantas de vivero, las determinaciones para comprobar que las semillas de categoría base, certificada y, en su caso, comercial, cumplen los requisitos exigidos por los correspondientes Reglamentos Técnicos, podrán realizarse bajo supervisión oficial si se cumplen las siguientes condiciones:

a) Los análisis serán llevados a cabo por laboratorios debidamente autorizados a tal fin por el organismo oficial responsable.

b) Contarán con un analista directamente responsable de las operaciones técnicas de laboratorio que disponga de las cualificaciones necesarias para llevar la gestión técnica de un laboratorio de pruebas sobre semillas.

c) Sus analistas de semillas contarán con las cualificaciones técnicas necesarias, adquiridas en cursos de formación organizados en las mismas condiciones aplicables a los analistas oficiales y confirmadas en exámenes oficiales.

d) Las instalaciones y los equipos de que dispongan los laboratorios deberán haber sido considerados como satisfactorios por el organismo oficial responsable.

e) Llevarán a cabo las pruebas sobre semillas de acuerdo con los métodos internacionales actualmente vigentes.

f) Deberán ser independientes o pertenecientes a una empresa de semillas.

En este último caso, sólo podrán llevar a cabo los ensayos sobre lotes de semillas producidas por cuenta de dicha empresa, salvo acuerdo en contrario entre ésta, el solicitante de la certificación y el organismo oficial responsable.

g) Los resultados obtenidos se someterán a un control por parte del organismo oficial responsable.

h) Al menos un 5% de los lotes analizados en laboratorios autorizados se someterá a un análisis oficial de control.

Para las plantas de reproducción asexual, los correspondientes Reglamentos Técnicos indicarán los análisis cuyos resultados hayan de presentarse por los productores.

Las operaciones de precintado y toma de muestras de semillas o plantas de vivero se reflejarán en un acta según modelo oficial, que se firmará por la entidad y por el muestreador, haciéndose constar las circunstancias en que se han realizado tales operaciones.

El precintado de semillas y plantas de vivero tendrá un período de validez máximo de diez meses, salvo que, excepcionalmente, se indique lo contrario en el correspondiente Reglamento Técnico.

25. A fin de hallar alternativas más adecuadas a determinadas disposiciones establecidas en el presente Reglamento, distintas de las fitosanitarias en el caso de patata de siembra, se podrá decidir la organización de experimentos temporales, en condiciones especiales y a escala comunitaria, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa comunitaria.

En el marco de dichos experimentos, los organismos oficiales responsables del control de las semillas, podrán quedar exentos de determinadas obligaciones establecidas en el presente Reglamento. El alcance de dicha exención se determinará por referencia a las disposiciones a las que se aplique. La duración de un experimento no excederá de siete años.

26. El sistema de certificación de la OCDE u otro sistema internacional a que se haya adherido España, se aplicará a petición de los productores a quienes interese.

26a. En aquellos casos en que así se especifique en los correspondientes Reglamentos Técnicos de Control y Certificación de Semillas, se certificarán oficialmente como semillas certificadas, previa solicitud, las semillas recogidas en cualquier Estado miembro de la Comunidad Económica Europea, siempre que hayan sido objeto de una inspección en campo y de un examen oficial para comprobar que se cumplen los requisitos establecidos para la semilla de la categoría correspondiente. Las semillas anteriormente citadas, y que pueden ser objeto de certificación, deben proceder directamente de semillas de base, semillas certificadas o semillas certificadas de primera reproducción, oficialmente certificadas en uno o varios Estados miembros de la Comunidad Económica Europea o en un país tercero al que se haya otorgado equivalencia, o procedentes directamente del cruce de semillas de base oficialmente certificadas en un Estado miembro, con semillas de base oficialmente certificada en los citados países terceros.

Cuando en tales casos las semillas se hayan producido directamente a partir de semillas oficialmente certificadas de generaciones anteriores a la semilla de base, se podrá autorizarla certificación oficial como semillas de base, si se cumplen los requisitos establecidos para dicha categoría.

26b. Las semillas a las que se refiere el párrafo anterior, recolectadas en España y destinadas a la certificación definitiva en otro Estado miembro deberán:

a) Envasarse, precintarse y marcarse con una etiqueta oficial que cumpla los siguientes requisitos:

Ser de color gris.

Contener la siguiente información:

Encabezamiento: INSPV-España.

Nombre o siglas de la autoridad que ha realizado la inspección sobre el terreno.

Especie indicada, al menos en caracteres latinos, con su nombre botánico, que podrá citarse en forma abreviada y sin los nombres de los autores. En el caso de patata de siembra y para semillas de remolacha azucarera y de plantas hortícolas: Especie indicada, al menos

en caracteres latinos, con su nombre botánico, que podrá citarse en forma abreviada y sin los nombres de los autores, o con su nombre común o con ambos.

Variedad indicada, al menos, en caracteres latinos; en caso de variedades (líneas puras, híbridos fundacionales) destinadas únicamente a componentes de variedades híbridas, se añadirá la palabra «componente».

En el caso de variedades híbridas, la palabra «híbrido».

Categoría.

Número de referencia del campo o del lote.

Número de orden atribuido oficialmente.

Peso neto o bruto declarado.

La inscripción: Semillas no certificadas definitivamente.

b) Ir acompañadas de un documento oficial que contenga la siguiente definición:

Autoridad que expide el documento.

Especie indicada, al menos en caracteres latinos, con su nombre botánico, que podrá citarse en forma abreviada y sin los nombres de los autores. En el caso de patata de siembra y para semillas de remolacha azucarera y de plantas hortícolas: Especie indicada, al menos en caracteres latinos, con su nombre botánico, que podrá citarse en forma abreviada y sin los nombres de los autores, o con su nombre común o con ambos.

Variedad indicada, al menos, en caracteres latinos.

Categoría.

Número de referencia de la semilla utilizada y nombre del país o países que hubieran certificado dicha semilla.

Número de referencia del campo o del lote.

Número de orden atribuido oficialmente.

Superficie cultivada para la producción de la semilla que comprende el lote cubierto por este documento.

Cantidad de semilla recogida y número de envases:

En el caso de semillas de prebase, número de generaciones hasta semilla de base.

En el caso de semillas certificadas, número de reproducciones que ha habido tras la semilla de base.

Certificado de que los cultivos de que proceden las semillas han cumplido los requisitos exigidos.

En su caso, resultados de un análisis preliminar de las semillas.

26c. En aquellos casos en que así se especifique en los correspondientes Reglamentos técnicos de control y certificación de semillas se certificarán oficialmente, previa solicitud, las semillas recogidas en un país tercero, si las mismas han sido objeto de una inspección en campo, que cumplan con las condiciones establecidas en las Decisiones comunitarias de equivalencia con países terceros, y si un examen oficial prueba que se cumplen las condiciones establecidas para las semillas de la categoría correspondiente. Las semillas anteriormente citadas y que pueden ser objeto de certificación deben de proceder directamente de semillas de base, certificadas o certificadas de primera reproducción, oficialmente certificadas en uno o varios Estados miembros de la Comunidad Económica Europea o en un país tercero al que se haya otorgado equivalencia, o procedentes directamente del cruce de semillas de base oficialmente certificadas en un Estado miembro con semilla de base oficialmente certificada en los citados países terceros.

VI. Ensayos de postcontrol y de precontrol

27. Los ensayos de postcontrol tienen por objeto comprobar el buen funcionamiento del sistema de certificación por medio de verificaciones de la identidad y de la pureza varietal o, en su caso, específica, y el estado sanitario, de los diferentes lotes de semilla que no se destinen a nuevas multiplicaciones.

Los ensayos efectuados en lotes de semillas destinados a nuevas multiplicaciones se denominan ensayos de precontrol de la generación a producir.

28. Los productores de semilla de prebase destinada a la venta de base y de otras destinadas a ser utilizadas para una nueva generación de semillas están obligados a mantener en terrenos llevados en cultivo directo, campos de precontrol en los que se

sembrarán muestras tomadas de los lotes precintados en los porcentajes que se fijen en los correspondientes Reglamentos Técnicos. Los ensayos de precontrol se realizarán siguiendo las normas que se fijen en los Reglamentos Técnicos y bajo la inspección de los servicios oficiales de control.

Los productores de plantas de vivero están obligados a establecer los campos de pies madres que señalen los Reglamentos Técnicos y a realizar los precontroles que en éstos se indiquen, todo ello bajo la inspección de los servicios oficiales de control.

29. Con independencia de los ensayos a que hace referencia el párrafo anterior, los productores cultivarán parcelas de postcontrol durante la campaña siguiente a la obtención de las semillas, sembrándose en ellas la fracción que señalen los Reglamentos Técnicos para las distintas categorías, incluyéndose todas las que corresponden a lotes que hayan sido objeto de fraccionamiento.

En las normas para ensayos de precontrol y de postcontrol se fijarán al menos, para cada especie, el tamaño mínimo de las parcelas o número mínimo de plantas, datos a tomar e identificación de parcelas.

Con el fin de que el Instituto pueda observar el comportamiento de las plantas de vivero vendidas, se realizarán muestreos sobre la producción de los distintos productores de plantas de vivero.

30. Si del resultado de las pruebas de precontrol de carácter nacional se dedujera que los lotes correspondientes no cumplen las condiciones que para cada categoría señalan los Reglamentos Técnicos, podrá modificarse la calificación dada a la semilla obtenida como consecuencia de la multiplicación de dichos lotes, previa inspección oficial conjuntamente con el productor. En el caso de que análogas conclusiones se determinen en las pruebas de carácter nacional, se deberá comunicar dichos resultados a los productores y desprecintar el sobrante sin utilizar que pudiera existir de la semilla que corresponde a los mismo lotes.

La reincidencia del incumplimiento de normas de calidad de la semilla observado en el postcontrol permitirá no autorizar nuevas declaraciones de cultivo de la variedad y categoría comprobadas, hasta que se subsanen las deficiencias observadas.

A las pruebas de pre y postcontrol oficiales que se realicen tendrán acceso los productores e importadores de semillas.

VII. Proveedores de semillas y plantas de vivero

31 a 38. **(Derogados)**

VIII. Comercialización de semillas y plantas de vivero

39. Las denominaciones varietales de las semillas y plantas de vivero que se comercialicen serán aquellas con que figuren inscritas en el Registro de Variedades Comerciales o en los Catálogos Comunes de Variedades de Plantas Agrícolas o de Plantas Hortícolas. Caso de no existir lista de variedades para la especie, ni existir Catálogo Común para la misma, su denominación deberá cumplir las normas que figuren en el Reglamento del citado Registro.

40. Las semillas deberán expedirse en envases o contenedores precintados o cerrados en la forma establecida en el apartado 18, no pudiendo comercializarse a granel.

Los envases de las semillas de producción nacional, salvo lo previsto para los de semillas de categoría estándar y de semilla de variedades de conservación, deberán llevar una etiqueta oficial que cumpla las especificaciones establecidas en el apartado 20.

Como excepciones a lo dispuesto en los dos párrafos anteriores, siempre que así se establezcan en los correspondientes Reglamentos Técnicos para determinadas especies o grupos de especies, se establecen las siguientes:

a) La comercialización en pequeños envases sin etiqueta oficial de semilla procedente del fraccionamiento del contenido de envases precintados oficialmente. Los Reglamentos Técnicos específicos fijarán para cada especie o grupo de especies las normas que han de cumplirse al respecto.

b) La comercialización directa al consumidor final de semillas certificadas a granel de segunda reproducción, contenidas en grandes envases o recipientes, se efectuará por productores autorizados, ajustándose a la Directiva 2001/64/CE del Consejo, del 31 de

agosto de 2001, que permite autorizar la comercialización de semillas a granel destinadas al consumidor final, siempre que se cumplan determinadas condiciones, y, en su caso, a las disposiciones que se establezcan por la Unión Europea.

Las plantas de vivero se tienen que expedir precintadas, individualmente o agrupadas, de acuerdo con las normas que se dicten en los correspondientes Reglamentos Técnicos.

40 bis. En el caso de que los productores de semillas autorizados deseen hacer uso de la excepción establecida en la letra b) del apartado anterior, deberán cumplir lo siguiente:

a) Anualmente, y con, al menos, diez días de antelación al inicio de las actividades de recepción y procesamiento de las semillas, comunicarán a los servicios oficiales de las comunidades autónomas en donde radiquen las instalaciones en las que se tiene previsto ejercitar los trabajos de acondicionamiento, almacenamiento y comercialización a granel de semillas certificadas, su deseo de comercializar la semilla bajo este sistema de comercialización, junto a una memoria descriptiva que contenga al menos lo recogido en el anexo VII de este Reglamento

La comunicación, por parte de las autoridades competentes, del resultado de todas las comprobaciones se realizará en el plazo máximo de diez días desde el final de las comprobaciones, estableciéndose el sistema autorizado y el plan de trabajo correspondiente, que será diferente según se autorice que la certificación de estas semillas se realice de manera oficial o bajo supervisión oficial. Además se fijará un método para realizar el control oficial mínimo del 5 por ciento de los lotes, distribuidos al consumidor final, en caso de certificación bajo supervisión oficial y del 100 % de los lotes en caso de certificación oficial.

La entidad no podrá distribuir semilla a granel al agricultor final desde instalaciones diferentes a las autorizadas.

b) La entidad que haya sido autorizada para la comercialización a granel directamente al consumidor de semillas certificadas, de acuerdo con lo establecido en el punto anterior, comunicará a los servicios competentes de la comunidad autónoma la constitución de las partidas de semillas, indicando: especie, variedad, categoría, cantidad estimada, tipo de recipiente y/o lugar de confinamiento, número de identificación de cada partida, junto con los resultados de los análisis pertinentes realizados por personal y laboratorio acreditados para ello, de todas las muestras que se han tomado en el proceso de constitución de la partida, y que incluirán como mínimo el porcentaje de pureza específica, el porcentaje de germinación y la determinación de otras semillas en número (análisis de conteo), de acuerdo con lo establecido en los Reglamentos Técnicos específicos.

c) La autoridad competente de la comunidad autónoma, una vez recibida la comunicación y comprobado que se han cumplido los requisitos del proceso de producción de la semilla, que los datos aportados por el productor sobre los resultados de los análisis citados en el párrafo anterior, realizados bajo supervisión oficial, cumplen los requisitos mínimos exigidos en los Reglamentos Técnicos, y en general que todo el proceso se ha realizado de acuerdo con las normas establecidas, procederá a la autorización para la comercialización a granel de la semilla de cada una de las partidas, en lotes individualizados directamente al consumidor final, de manera oficial o bajo supervisión oficial. El productor que desee comercializar una partida de semilla o parte de ella en otra Comunidad Autónoma deberá solicitar el traslado del aforo correspondiente.

d) Cada entrega de semilla al consumidor final realizada obligatoriamente en las propias instalaciones donde se encuentra la partida cuya comercialización a granel ha sido autorizada de acuerdo con el apartado anterior, será considerada un lote y deberá estar perfectamente y físicamente identificable con un número, bajo la responsabilidad del productor en el momento de la expedición. Dicho número estará compuesto por el número de la partida original, al que se añadirán letras o números correlativos, correspondientes a las sucesivas entregas. Cada lote no podrá superar en peso el máximo permitido para la especie en los Reglamentos Técnicos específicos

El recipiente utilizado para contener cada una de estas entregas de semillas deberá cerrarse después de su llenado y etiquetarse de acuerdo con lo establecido en el apartado 22 de este reglamento.

No obstante lo anterior, la etiqueta podrá ser sustituida por el albarán del proveedor, siempre que contenga los datos relativo a las etiquetas exigidos en el apartado 22 de este

reglamento. Las operaciones de precintado y toma de muestras se reflejarán en actas oficiales conforme al apartado 24.

e) De cada uno de los lotes se tomará una muestra representativa, por personal acreditado para ello, y en el momento en que se proceda a llenar el recipiente que lo contiene, siguiendo las normas internacionales en vigor. Dicha muestra se dividirá en tres ejemplares homogéneos mediante un divisor de muestras, de los que uno se entregará al consumidor final y los restantes quedarán depositados en la entidad, poniendo uno de ellos a disposición de los Servicios competentes de la comunidad autónoma. El tamaño de estas muestras será como mínimo el establecido en los Reglamentos Técnicos específicos.

El productor autorizado será responsable de que las semillas comercializadas por este sistema cumplan los requisitos establecidos en el correspondiente Reglamento Técnico específico para esa especie y categoría de semillas.

f) Al realizar cada entrega al consumidor final, el productor expedirá un albarán por triplicado, en el que conste, al menos, la información siguiente: número de identificación de la partida original, número del lote asignado a la entrega al consumidor final, especie, variedad, categoría, mes y año del precintado oficial o bajo supervisión oficial, cantidad retirada, y, en caso de haber sido tratada la semilla, indicación de la materia activa utilizada, su proporción y su posible toxicidad.

Dicho albarán deberá ser firmado por el productor de semilla autorizado y por el consumidor final, o persona que los represente, debiéndose poner a disposición de los Servicios oficiales de la comunidad autónoma el tercer ejemplar del mismo, de acuerdo con el procedimiento que ésta establezca. En todo caso, al final de la campaña, la entidad comunicará a los Servicios oficiales de su comunidad autónoma la totalidad de las cantidades de semilla comercializada a granel especificando, especie, variedad, categoría cantidades por partidas, lotes y entregas, destinos y remanentes si los hubiera.

El productor autorizado deberá reflejar en el registro de entradas y salidas reglamentario, contemplado en el apartado 42 de este Reglamento, de forma individualizada, las partidas de semillas autorizadas oficialmente destinadas a este tipo de comercialización y las cantidades retiradas por los consumidores finales, con los números de los lotes correspondientes, conservando las copias de los correspondientes albaranes y facturas expedidos.

En su caso, si así lo autoriza la autoridad competente, el archivo ordenado de las copias de los albaranes y facturas pueden sustituir a la inscripción en el registro de entradas y salidas antes aludida.

El productor autorizado podrá detraer mercancía de una partida autorizada, para su envasado en sacos, previa solicitud a los servicios competentes de la comunidad autónoma y cumpliendo con la normativa al efecto.

g) Las comunidades autónomas remitirán al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, al final de cada campaña, la relación de las cantidades de semilla comercializada a granel, por especies, variedades y productores. Asimismo, enviarán las muestras de semilla representativas de los diferentes lotes y partidas de semillas así comercializadas, que a dicho Departamento les interese, para su posible inclusión en los ensayos comparativos previstos por la Unión Europea.

41. En el caso en que los productores hagan uso de la autorización que se señala en el número anterior, deberán fijar, en cada uno de los nuevos envases, una etiqueta o una inscripción sobre los mismos en la que consten los datos y especificaciones que se exijan en el correspondiente Reglamento Técnico.

Los productores quedan autorizados a envasar mezclas de semillas y asociaciones varietales en los casos en que esté previsto en los correspondientes Reglamentos Técnicos.

41 bis. La semilla de una variedad de conservación sólo puede comercializarse si se cumplen las siguientes condiciones:

a) Se ha producido en su región de origen o en una de las regiones a las que se refiere el apartado 15 bis.

b) La comercialización tiene lugar en su región de origen.

c) No obstante lo dispuesto en el apartado b), se podrán autorizar regiones adicionales para la comercialización de semilla de una variedad de conservación, siempre que tales

regiones sean comparables a la región de origen en cuanto a los hábitats naturales y seminaturales de esa variedad.

Cuando se autoricen esas regiones adicionales, es necesario asegurarse de que se reserva para conservar la variedad en su región de origen la cantidad de semilla necesaria para producir, como mínimo, la cantidad a la que se refiere el apartado e).

d) Estas regiones adicionales para la comercialización no podrán autorizarse si se autorizan las regiones adicionales para la producción de semilla mencionadas en el apartado 15 bis.

e) Por cada variedad de conservación, excepto para las especies de plantas hortícolas, la cantidad de semilla comercializada no excederá del 0,5 por ciento del total de la semilla de la misma especie utilizada en España en una campaña de cultivo, o de la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas, si esta cantidad es mayor. Para las especies (salvo las variedades hortícolas, en el caso que corresponda) Pisum sativum, Triticum., Hordeum vulgare, Zea mays, Solanum tuberosum, Brassica napus y Helianthus annuus, ese porcentaje no excederá del 0,3 por ciento, o de la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas, si esta cantidad es mayor.

No obstante, la cantidad total de semilla de variedades de conservación comercializadas no excederá del 10 por ciento del total de la semilla de la especie de que se trate utilizada anualmente en España, excepto para las especies de plantas hortícolas. En los casos en que ese porcentaje sea inferior a la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas, la cantidad máxima de semilla de la especie de que se trate utilizada anualmente en España podrá incrementarse hasta alcanzar la cantidad necesaria para sembrar 100 hectáreas.

Para cada variedad de conservación de especies de plantas hortícolas, la cantidad de semilla que se comercialice no podrá superar la cantidad necesaria para producir las plantas que fueren menester para la plantación en España de la superficie máxima establecida en el anexo V para cada especie.

f) Los productores notificarán al órgano competente de cada Comunidad Autónoma, las dimensiones y la localización de la zona de producción de semilla antes del comienzo de cada temporada de producción.

Las comunidades autónomas, deberán comunicar a la Oficina Española de Variedades Vegetales las cantidades totales por variedad al objeto de comprobar el cumplimiento del apartado e).

Si a la vista de las notificaciones a que se refiere el apartado anterior, se comprobara que un año dado, la cantidad de semilla comercializada supera las cantidades que se establecen en el apartado e), se asignará a cada productor afectado la cantidad que podrá comercializar en la campaña de producción correspondiente.

42. Toda Entidad o particular dedicado al almacenado y/o comercio de semillas o plantas de vivero, salvo en el caso de que se trate de productores autorizados, deberán estar inscritos en el Registro de Comerciantes de Semillas y Plantas de Vivero de la correspondiente Comunidad Autónoma. Asimismo, en todo almacén de semillas deberá llevarse un libro-registro en el que, por especies, variedades y categorías, se anotarán las entradas y salidas de almacén.

No podrán depositarse en los almacenes de semillas y plantas de vivero granos ni órganos vegetales destinados a fines comerciales distintos de los de multiplicación y reproducción, salvo autorización especial de los servicios oficiales de control, que se dará en función del volumen de ventas y del nivel de especialización del establecimiento.

42 bis. Las semillas que se comercialicen de conformidad con las disposiciones del presente Reglamento, sean éstas de cumplimiento obligatorio o facultativo, únicamente estarán sujetas a las restricciones de comercialización establecidas por el mismo, en lo que se refiere a sus características, disposiciones de examen, marcado y cierre.

43. El Instituto o los Organismos del Ministerio de Agricultura en quienes delegue para este fin, así como los servicios competentes de las Comunidades Autónomas, podrán tomar muestras de cualquier lote de semillas o plantas de vivero cuando así se estime necesario, siguiendo para ello las normas técnicas adecuadas y levantando las correspondientes actas.

Cuando se efectúe una compraventa, la toma de muestras podrá realizarse también a instancia de parte, siguiendo para ello los procedimientos adecuados marcados por la normativa vigente.

Se efectuarán controles oficiales de las semillas durante su comercialización, al menos mediante comprobaciones aleatorias, para verificar el cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos.

44. Las infracciones administrativas se sancionarán de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero y con carácter subsidiario por lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, sin perjuicio de las responsabilidades civiles y penales a que hubiera lugar.

Por su parte, si se comprobara por los servicios oficiales de control que las semillas o plantas de vivero ya utilizadas u ofrecidas en venta no cumplen con las condiciones mínimas señaladas en los Reglamentos Técnicos, se podrá incoar expediente ateniéndose, igualmente, a la legislación citada en el párrafo anterior.

En el caso de inspecciones de campo, toma de muestras y análisis de laboratorio realizados bajo supervisión oficial, se sancionarán las infracciones de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente. En todo caso, el incumplimiento de las citadas normas, deliberadamente o por negligencia, por parte del inspector, muestreador o laboratorio oficialmente autorizado, podrá dar lugar a la retirada de la autorización otorgada. El organismo oficial responsable anulará la certificación de las semillas examinadas, salvo en caso de que pueda demostrarse que dichas semillas cumplen los requisitos pertinentes.

45. Para poder efectuar importaciones de semillas y plantas de vivero de países terceros, de especies y categorías que no tengan establecida equivalencia comunitaria, deberá solicitarse preceptivamente autorización. La mencionada autorización deberá tramitarse ante la Subdirección General del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrícolas, presentado debidamente cumplimentado, el documento que, con la denominación "Solicitud de autorización para la importación de determinadas semillas y plantas de vivero", figura en el anexo I de la presente Orden.

La autorización que, en su caso, se conceda se extenderá por duplicado, al objeto de que el interesado presente un ejemplar de la misma en las aduanas o puntos de entrada, en el momento que pase la partida correspondiente.

Estarán sometidas a notificación previa, las semillas y plantas de vivero que se introduzcan en España procedentes de países terceros, cuando las mismas pertenezcan a especies y categorías con equivalencia comunitaria establecida.

La notificación previa se remitirá a la Subdirección General del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrícolas, efectuándose de acuerdo con el modelo del documento que, con la denominación "Notificación previa a la introducción en España de determinadas semillas y plantas de vivero procedentes de países terceros", figura en el anexo II de la presente Orden.

Todas las semillas y plantas de vivero que se importen de países terceros, deberán introducirse en España por los puntos o aduanas de entrada que se fijan, para los vegetales o productos vegetales, en el anexo VII del Real Decreto 2071/1993, de 26 de noviembre, relativo a las medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Económica Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros. Los inspectores fitosanitarios de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria requerirán, en los mencionados puntos o aduanas de entrada, la presentación de la correspondiente autorización que preceptivamente debe amparar a la partida objeto de importación. En el caso de que no sea preceptiva la autorización, por pertenecer la partida a una especie y categoría con equivalencia comunitaria establecida, dichos inspectores comprobarán que, en efecto, se da tal circunstancia.

En cualquier caso, para poder confeccionar las estadísticas nacionales y facilitar la información prevista en la legislación comunitaria, las personas físicas o jurídicas que introduzcan en España, con fines comerciales, semillas o plantas de vivero, procedentes de otro país, inmediatamente después de efectuada una determinada introducción, deberán enviar, al órgano competente de la Comunidad Autónoma en la que radique el domicilio del almacén de destino de la partida de semillas o de plantas de vivero introducida de que se

trate, una declaración informativa en relación con la misma. Igual requisito deberá cumplirse en el caso de semillas o plantas de vivero que salgan de España con destino a su comercialización en otro país.

Las mencionadas declaraciones contendrán al menos la información que se recoge en los modelos de los documentos que, con la denominación "Declaración informativa sobre semillas y plantas de vivero introducidas en España procedentes de otros países" y "Declaración informativa sobre semillas y plantas de vivero que han salido de España con destino a otros países", figuran en los anexos III y IV de la presente Orden.

De conformidad con la normativa comunitaria, las importaciones de países terceros de determinadas semillas y plantas de vivero podrán supeditarse a la presentación de un certificado de importación extendido por la Autoridad competente y de acuerdo con las normas que por esta si dicten.

46. Los productores que introduzcan en España semillas para su multiplicación, deberán comunicarlo al servicio oficial de control correspondiente, quien levantará un acta de comprobación de existencias.

47. Todos los envases –en el caso de semillas– o embalajes –en el de plantas de vivero– importados de países terceros y destinados a su comercialización en el envase o embalaje original, además de las etiquetas que en cada caso prescriba la legislación especifica, deberán llevar pegadas, cosidas o impresas en los mismos de forma indeleble, las especificaciones siguientes: Nombre y domicilio del importador o firma importadora y país de expedición, caso de que sea distinto al de producción.

48. El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero es el Organismo encargado de emitir los informes preceptivos para la exportación de semillas a países terceros en los casos en que así sea preciso y según las normas que se establezcan para ese fin.

La Estación de Ensayos de Semillas del Instituto es la acreditada en la Asociación Internacional de Ensayos de Semillas (ISTA), para realizar los análisis y ensayos conducentes a la emisión de los certificados de acuerdo con las normas de dicho Organismo internacional.

49. Se considerarán actos clandestinos la importación o exportación de semillas o plantas de vivero sin los informes o certificados del Instituto, en los casos en que éstos sean preceptivos según lo indicado en los números 45 y 47 de este Reglamento.

50. A efectos estadísticos, los productores, así como los importadores, comunicarán al Instituto, al final de cada campaña, las ventas efectuadas, clasificadas por especies y variedades, así como los remanentes que queden en su poder y situación de los mismos. Estas comunicaciones sólo se harán públicas en forma global.

En los casos en que esté autorizado el fraccionamiento de los envases originales, los productores están obligados a conservar los albaranes de venta correspondientes durante un plazo superior en un año al de validez del precintado. Si existiese alguna reclamación, el Productor estará obligado a exhibir ante los servicios oficiales de control dichos albaranes en los que constará la especie y variedad de la semilla vendida, nombre y domicilio del comprador y número de lote o lotes, con las cantidades vendidas de cada uno.

51. Las posibles infracciones en el comercio de semillas se clasificarán y sancionarán de acuerdo con lo preceptuado en la Ley 11/1971, de 30 de marzo, y disposiciones complementarias.

ANEXO I

Solicitud de autorización para la importación de determinadas semillas y plantas de vivero

Nombre o razón social .....

Domicilio ..... Municipio ..... Provincia ..... Teléfono: ..... Fax: .....

Solicita AUTORIZACION para introducir en España las partidas de semillas o de plantas de vivero cuyos datos se indican seguidamente:

ESPECIE	VARIEDAD (1)	PATRON (1)(2)	CATEGORIA (3)	CANTIDAD (4)	NUM. DE ENVASES (5)	SISTEMA DE CERTIFIC.(6)	TIPO DE MATERIAL (7)
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Documentación que se adjunta en relación con las partidas (8): .....

.....

ORIGEN

País de procedencia: .....

País de producción : .....

Proveedor (9): .....

Punto o aduana de entrada previsto: .....

DESTINO

Almacén de destino previsto: Domicilio ..... Municipio ..... Provincia .....

- ☐ Comercialización directa por el introductor
- ☐ Comercialización a través de otros proveedores
- ☐ Uso propio
- ☐ Comercialización en España
- ☐ Comercialización con destino al país que se indica .....

OBSERVACIONES: .....

.....

..... a .... de ..... de 19...

(Firma y sello)

NOTAS

(1) - Y, en su caso, clon.

(2) - Cumplimentar sólo en el caso de plantas de vivero.

(3) - De acuerdo con la denominación en la CEE, o en su caso en el país de procedencia, y con la documentación que las acompaña.

(4) - Indíquese, a continuación de la cifra, si se trata de Kg. o de unidades.

(5) - Cumplimentar sólo en el caso de semillas.

(6) - Especificar el que, en su caso, corresponda (CEE, OCDE, ...).

(7) - Semillas, tubérculos, bulbos, plantas o plantones, partes de plantas (estequillas, esquejes ....), ...

(8) - Al menos deberá adjuntarse:

a) En el caso de semillas y plantas de vivero que se deseen importar de países terceros y pertenezcan a especies y categorías cuya comercialización esté regulada en el ámbito de la Unión Europea, pero para las que todavía no se haya establecido un régimen de equivalencias comunitario:

- Declaración del proveedor indicando que las semillas y plantas de vivero que se quieren importar cumplen idénticos requisitos que los exigidos a las producidas en el interior de la Unión Europea.
- Documentación oficial que garantice el cumplimiento de los requisitos aludidos.

b) En el caso de semillas y plantas de vivero, que vayan a proceder de países terceros, de especies cuya comercialización no está regulada en la Unión Europea:

- Documentación oficial de que tales semillas y plantas de vivero ofrecen las mismas garantías que las producidas en España, de acuerdo con su reglamentación y con las normas fitosanitarias en vigor.

(9) - Código o nombre del proveedor que figure en las etiquetas.

ANEXO II

Modificación previa a la introducción en España de determinadas semillas y plantas de vivero procedentes de países terceros

Nombre o razón social: .....

Domicilio: ..... Municipio ..... Provincia ..... Teléfono: ..... Fax: .....

NOTIFICA que va a introducir en España las partidas de semillas o de plantas de vivero cuyos datos se indican seguidamente:

ESPECIE	VARIEDAD (1)	PATRON (1)(2)	CATEGORIA (3)	CANTIDAD (4)	NUM. DE ENVASES (5)	SISTEMA DE CERTIF. (6)	TIPO DE MATERIAL (7)
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Documentación que se adjunta en relación con las partidas (8): .....

.....

ORIGEN

País de procedencia: .....

País de producción: .....

Proveedor (9): .....

Punto o aduana de entrada previsto: .....

DESTINO

Almacén de destino previsto: Domicilio ..... Municipio ..... Provincia .....

☐ Comercialización directa por el introductor

☐ Comercialización a través de otros proveedores

☐ Uso propio

☐ Comercialización en España

☐ Comercialización con destino al país que se indica .....

OBSERVACIONES: .....

.....

.....a .... de ..... de 19...

(Firma y sello)

NOTAS

(1) - Y, en su caso, clon.

(2) - Cumplimentar sólo en el caso de plantas de vivero

(3) - De acuerdo con la denominación en la CEE, o en su caso en el país de procedencia, y con la documentación que las acompaña.

(4) - Indíquese, a continuación de la cifra, si se trata de Kg. o de unidades.

(5) - Cumplimentar sólo en el caso de semillas.

(6) - Especificar el que, en su caso, corresponda (CEE, OCDE, ...)

(7) - Semillas, tubérculos, bulbos, plantas o plantones, partes de plantas (estaquillas, esquejes) ...), ...

(8) - Al menos deberá adjuntarse:

a) En el caso de semillas y plantas de vivero, de especies cuya comercialización no esté regulada en el ámbito de la Unión Europea, que vayan a proceder de alguno de sus países miembros:

- Certificado expedido por la autoridad competente del Estado miembro de donde vayan a proceder, en el que se haga constar que dichas semillas y plantas de vivero están autorizadas para comercializarse en su país, o bien,

- Documentación oficial de que las semillas y plantas de vivero de que se traten ofrecen las mismas garantías que las producidas en España, de acuerdo con su reglamentación y con las normas fitosanitarias en vigor.

b) En el caso de semillas y plantas de vivero que se deseen importar de países terceros, de especies y categorías que tengan establecida equivalencia comunitaria:

- Documentación que acredite los requisitos que imponen la equivalencia.

(9) - Código o nombre del proveedor que figura en las etiquetas.

ANEXO III

Declaración informativa sobre semillas y plantas de vivero introducidas en España procedentes de otros países

Nombre o razón social: .....

Domicilio: ..... Municipio: ..... Provincia: ..... Teléfono: ..... Fax: .....

DECLARA que ha introducido en España las partidas de semillas o de plantas de vivero cuyos datos se indican seguidamente:

ESPECIE	VARIEDAD (1)	PATRON (1) (2)	CATEGORIA (3)	CANTIDAD (4)	NUM. DE ENVASES (5)	SISTEMA DE CERTIF. (6)	TIPO DE MATERIAL (7)
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Documentación que acompaña a las partidas: ..... (etiquetas, certificados, ...) .....
.....

ORIGEN

País de procedencia: .....
País de producción: .....
Proveedor (8): .....
Puerto o aduana de entrada : .....
Fecha de entrada: .....

DESTINO

Almacén de destino: Domicilio ..... Municipio ..... Provincia .....

- ☐ Comercialización directa por el introductor
- ☐ Comercialización a través de otros proveedores
- ☐ Uso propio
- ☐ Comercialización en España
- ☐ Comercialización con destino al país que se indica .....

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

.....(.....) a ..... de ..... de 19..
(Firma y sello)

NOTAS*

(1) - Y, en su caso, clon.
(2) - Cumplimentar sólo en el caso de plantas de vivero.
(3) - De acuerdo con la denominación en la CEE, o en su caso en el país de procedencia, y con la documentaicón que las acompaña.
(4) - Indíquese, a continuación de la cifra, si se trata de Kg. o de unidades.
(5) - Cumplimentar sólo en el caso de semillas.
(6) - Especificar el que, en su caso, corresponda (CEE, OCDE, ...).
(7) - Semillas, tubérculos, bulbos, plantas o plantones, partes de plantas (estaquillas, esquejes, ...), ...
(8) - Código o nombre del proveedor que figure en las etiquetas.

ANEXO IV

Declaración informativa sobre semillas y plantas de vivero que han salido de España con destino a otros países

Nombre o razón social: .....

Domicilio: ..... Municipio ..... Provincia: ..... Teléfono ..... Fax: .....

DECLARA que ha expedido con destino a otros países las partidas de semillas o de plantas de vivero cuyos datos se indican seguidamente:

ESPECIE	VARIEDAD (1)	PATRON (1) (2)	CATEGORIA (3)	CANTIDAD (4)	NUM. DE ENVASES (5)	SISTEMA DE CERTIF. (6)	TIPO DE MATERIAL (7)

Documentación que acompaña a las partidas: ..... (etiquetas, certificados, ...) .....

.....

INFORMACION ADICIONAL

País de destino: .....

País de producción: .....

Proveedor (8): .....

Puerto o aduana de salida .....

Fecha de salida .....

OBSERVACIONES: .....

.....

..... a .... de ..... de 19..

(Firma y sello)

NOTAS

(1) - Y, en su caso, clon.
(2) - Cumplimentar sólo en el caso de plantas de vivero
(3) - De acuerdo con la denominación en la CEE, o en su caso en el país de procedencia, y con la documentación que las acompaña.
(4) - Indíquese, a continuación de la cifra, si se trata de Kg. o de unidades.
(5) - Cumplimentar sólo en el caso de semillas.
(6) - Especificar el que, en su caso, corresponda (CEE, OCDE, ...).
(7) - Semillas, tubérculos, bulbos, plantas o plantones, partes de plantas (estaquillas, esquejes, ...), ...
(8) - Código o nombre del proveedor que figure en las etiquetas.

ANEXO V

Restricciones cuantitativas para la comercialización de las semillas de variedades de conservación de plantas hortícolas

Nombre botánico	Número máximo de hectáreas para la producción de plantas hortícolas por cada variedad de conservación en España
Allium cepa L. (var. cepa). *Brassica oleracea* L. *Brassica rapa* L. *Capsicum annuum* L. *Cichorium intybus* L. *Cucumis melo* L. *Cucurbita maxima* Duchesne. *Cynara cardunculus* L. *Daucus carota* L. *Lactuca sativa* L. *Solanum lycopersicum* L. *Phaseolus vulgaris* L. *Pisum sativum* L. (partim). *Vicia faba* L.(partim).	40
Allium cepa L. (var. aggregatum). *Allium porrum* L. *Allium sativum* L. *Beta vulgaris* L. *Citrullus lanatus* (Trunb.) Matsum. et Nakai. *Cucumis sativus* L. *Cucurbita pepo* L. *Foeniculum vulgare* Mill. *Solanum melongena* L. *Spinacea oleracea* L.	20
Allium fistulosum L. *Allium schoenoprasum* L. *Anthriscus cerefolium (*L.) Hoffm. *Apium graveolens* L. *Asparagus officinalis* L. *Cichorium endivia* L. *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A. W. Hill. *Phaseolus coccineus* L. *Raphanus sativus* L. *Rheum rhabarbarum* L. *Scorzonera hispanica* L. *Valerianella locusta* (L.) Laterr. *Zea mays* L. (partim).	10

ANEXO VI

Peso neto máximo por envase para las variedades hortícolas desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas

Nombre botánico	Peso neto máximo por envase expresado en gramos
Phaseolus coccineus L. *Phaseolus vulgaris* L. *Pisum sativum* L. (partim). *Vicia faba* L. (partim). *Spinacea oleracea* L. *Zea mays* L. (partim).	250

Nombre botánico	Peso neto máximo por envase expresado en gramos
Allium cepa L. (var. Cepa, var. Aggregatum). *Allium fistulosum* L. *Allium porrum* L. *Allium sativum* L. *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm. *Beta vulgaris* L. *Brassica rapa* L. *Cucumis sativus* L. *Cucurbita maxima* Duchesne. *Cucurbita pepo* L. *Daucus carota* L. *Lactuca sativa* L. *Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A. W. Hill. *Raphanus sativus* L. *Scorzonera hispanica* L. *Valerianella locusta* (L.) Laterr.	25
Allium schoenoprasum L. *Apium graveolens* L. *Asparagus officinalis* L. *Brassica oleracea* L. (all). *Capsicum annuum* L. *Cichorium endivia* L. *Cichorium intybus* L. *Citrullus lanatus* (Trunb.) Matsum. et Nakai. *Cucumis melo* L. *Cynara cardunculus* L. *Solanum lycopersicum* L. *Foeniculum vulgare* Mill. *Rheum rhabarbarum* L. *Solanum melongena* L.	5

ANEXO VII

Descripción del sistema de comercialización a granel

La memoria descriptiva del sistema de comercialización a granel, que los productores de semillas autorizados deben presentar ante los Servicios oficiales de las Comunidades autónomas, contendrá como mínimo lo siguiente:

Situación de las instalaciones en las que está previsto almacenar las diferentes partidas de semilla y desde las cuales se realizarán las entregas de semilla a granel directamente al consumidor final. Estas instalaciones podrán ser diferentes de aquellas en las que se realiza el acondicionamiento de la semilla, debiendo estar, en cualquier caso, a disposición y bajo la responsabilidad del productor.

El tipo de recipiente o lugar de confinamiento, que vaya a utilizarse para almacenar las partidas de semillas en las citadas instalaciones. Se indicará explícitamente el sistema que se va a adoptar para garantizar que las partidas de semillas están claramente individualizadas, separadas físicamente e identificadas, para evitar en todo momento las mezclas de semillas de las diferentes partidas.

La descripción del sistema de toma de muestras a medida que se constituyen las partidas de semillas almacenadas, no pudiendo la cantidad representada por cada muestra superar el tamaño máximo prescrito por las normas ISTA, y utilizándose un sistema fiable y preciso. Todo ello destinado a conocer si la partida cumple con los requisitos mínimos exigidos para estas semillas en el correspondiente Reglamento Técnico específico, antes de la autorización para la venta a granel.

En el caso de que la entidad productora disponga de personal autorizado para realizar la toma de muestras o los análisis de laboratorio bajo supervisión oficial, tendrá que indicar los nombres de las personas y de los laboratorios propios; en el caso de que las entidades no dispongan de personal autorizado para la toma de muestras o el análisis de laboratorio, deberán indicar el nombre de las personas físicas o empresas con los que haya contratado servicios y que van a realizar estos trabajos, que deberán ser independientes y estar acreditadas para realizar los trabajos.

Así mismo, deberá especificar el método o plan de trabajo que establece para poder realizar el control oficial mínimo del 5 por ciento de los lotes que se comercialicen, previsto

en los apartado 23, letra e), y 24, letra h), de este Reglamento, para la toma de muestras y análisis de laboratorio bajo supervisión oficial.

La descripción del sistema de manipulación de la semilla, que deberá garantizar el cumplimiento de las normas sobre seguridad y salud en el trabajo.

Información relacionada

- Téngase en cuenta que las referencias a la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de semillas y plantas de vivero, se entenderán hechas a los preceptos correspondientes de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos filogenéticos, según establece la disposición adicional única de la Orden ARM/2308/2009, de 12 de agosto. Ref. BOE-A-2009-13930.

§ 20

Orden de 1 de julio de 1986 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 169, de 16 de julio de 1986
Última modificación: 16 de agosto de 2022
Referencia: BOE-A-1986-18911

Ilustrísimo señor:

La necesidad de adaptar la legislación específica relativa al control y certificación de semillas de plantas hortícolas a la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 70/458, sobre la comercialización de semillas hortícolas, hace preciso publicar el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas.

Por ello, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de la Producción Agraria, ha tenido a bien disponer:

Primero.

En orden al desarrollo de la Directiva del Consejo de la CEE 70/458, se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas, cuyo texto figura como anejo único a la presente Orden.

Segundo.

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEJO ÚNICO

Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas

I. ESPECIES SUJETAS AL REGLAMENTO TÉCNICO

I. Quedan incluidas en el ámbito de aplicación de este Reglamento Técnico, las semillas de especies y variedades botánicas siguientes, cuyo fin sea la producción de plantas hortícolas o de utilización agrícola, excluida la utilización ornamental:

Allium cepa L:

– Grupo Cepa (Cebolla).
– Grupo Aggregatum (Chalota).

Allium fistulosum L. (Cebolleta):

– Todas las variedades.

Allium porrum L. (Puerro):

– Todas las variedades.

Allium sativum L. (Ajo):

– Todas las variedades.

Allium schoenoprasum L. (Cebollino):

– Todas las variedades.

Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm. (Perifollo)

– Todas las variedades.

Apium graveolens L. (Apio):

– Grupo Apio.
– Grupo Apionabo.

Asparagus officinalis L. (Espárrago):

– Todas las variedades.

Beta vulgaris L.:

– Grupo Remolacha.
– Grupo Acelga.

Borrago officinalis L. (Borraja).
Brassica oleracea L.:

– Grupo Col rizada.
– Grupo Coliflor.
– Grupo Capitata (lombarda y repollo).
– Grupo Col de Bruselas.
– Grupo Colirrábano.
– Grupo Col de Milán.
– Grupo Brécol (bróculi o brécol).
– Grupo Col negra.
– Grupo Berza.

Brassica rapa L.:

– Grupo Col de China.
– Grupo Nabo.

Capsicum annuum L. (Pimientos y guindillas):

– Todas las variedades.

Cicer arietinum L. (partim) Garbanzo.
Cichorium endivia L. (Escarola):

– Todas las variedades.

Cichorium intybus L.:

– Grupo Endivia.
– Grupo Achicoria común (incluida la achicoria roja).
– Grupo Achicoria industrial (raíz).

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. et Nakai (Sandía):

– Todas las variedades.

Cucumis melo L. (Melón):

– Todas las variedades.

Cucumis sativus L.:

– Grupo Pepino.
– Grupo Pepinillo.

Cucurbita maxima Duchesne (Calabaza gigante):

– Todas las variedades.

Cucurbita pepo L. (Calabazas, como la calabaza bonetera, y calabacines):

– Todas las variedades.

Cynara cardunculus L.:

– Grupo Alcachofa.
– Grupo Cardo.

Daucus carota L. (Zanahoria de mesa y zanahoria forrajera):

– Todas las variedades.

Foeniculum vulgare Mill. (Hinojo):

– Grupo Azoricum.

Lactuca sativa L. (Lechuga):

– Todas las variedades.

Lens culinaris L. (partim) Lenteja.
Petroselinum crispum (Mill.) Nyman ex A. W. Hill:

– Grupo Perejil de hoja.
– Grupo Perejil tuberoso.

Phaseolus coccineus L. (Judía escarlata o judía de España):

– Todas las variedades.

Phaseolus vulgaris L.:

– Grupo Judía de mata baja.
– Grupo Judía de enrame.

Pisum sativum L.:

– Grupo Guisante de grano liso redondo.
– Grupo Guisante de grano rugoso.
– Grupo Guisante cometodo.

Raphanus sativus L.:

– Grupo Rábano o rabanito.
– Grupo Rábano negro.

Rheum rhabarbarum L. (Ruibarbo):

– Todas las variedades.

Scorzonera hispanica L. (Escorzonera o salsifí negro):

– Todas las variedades.

Solanum lycopersicum L. (Tomate):

– Todas las variedades.

Solanum melongena L. (Berenjena):

– Todas las variedades.

Spinacia oleracea L. (Espinaca):

– Todas las variedades.

Tragopogon porrifolium L. (Salsifí blanco).
Valerianella locusta (L.) Laterr. (Canónigo o hierba de los canónigos):

– Todas las variedades.

Vicia faba L. (Haba):

– Todas las variedades.

Zea mays L.:

– Grupo Maíz dulce.
– Grupo Maíz para palomitas.

Todos los híbridos de las especies y grupos enumerados *supra.*

Solamente podrán ser denominadas como semillas de plantas hortícolas aquellas que hayan sido controladas por los servicios oficiales correspondientes y que hayan sido obtenidas según las disposiciones de este Reglamento; de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos; del Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero y modificaciones posteriores, así como la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero.

También podrán recibir la denominación de “semillas” la importada que cumpla los correspondientes requisitos legales.

II. CATEGORÍAS DE SEMILLAS

Se admiten las siguientes categorías de semillas:

– Material Parental.
– Semillas de Prebase (Generaciones anteriores a semilla de Base).
– Semilla de Base.
– Semilla Certificada.
– Semilla Estándar.

Las semillas de Cichorium intybus L (partim.): Achicoria industrial, no podrán comercializarse más que si pertenecen a las categorías "Semillas de prebase", "Semillas de base" o "Semillas certificadas", siempre que satisfagan los requisitos establecidos en los anejos I y II.

Las semillas de las demás especies contempladas en el presente Reglamento sólo se podrán comercializar si pertenecen a las categoría "Semillas de prebase", "Semillas de base", "Semillas certificadas" "Semillas estándar", siempre que cumplan los requisitos establecidos en los anejos I y II.

III. VARIEDADES COMERCIALES OBJETO DE CERTIFICACIÓN Y CONTROL

En las especies para las cuales el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación haya establecido una lista de variedades comerciales, sólo podrán producirse para presentarse a la certificación o control oficial semilla de variedades incluidas en la misma, exceptuándose la semilla de aquellas variedades que se destinen exclusivamente a la exportación.

IV. DENOMINACIONES VARIETALES

Las denominaciones varietales de las semillas de plantas hortícolas que se comercialicen serán exactamente con las que figuren inscritas en el Registro de Variedades Comerciales o en el Catálogo Común de Variedades de Plantas Hortícolas de la CEE. Caso de no existir lista de variedades comerciales, para una determinada especie, o no estar incluida en el Catálogo Común de Variedades de Plantas Hortícolas de la CEE, la

denominación varietal deberá cumplir las normas al respecto del Reglamento General del Registro de Variedades.

Para las variedades que sean notoriamente conocidas con anterioridad al 1 de marzo de 1986, se podrá mencionar en las etiquetas o inscripciones sobre los envases, además de los datos prescritos en el apartado X.2, el nombre de una determinada selección conservadora de la variedad, siempre que haya sido, previamente, declarada al Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, y no se refiera a propiedades especiales relacionadas con dicha selección conservadora. Dicha mención irá a continuación de la denominación varietal, de la que estará claramente separada, preferentemente mediante un guión, y no deberá destacar más que la denominación varietal.

A partir de una fecha determinada, que sé fijará antes del 1 de julio de 1992, siguiendo el procedimiento establecido en la normativa de la CEE, sólo podrán mencionarse en la etiqueta aquellas selecciones conservadoras declaradas con anterioridad a la fecha que se fije.

V. PRODUCCIÓN DE SEMILLAS

V.1 Procesos de conservación.

En las variedades de obtentor, el método de conservación será el que figure en el Registro de Variedades Comerciales de Plantas.

En las variedades de obtentor no conocido, los productores que realicen la conservación seguirán las normas de selección varietal conservadora generalmente admitida para la especie.

En cualquier caso el número máximo de generaciones a partir del Material Parental hasta alcanzar la semilla de Base será de cuatro.

V.2 Requisitos de los procesos de producción.

El cultivo estará prácticamente libre de cualquier plaga que reduzca la utilidad y calidad de los materiales de reproducción.

El cultivo también cumplirá los requisitos relativos a las plagas cuarentenarias de la Unión, las plagas cuarentenarias de zonas protegidas y las plagas reguladas no cuarentenarias contemplados en los actos de ejecución adoptados con arreglo al Reglamento (UE) 2016/2031, así como las medidas adoptadas con arreglo al artículo 30, apartado 1, de ese mismo Reglamento.

Los campos de producción de semilla de Base y Certificada de las especies hortícolas a que afecta este Reglamento han de cumplir los siguientes requisitos:

No podrá destinarse a la producción de semillas ningún campo que en la campaña anterior hubiese estado cultivado con la misma especie.

El estado del cultivo deberá ser tal que permita el control de la identidad, pureza varietal y su estado sanitario.

Las parcelas de producción de semilla de cada una de las diferentes categorías deberán guardar las distancias mínimas de aislamientos que se indican en el anejo I.

En el caso de no apreciarse suficientemente la identidad varietal, aparecer plantas fuera de tipo o detectarse la presencia de plagas o enfermedades que afecten al valor de la semilla, los cultivos podrán ser rechazados en su calificación de semilla de Base o Certificada.

Los porcentajes máximos admisibles de plantas que no correspondan claramente al tipo varietal serán los siguientes:

Autógamas:

Categoría Base: 0,5 por 100.
Categoría Certificada: 1 por 100.

Alógamas:

Categoría Base: 1 por 100.
Categoría Certificada: 2 por 100.

V.3 Inspecciones de campo.

Todos los cultivos destinados a producir Semilla Base o Certificada serán objeto, por lo menos, de una inspección oficial, efectuada en el momento más adecuado para conocer la pureza varietal y verificar en campo el cumplimiento de los requisitos especificados en este Reglamento.

En el caso de que, tras las inspecciones oficiales de campo, siguiera habiendo dudas sobre la identidad varietal de las semillas, la autoridad de certificación podrá utilizar, para el examen de dicha identidad, una técnica bioquímica o molecular reconocida internacionalmente y reproducible, de conformidad con las normas internacionales aplicables.

V.4 Requisitos de las semillas.

Las semillas de las categorías Base, Certificada y Estándar han de cumplir los requisitos que figuran en el anejo II.

V.5. Para las especies incluidas en este Reglamento será de aplicación lo dispuesto en los apartados 26a, 26b y 26c del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, referente a semillas no certificadas definitivamente, y sólo en los casos en que procedan de la multiplicación de semillas de categorías prebase o base.

VI. DECLARACIONES DE CULTIVO

VI.1 Semilla de Prebase, de Base y Certificada.

Las declaraciones de cultivos se realizarán de acuerdo con el punto 12 del Reglamento General de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero y tendrán que obrar en poder de los servicios oficiales de control, en un plazo máximo de treinta días después de efectuarse la siembra o trasplante.

Cualquier modificación de la declaración de cultivos se comunicará dentro del plazo de veinte días de haberse producido.

Previamente a la admisión de cualquier cultivo declarado para la producción de semilla de categoría Certificada se podrá exigir por el personal inspector la presentación de las etiquetas oficiales correspondientes a los envases de semillas utilizadas.

VI.2 Semilla Estándar.

Para la semilla estándar no se realizará declaración de cultivos. No obstante, anualmente y antes del 1 de noviembre, se enviará a los servicios oficiales de control correspondientes una relación de los cultivos recolectados hasta la fecha, según el modelo del anexo III.

VII. PRECINTADO DE SEMILLAS

VII.1 Tamaño de los lotes.

El peso máximo de los lotes no podrá exceder de:

Para semillas de “Phaseolus coccineus”, “Phaseolus vulgaris”, “Pisum sativum” y “Vicia faba”: 30 toneladas.

Para semillas de tamaño igual o superior al de los granos de trigo, excepto las de “Phaseolus coccineus”, “Phaseolus vulgaris”, “Pisum sativum” y “Vicia faba”: 20 toneladas.

Para semillas de tamaño inferior al de los granos de trigo: 10 toneladas.

En el peso máximo de los lotes se admite una tolerancia de hasta el 5 por 100.

VII.2 Identificación de los lotes.

Cada lote de semillas de cualquier categoría será identificado por un número de referencia, de acuerdo con las normas que a tal fin se establezcan por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

Las etiquetas oficiales a utilizar en el precintado de semilla de Prebase, de Base y Certificada se ajustarán a lo indicado en el punto 20 del Reglamento General de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero.

VII.3 Requisitos especiales para semilla de Base y Certificada.

Sólo podrán ser objeto de precintado oficial los lotes de semillas de categoría de Base y Certificada; cuyos envases contengan un peso superior a los indicados en el anejo IV.

En el anejo V se indica, por especies, el tamaño de la muestra a tomar oficialmente en el momento del precintado de cada lote y su periodo mínimo de conservación; dichas muestras se tomarán por duplicado quedando una en poder del Productor y retirándose la otra por el Inspector del Servicio Oficial de Control responsable del precintado.

VII.4 Requisitos especiales para semilla estándar.

El precintado y la toma de muestras correspondiente en esta categoría será responsabilidad del Productor, siguiendo la normativa de este Reglamento.

VII.4.1 Control de precintados de semilla estándar.

La reseña detallada de todos los lotes que se precinten en un determinado almacén autorizado se relacionarán en impresos, cuyo modelo figura en el anejo VI, debiendo enviarse por el Productor al Servicio Oficial de Control correspondiente los impresos que se hayan cumplimentado al finalizar cada trimestre del año, quedándose el Productor con una copia durante un período mínimo de cuatro años.

Los Productores de semilla estándar antes de proceder a la comercialización de un lote determinado de semillas deberán tomar por duplicado una muestra con el peso mínimo indicado para cada especie en el anejo V, las cuales serán debidamente conservadas por los mismos, por un período de tiempo, al menos, igual al señalado en dicho anejo. Estas muestras estarán a disposición de los Servicios Oficiales de Control para la realización de las pruebas de postcontrol que se estimen necesarias.

El rigor del muestreo, efectuado por el Productor, será verificado mediante comprobaciones aleatorias realizadas por los Servicios Oficiales de Control.

VIII. PRE Y POSCONTROL

El Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero dictará las normas a seguir para la realización de los ensayos oficiales de pre y postcontrol de ámbito nacional, con objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos especificados en el anejo II, para lo cual se podrán tomar muestras oficiales, con los pesos mínimos indicados en el anejo V, en cualquier fase de los procesos de producción, acondicionamiento, conservación o comercialización de las semillas.

En el caso de detectarse en los controles oficiales reincidencias sobre anomalías graves de índoles varietal o sanitaria se podrá prohibir al Productor afectado la comercialización de la correspondiente variedad, hasta que se demuestre la eliminación de las anomalías observadas, independientemente de poderse proceder, en cualquier caso, a la incoación de expediente sancionador por las infracciones administrativas en que se pudiera haber incurrido.

Las semillas que se importen podrán ser igualmente objeto de postcontrol oficial.

IX. PRODUCTORES DE SEMILLAS DE PLANTAS HORTÍCOLAS

IX.1 Categorías de Productores.

Se admiten las siguientes categorías:

– Productor mantenedor.
– Productor multiplicador.
– Productor procesador.

IX.2 Requisitos para ser productor.

Los productores de semillas hortícolas deberán, además de cumplir lo especificado en artículo 13 del Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen y regulan el Registro de operadores profesionales de vegetales, las medidas a cumplir por los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios y las obligaciones

de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, y se modifican diversos reales decretos en materia de agricultura, ajustarse a lo siguiente:

a) Capacidad de instalaciones: La capacidad de las instalaciones para ser productor de una o todas las especies referidas en este Reglamento ha de ser tal que, como mínimo, permita la manipulación de las producciones anuales de semillas que espere el productor.

b) Clases de instalaciones: Las instalaciones podrán ser propiedad del productor o estar a su disposición a través de un contrato de prestación de servicios; y han de comprender como mínimo:

– Almacenamiento.
– Recepción.
– Limpieza y selección mecánica.
– Tratamiento.
– Envasado.
– Laboratorio de análisis y ensayo de semillas.

c) Personal inspector. El número de Inspectores de Campo corresponderá, al menos, a:

– Un Inspector por cada 50 hectáreas de cultivos de semilla Base.
– Un Inspector por cada 100 hectáreas de cultivos de semilla certificada.
– Un Inspector por cada 200 hectáreas de cultivos de semillas estándar.

X. COMERCIALIZACIÓN

X.1 Envases.

Los envases de semilla estándar o de reenvasados de semilla Certificada serán cerrados de manera que no puedan ser abiertos sin que el envase, el sistema de cierre o la etiqueta del Productor se deterioren y, a excepción de los pequeños envases, irán provistos de un precinto metálico o de un cierre equivalente colocado por el Productor.

X.2 Etiquetas.

Las semillas de las categorías prebase, base y certificada llevarán una etiqueta oficial que cumplirá lo prescrito en el capítulo V, artículo 20, del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, debiéndose indicar el nombre de la especie y de la variedad, al menos, en caracteres latinos.

En las etiquetas o incripciones de los envases de semillas estándar o de pequeños envases de semilla Certificada figurarán las prescripciones que se indican en el anejo VII.

El tamaño mínimo de las etiquetas será de 110 x 67 milímetros (excepto para los pequeños envases).

El color de las etiquetas será amarillo para las semillas estándar y azul para las Certificadas.

En el caso de semillas de base y certificadas, las etiquetas o inscripciones del productor y, en su caso, del importador se redactarán de forma que no puedan confundirse con la etiqueta oficial mencionada anteriormente.

Cuando se trate de semillas de categoría estándar, excepto en el caso de pequeños envases, las informaciones establecidas para la etiqueta, o inscripción en el envase, prescritas en el anejo VII, estarán claramente separadas de cualquier otra información que figure en la etiqueta o en el envase.

X.3 Reenvasados.

X.3.1 Semilla Certificada.

Los Productores podrán reenvasar semilla de categoría Certificada de su propia producción en pequeños envases de capacidades iguales o inferiores a las indicadas en el anejo IV, sin que se proceda a un nuevo precintado oficial. A este efecto, los Producto-res deberán colocar en el envase, además de la etiqueta o inscripción del Productor, de acuerdo con lo indicado en el anejo VII, un boletín numerado que será facilitado por el Servicio Oficial de Control correspondiente, con las siguientes indicaciones:

REENVASADO DE SEMILLAS CERTIFICADAS INSPV - España Número de control .....
Peso del envase .....

Trimestralmente los Productores deberán comunicar a los respectivos Servicios Oficiales de Control los reenvasados realizados en cada uno de sus almacenes en el modelo que se les facilite.

El número de boletines utilizados en los reenvasados será justificado mediante la entrega de las etiquetas oficiales del precintado original, que se adjuntará a la comunicación trimetral sobre reenvasados.

X.3.2 Semilla Estándar.

En los reenvasados de semilla de categoría estándar que se realicen por el Productor se conservará siempre el número de lote original.

Para las semillas que no sean de producción propia, podrá realizarse el reenvasado en dichas semillas producidas por otro Productor, siempre que se ajusten a lo siguiente:

– Un Productor sólo podrá autorizar el reenvasado de semillas de su propia producción, nunca semilla adquirida a otros Productores.

– El Productor que efectúe el reenvasado será responsable de que las semillas por él reenvasadas se ajusten a las especificaciones de este Reglamento.

ANEJO I

Distancias mínimas de aislamiento en los cultivos para producción de semillas

a) Autógamas (garbanzo, guisante, judía, lechuga, lenteja y tomate).

1. En relación con parcelas de otras variedades o parcelas de cultivos comerciales de la misma variedad:

– Semilla de Base y de Prebase: 50 metros.
– Semilla Certificada: 10 metros.

b1) Beta vulgaris:

1. Con relación a fuentes de polen del género Beta no incluidas a continuación: 1.000 m.

2. Con relación a fuentes de polen de variedades de la misma subespecie, pertenecientes a un grupo diferente de variedades:

Semilla de base y de prebase. 1.000 m.
Semilla certificada: 600 m.

3. Con relación a fuentes de polen de variedades de la misma subespecie, pertenecientes al mismo grupo de variedades:

Semilla de base y de prebase: 600 m.
Semilla certificada: 300 m.

4. En relación con los grupos de variedades a que se hace referencia en los puntos 2 y 3, se dispone lo siguiente:

4.1 Beta vulgaris L. var. vulgaris, acelga.
Beta vulgaris L. var. conditiva Alef, remolacha roja.

Cuando el cultivo sea de una variedad genéticamente monogermen, las variedades multigérmenes se considerarán como pertenecientes a un grupo diferente.

4.2 Beta vulgaris L. var. vulgaris, acelga.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 4.1, y sobre la base de sus caracteres, las variedades se clasificarán en cinco grupos de la siguiente manera:

Grupo 1. Caracteres: Con peciolo blanco y limbo de la hoja verde pálido, sin coloración antociánica.

Grupo 2. Caracteres: Con peciolo blanco y limbo de la hoja verde medio u oscuro, sin coloración antociánica.

Grupo 3. Caracteres: Con peciolo verde y limbo de la hoja verde medio u oscuro, sin coloración antociánica.

Grupo 4. Caracteres: Con peciolo rosa y limbo de la hoja verde medio u oscuro.
Grupo 5. Caracteres: Con peciolo rojo y limbo de la hoja con coloración antociánica.

4.3 Beta vulgaris L. var. conditiva Alef, remolacha roja.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 4.1, y sobre la base de sus caracteres, las variedades se clasificarán en seis grupos de la siguiente manera:

Grupo 1. Caracteres: Con sección longitudinal de la raíz con forma elíptica transversa estrecha o transversa elíptica y con raíz roja o púrpura.
Grupo 2. Caracteres: Con sección longitudinal de la raíz con forma circular o elíptica ancha y con raíz de carne blanca.
Grupo 3. Caracteres: Con sección longitudinal de la raíz con forma circular o elíptica ancha y raíz de carne amarilla.
Grupo 4. Caracteres: Con sección longitudinal de la raíz con forma circular o elíptica ancha y raíz de carne roja o púrpura.
Grupo 5. Caracteres: Con sección longitudinal de la raíz con forma oblonga estrecha y raíz de carne roja o púrpura.
Grupo 6. Caracteres: Con sección longitudinal de la raíz con forma triangular estrecha y raíz de carne roja o púrpura.

b2) Alógamas (especies de los géneros Brassica y Allium):

1. En relación con parcelas de otras variedades de distinto tipo morfológico, agronómico o de utilización, susceptibles de provocar deterioro serio a causa de su cruce:

– Semilla de Base y Prebase: 1.000 metros.
– Semilla Certificada: 600 metros.

2. En relación con parcelas de otras variedades del mismo tipo morfológico, agronómico y de utilización o parcelas de cultivos comerciales de la misma variedad cuando exista posibilidad de polinización cruzada.

– Semilla de Base y de Prebase: 500 metros.
– Semilla Certificada: 300 metros.

c) Alógamas (las demás especies).

1. En relación con parcelas de otras variedades de distinto tipo morfológico, agronómico o de utilización, susceptibles de provocar deterioración seria a causa de su cruce:

– Semilla de Base y de Prebase: 500 metros.
– Semilla Certificada: 300 metros.

2. En relación con parcelas de otras variedades del mismo tipo morfológico, agronómico y de utilización o parcelas de cultivos comerciales de la misma variedad, cuando exista posibilidad de polinización cruzada:

– Semilla de Base y de Prebase: 300 metros.
– Semilla Certificada: 100 metros.

d) Achicoria industrial.

1. En relación con las parcelas de otras especies del mismo género u otras subespecies: 1.000 m.
2. En relación con parcelas de otras variedades de achicoria industrial:

– Semilla de Base y de Prebase: 600 metros.
– Semilla Certificada: 300 metros.

Todas las distancias anteriormente relacionadas podrán ser modificadas cuando se utilice un medio de aislamiento que, a juicio del Servicio Oficial de Control correspondiente, evite todo tipo de polinización indeseable.

ANEJO II

Requisitos de las semillas

Las semillas de las distintas categorías han de cumplir los requisitos siguientes:

A) Porcentajes mínimos de pureza específica, germinación y máximos de semillas de otras especies, exigibles para todas las categorías:

Especies	Pureza específica (tanto por ciento en peso)	Germinación de semillas puras o glomérulos (tanto por ciento)	Contenido máximo de semillas de otras especies (tanto por ciento en peso)
Acelga.	97	70 (gl.)	0,5
Achicoria común (incluida la achicoria roja).	95	65	1,5
Achicoria industrial.	97	80	1
Ajo.	97	65	0,5
Apio y apionabo.	97	80	1,0
Berenjena.	96	65	0,5
Berza.	97	75	1,0
Borraja.	97	65	0,5
Bróculi o brécol.	97	70	1,0
Calabacín.	98	75	0,1
Calabaza.	98	85	0,1
Cardo.	96	65	0,5
Cebolla y Chalota.	97	70	0,5
Cebolleta.	97	65	0,5
Cebollino.	97	65	0,5
Col china.	97	75	1,0
Col de Bruselas.	97	75	1,0
Col de Milán.	97	75	1,0
Col negra.	97	75	1,0
Col repollo.	97	75	1,0
Col rizada.	97	75	1,0
Coliflor.	97	70	1,0
Colirrábano.	97	75	1,0
Endibia.	95	65	1,5
Escarola.	95	65	1,0
Escorzonera.	95	70	1,0
Espárrago.	96	70	0,5
Espinaca.	97	75	1,0
Garbanzo.	98	80	0,1
Guisante.	98	80	0,1
Haba.	98	80	0,1
Hinojo.	96	70	1,0
Judía.	98	75	0,1
Judía de España.	98	80	0,1
Lechuga.	95	75	0,5
Lenteja.	98	80	0,1
Lombarda.	97	75	1,0
Maíz dulce y Maíz para palomitas.	98	85	0,1
Melón.	98	75	0,1
Nabo.	97	80	1,0
Pepino.	98	80	0,1
Perejil.	97	65	1,0
Pimiento y guindilla.	97	65	0,5
Puerro.	97	65	0,5
Rábano.	97	70	1,0
Remolacha.	97	70 (gl.)	0,5
Ruibardo.	97	70	0,5
Sandía.	98	75	0,1
Tomate.	97	75	0,5
Zanahoria.	95	65	1,0

Notas:

1. Las cifras de germinación para acelga y remolacha se refieren al número de glomérulos germinados.

2. Para variedades de "Zea mays" (maíz dulce de tipo superdulce), la capacidad germinativa mínima exigida se reduce al 80% de semillas puras. En la etiqueta oficial o la etiqueta del proveedor, cuando proceda, deberá figurar el texto "facultad germinativa mínima del 80 %".

B) Porcentajes mínimos de pureza varietal (plantas que correspondan al tipo varietal).

Especies autógamas (garbanzo, guisante, judía, lechuga, lenteja y tomate).

Semilla de Base: 99,5 por 100.
Semilla Certificada: 99 por 100.
Semilla estándar: 97 por 100.

Especies alógamas (el resto de las especies citadas en el epígrafe I).

Semilla de Base: 99 por 100.
Semilla Certificada: 98 por 100.
Semilla estándar: 95 por 100.

C) Presencia de plagas, enfermedades y organismos nocivos.

Las semillas estarán prácticamente libres de cualquier plaga que reduzca la utilidad y calidad de los materiales de reproducción. Las semillas también cumplirán los requisitos relativos a las plagas cuarentenarias de la Unión, las plagas cuarentenarias de zonas protegidas y las plagas reguladas no cuarentenarias contemplados en los actos de ejecución adoptados con arreglo al Reglamento (UE) 2016/2031, así como las medidas adoptadas con arreglo al artículo 30, apartado 1, de ese mismo Reglamento.

Se comprobará, al menos mediante inspección visual, que la presencia de plagas reguladas no cuarentenarias en las semillas de plantas hortícolas no supera los umbrales correspondientes que figuran en el cuadro siguiente:

Plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por ellas	**Género o especie de las semillas de plantas hortícolas**	**Umbral de presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias en las semillas de plantas hortícolas**
	Bacterias	
Clavibacter michiganensis ssp. *michiganensis* (Smith) Davis *et al.* [CORBMI].	*Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas axonopodis pv. *phaseoli* (Smith) Vauterin *et al.* [XANTPH].	*Phaseolus vulgaris* L.	0 %
Xanthomonas euvesicatoria Jones *et al.* [XANTEU].	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas fuscans subsp. *fuscans* Schaad *et al.* [XANTFF].	*Phaseolus vulgaris* L.	0 %
Xanthomonas gardneri (ex Šutic 1957) Jones *et al.* [XANTGA].	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas perforans Jones *et al.* [XANTPF].	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas vesicatoria (ex Doidge) Vauterin *et al.* [XANTVE].	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
	Insectos y ácaros	
Acanthoscelides obtectus (Say) [ACANOB].	*Phaseolus coccineus* L., *Phaseolus vulgaris* L.	0 %
Bruchus pisorum (Linnaeus) [BRCHPI].	*Pisum sativum* L.	0 %
Bruchus rufimanus Boheman [BRCHRU].	*Vicia faba* L.	0 %
	Nematodos	
Ditylenchus dipsaci (Kuehn) Filipjev [DITYDI].	*Allium cepa* L., *Allium porrum* L.	0 %
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas	
Virus del mosaico del pepino [PEPMV0].	*Solanum lycopersicum* L.	0 %
Viroide del tubérculo fusiforme de la patata [PSTVD0].	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %

ANEJO III

Modelo de impreso a utilizar en la declaración anual de cultivos de producción de semillas estándar

Productor:
Campaña:

Declaración de cultivos de semillas hortícolas de categoría estándar

Especie	Variedad	Provincia	Superficie en has	Cosecha en kgs
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....

NOTA.–Tamaño de este modelo en papel DIN-A4.

ANEJO IV

Pequeños envases

Se consideran pequeños envases los que contengan, como máximo, un peso neto de semillas de:

Cinco kilogramos para garbanzo, guisante, haba, judía y lenteja.

500 gramos para acelga, calabacín, calabaza, cebolla, escorzonera, espárrago, espinaca, nabo, rábano, sandía y zanahoria.

100 gramos para el resto de las especies hortícolas.

ANEJO V

Pesos mínimos de las muestras y períodos de conservación

Especies	Peso mínimo de la muestra (En gramos)	Período obligatorio de conservación de la muestra – Años
Acelga	100	3
Achicoria industrial	50	3
Ajo	20	2
Apio	5	4
Berenjena	20	4
Berza	25	3
Borraja	25	4
Bróculi	25	3
Calabacín	150	4

Especies	Peso mínimo de la muestra (En gramos)	Período obligatorio de conservación de la muestra – Años
Calabaza	250	4
Cardo	50	4
Cebolla y Chalota	25	2
Cebolleta	15	2
Cebollino	15	2
Col china	20	3
Col de Bruselas	25	3
Col de Milán	25	3
Col repollo	25	3
Coliflor	25	3
Colirrábano	25	3
Endivia, Achicoria común (incluida la achicoria roja)	15	3
Escarola	15	3
Escorzonera	30	2
Espárrago	100	2
Espinaca	75	3
Garbanzo	1.000	3
Guisante	500	3
Haba	1.000	3
Hinojo	25	2
Judía	700	3
Judía de España	1.000	3
Lechuga	10	3
Lenteja	500	3
Lombarda	25	3
Maíz dulce y Maíz para palomitas	1000	2
Melón	100	4
Nabo	20	4
Pepino	25	4
Perejil	10	2
Pimiento	40	3
Puerro	20	2
Rábano	50	3
Remolacha	100	3
Ruibardo	135	2
Sandía	250	4
Tomate	20	3
Zanahoria	10	3

Para variedades híbridas F-1 de las especies mencionadas, el peso mínimo de la muestra puede reducirse a una cuarta parte del peso fijado. No obstante, deberá pesar, al menos, cinco gramos o tener 400 semillas.

ANEJO VI

Modelo de relación de precintado de semillas estándar

Relación de precintados de semillas hortícolas. categoría estándar	Entidad productora:	Almacén:	Hoja número

Número de lote	Especie y variedad	Kilogramos	Fecha

En ..... a .... de ..... de 198....

POR LA ENTIDAD PRODUCTORA:
(Firma y sello)

NOTA.–Tamaño de este modelo en papel DIN-A4.

ANEJO VII

Datos que deben figurar en las etiquetas del productor o inscripción sobre los envases

(Semilla Estándar y pequeños envases de semilla Certificada)

– La indicación "Reglas y Normas UE", excepto para las siguientes especies: *Borrago officinalis L., Cicer arietinum L.* y *Lens culinaris L.*
– Código de operador según Real Decreto 1054/2021.
– Mes y año del precintado o del último examen de la facultad germinativa.
– Especie.
– Variedad.
– Categoría.
– Número de identificación del lote.
– Peso neto o peso bruto, con indicación de cual se trata, o especificación del número de semillas: A excepción de pequeños envases de capacidad inferior a diez gramos.

Otras indicaciones:

– En el caso de que las semillas hayan sido tratadas con algún producto, se indicará la materia activa del mismo y su posible toxicidad.
– En el caso de emplearse pesticidas granulados o substancias de empildorado u otros aditivos, se expresará la naturaleza del aditivo y, si se indica el peso, se añadirá la relación entre el peso de las semillas puras y el peso total.

§ 21

Orden de 28 de octubre de 1994 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control de la Producción y Comercialización de Plantones de Hortalizas y Material de Multiplicación de Hortalizas distinto de las semillas

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 264, de 4 de noviembre de 1994
Última modificación: 11 de diciembre de 2023
Referencia: BOE-A-1994-24230

La Directiva 92/33/CEE del Consejo, de 28 de abril de 1992, relativa a la comercialización de plantones de hortalizas y de materiales de multiplicación de hortalizas, distintos de las semillas, se ha transpuesto, parcialmente, a nuestro derecho mediante el Real Decreto 2273/1993, de 22 de diciembre, por el que se modifica el Reglamento General sobre producción de semillas y plantas de vivero. Debido a ello, se hace necesario que dicha Directiva se transponga en su integridad. Igualmente se deben incorporar la Directiva 93/61/CEE, de 2 de julio de 1993, por la que se establecen las fichas que contienen las condiciones que deben cumplir los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas, distintos de las semillas, de conformidad con la Directiva 92/33/CEE; y la Directiva 93/62/CEE, de 5 de julio de 1993, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la vigilancia y el control de los proveedores y establecimientos en el marco de la Directiva 92/33/CEE.

Por ello, debido a las materias tan específicas que se regulan en estas Directivas y dada la urgencia de que sean transpuestas a nuestro derecho, su incorporación se realiza mediante esta Orden.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1.

La presente Orden regula la producción y comercialización de los plantones de hortalizas y de los materiales de multiplicación de hortalizas distintos de las semillas, de los géneros y especies que se citan en el anexo I, así como de sus híbridos y de los portainjertos y otras partes de plantas de otros géneros o especies, o de sus híbridos, si se injerta o si se debe injertar en ellos materiales de los géneros o especies citados en el anexo I, o de sus híbridos.

Artículo 2. *Excepciones al ámbito de aplicación.*

La presente orden no se aplicará a los materiales de multiplicación ni a los plantones de hortalizas, cuando se demuestre que están destinados a la exportación a países que no pertenezcan a la Unión Europea, siempre que se hallen correctamente identificados y adecuadamente aislados, sin perjuicio de las normas fitosanitarias fijadas en el Reglamento

(UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativo a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales, y en los actos de ejecución adoptados con arreglo a dicho Reglamento, incluyendo el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019, por el que se establecen condiciones uniformes para la ejecución del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales, se deroga el Reglamento (CE) n.º 690/2008 de la Comisión y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/2019 de la Comisión; y en el Real Decreto 739/2021, de 24 de agosto, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales y los controles y otras actividades oficiales en dicha materia.

Artículo 3.

A efectos de la presente Orden se entenderá por:

a) Materiales de multiplicación: Las partes de plantas y cualquier material vegetal incluidos los portainjertos, destinados a la multiplicación y producción de plantas de hortalizas.

b) Plantones: Las plantas enteras y las partes de plantas, incluido el injerto, destinados a ser plantados para la producción de hortalizas.

c) Proveedor: cualquier persona física o jurídica que ejerza profesionalmente, al menos, una de las actividades siguientes, en relación con los materiales de multiplicación o con los plantones de hortalizas: reproducción, producción, protección, tratamiento, envasado, almacenaje y comercialización (incluida la importación) o puesta en el mercado.

Atendiendo a la actividad principal que realizan, los proveedores se clasifican en:

1.º Productor: el que realiza la actividad de producción y puede realizar, además, cualquiera de las señaladas para los demás proveedores.

2.º Comerciante: el que realiza la actividad de importación, almacenamiento o comercialización o puesta en el mercado.

d) Comercialización o puesta en el mercado: Mantener disponible o en almacén, exponer u ofrecer en venta, vender o entregar a otra persona, sea cual fuere la forma en que se realice, materiales de multiplicación o plantones de hortalizas.

e) Organismo oficial responsable:

La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, a través de la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales, respecto a la ordenación y coordinación en materia de control y certificación de semillas y plantas de vivero.

Los órganos competentes de las comunidades autónomas, respecto a la ejecución de las operaciones necesarias para el control y certificación correspondiente.

f) Medidas oficiales: Las medidas adoptadas por el organismo oficial responsable.

g) Inspección oficial: La inspección efectuada por el organismo oficial responsable.

h) Declaración oficial: La declaración hecha por el organismo oficial responsable o bajo su responsabilidad.

i) Lote: Una cantidad determinada de elementos de un único producto de los incluidos en los apartados a) y b) de este artículo, identificable por la homogeneidad de su composición y de su origen.

j) Laboratorio: Una entidad de derecho público o privado que efectúe análisis y establezca diagnósticos correctos que permitan al proveedor controlar la calidad de la producción.

Artículo 4. *Requisitos.*

1. En el presente artículo se establecen los requisitos que deben cumplir, independientemente del sistema de multiplicación utilizado, los plantones y el material de multiplicación de hortalizas que pertenezcan a los géneros o especies mencionados en el

anexo I, o los portainjertos de otros géneros o especies, en caso de que se injerten o deban injertarse en ellos materiales de uno de los géneros o especies mencionados.

2. El material deberá tener adecuada identidad y pureza con relación al género o especie de que se trate y tendrá también una identidad y pureza suficientes en cuanto a la variedad, salvo que no exista Registro de Variedades para la especie en concreto.

3. El material deberá estar sustancialmente libre de cualquier defecto que pueda mermar su utilidad como material de multiplicación o de plantación.

4. El vigor y tamaño del material serán satisfactorios en relación con su valor de utilización, como material de multiplicación o de plantación. Además, cuando corresponda, deberá existir un equilibrio adecuado entre raíces, tallos y hojas.

5. El referido material deberá cumplir, cuando sea aplicable, las condiciones fitosanitarias pertinentes establecidas en el Real Decreto 739/2021, de 24 de agosto, en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

6. Al menos mediante inspección visual, los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas en el lugar de producción estarán prácticamente libres de todas las plagas enumeradas en el anexo II con respecto a los materiales de multiplicación y plantones correspondientes.

7. La presencia de plagas reguladas no cuarentenarias en plantones y materiales de multiplicación de hortalizas destinados a la comercialización no excederá, al menos mediante inspección visual, de los umbrales correspondientes establecidos en el anexo II.

8. Mediante inspección visual, los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas estarán prácticamente libres de cualquier plaga, distinta de las enumeradas en el anexo II con respecto a los plantones y materiales de multiplicación correspondientes, que reduzca su utilidad y calidad.

9. Los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas también cumplirán los requisitos relativos a las plagas cuarentenarias de la Unión, las plagas cuarentenarias de zonas protegidas y las plagas reguladas no cuarentenarias contempladas en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo y en los actos de ejecución adoptados con arreglo a dicho Reglamento, incluidas las medidas adoptadas con arreglo al artículo 30, apartado 1, de ese mismo Reglamento.

Artículo 5.

1. Los proveedores tomarán las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas fijadas por la presente Orden, en todas las etapas de la producción y comercialización de los materiales de multiplicación y de los plantones de hortalizas. Con dicha finalidad, los proveedores, bien por ellos mismos o en su caso, en colaboración con otro proveedor o con el organismo oficial responsable, deberán efectuar controles que estén basados en los principios siguientes:

a) Identificación de los puntos críticos de su proceso de producción, en función de los métodos de producción utilizados, teniendo en cuenta principalmente los que a continuación se relacionan:

1.º La calidad del material de multiplicación y de plantación utilizado para iniciar el proceso de producción.

2.º La siembra, trasplante, enmacetado y plantación del material de multiplicación y de plantación.

3.º El cumplimiento de las condiciones fitosanitarias establecidas en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y en los actos de ejecución adoptados con arreglo a dicho reglamento.

4.º El plan y método de cultivo.

5.º El cuidado general del cultivo.

6.º Las operaciones de multiplicación.

7.º Las operaciones de recolección.

8.º La higiene.

9.º Los tratamientos.

10.º El envasado.

11.º El almacenamiento.
12.º El transporte.
13.º La administración.

b) Elaboración y puesta en marcha de métodos de vigilancia y de control, cuando proceda, de los puntos críticos anteriormente citados, debiendo tener en cuenta:

La disponibilidad y utilización real de dichos métodos para controlar cada uno de los referidos puntos críticos.
La fiabilidad de los citados métodos.
Su idoneidad para evaluar el contenido de las modalidades de producción y comercialización, incluyendo los aspectos administrativos.
La competencia del personal del proveedor para realizar los controles.

c) Toma de muestras cuando corresponda, las cuales deberán analizarse, siempre que sea necesario, en un laboratorio autorizado a tal efecto por el organismo oficial responsable con objeto de comprobar que cumplen las normas establecidas en la presente Orden, debiendo asegurar que:

Las muestras se tomarán durante las distintas fases del proceso de producción y de acuerdo con la frecuencia que se establezca por dicho organismo, cuando se comprueben los métodos de producción al concederse la autorización del proveedor.
El muestreo se realizará de forma técnicamente correcta y siguiendo un procedimiento estadísticamente fiable, teniendo en cuenta el tipo de análisis a efectuar.
Las personas que tomen las muestras serán competentes para ello.

d) Anotación por escrito o realizada por algún otro medio que garantice una conservación duradera de los datos mencionados en a), b) y c) anteriores y mantenimiento de un registro de la producción y de la comercialización de los plantones y materiales de multiplicación que estarán a disposición del organismo oficial responsable. Estos registros así como los documentos que los acrediten se conservarán durante un período de un año como mínimo y, especialmente, contendrán información completa sobre:

El material comprado para su almacenamiento o plantación en sus instalaciones, en proceso de producción o expedido a otros.
Cualquier tratamiento químico que haya sido aplicado al material.
No obstante los proveedores cuya actividad en este ámbito se limite a la mera distribución de materiales de multiplicación y de plantones de hortalizas producidos y envasados fuera de su establecimiento, deberán únicamente llevar un registro o conservar pruebas duraderas de las operaciones de compra, venta o entrega de tales productos.

e) Colaborar con el organismo oficial responsable en cuanto se refiere a su actividad y al control oficial correspondiente y especialmente:

Encargarse personalmente o designar otra persona preparada técnicamente en la producción de estos materiales y en cuestiones fitosanitarias para relacionarse con dicho organismo.
Efectuar, siempre que sea necesario y en los momentos oportunos, inspecciones visuales, en la forma autorizada por el referido organismo.
Facilitar a las personas facultades para actuar en nombre de dicho organismo al acceso a los registros indicados en el punto d) anterior y a los correspondientes documentos, especialmente para fines de inspección o de muestreo.

El presente apartado 1 no se aplicará a los proveedores cuya actividad en este ámbito se limite a la entrega de pequeñas cantidades de materiales de multiplicación y de plantones de hortalizas a consumidores finales no profesionales.

2. Cuando, como consecuencia de sus propios controles o de las informaciones de que dispongan, los proveedores comprobasen la presencia de uno o varios de los organismos nocivos contemplados en el artículo 4 de esta Orden, informarán de ello inmediatamente al organismo oficial responsable y tomarán las medidas que éste les indique, o cualquier otra medida necesaria para reducir el riesgo de diseminación de dichos organismos nocivos. Los

proveedores llevarán un registro de todos los organismos nocivos que hayan aparecido en sus establecimientos y de todas las medidas que se hayan adoptado al respecto.

Artículo 6. *Registro y seguimiento de proveedores y categorías de productores.*

1. Los proveedores de materiales de multiplicación de hortalizas y plantones de hortalizas deberán estar registrados conforme al Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen y regulan el Registro de operadores profesionales de vegetales, las medidas a cumplir por los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios y las obligaciones de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, y se modifican diversos reales decretos en materia de agricultura, y cumplir los requisitos especificados en el mismo para cada clase y tipología de operador, según corresponda.

2. Se admiten las siguientes categorías de productor:

1.º Productor multiplicador.
2.º Productor procesador.

3. La vigilancia y el control de los proveedores, establecimientos y laboratorios se efectuará con regularidad y, al menos, una vez al año, por el organismo oficial responsable o bajo su responsabilidad, para poder garantizar el cumplimiento de las disposiciones de la presente orden y, en particular, las condiciones indicadas en el artículo 5.

Artículo 7.

1. Los materiales de multiplicación y los plantones de hortalizas sólo podrán ser comercializados por proveedores autorizados y siempre que cumplan los requisitos establecidos en el artículo 4.

2. El apartado 1, excepto en lo que refiere al apartado 5 del artículo 4, no se aplicará a los materiales de multiplicación de hortalizas y plantones de hortalizas destinados a uno o varios de los fines siguientes:

a) Pruebas o fines científicos.
b) Labores de selección.
c) Medidas encaminadas a la conservación de la diversidad genética.

Artículo 8. *Materiales de multiplicación y los plantones de hortalizas que pertenezcan a los géneros y especies enumerados en el anexo I.*

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 2, los materiales de multiplicación y los plantones de hortalizas que pertenezcan a los géneros y especies enumerados en el anexo I y que entren también en el ámbito de la Orden de 1 de julio de 1986 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas, solo se podrán comercializar cuando pertenezcan a una variedad admitida, de conformidad con la normativa relativa al registro de variedades comerciales, en el caso de que exista registro de variedades para la especie.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 2, los materiales de multiplicación y los plantones de hortalizas que pertenezcan a géneros o especies citados en el anexo I y que no estén contemplados en el reglamento antes citado, sólo podrán comercializarse cuando pertenezcan a una variedad que esté admitida oficialmente en, al menos, un Estado miembro de la Unión Europea, salvo que no existiera registro de variedades para la especie.

Por lo que se refiere a los procedimientos y formalidades relativos a la admisión, a las condiciones de admisión y a la selección conservadora serán aplicables los requisitos establecidos en la normativa relativa al registro de variedades comerciales.

Artículo 9.

1. Durante el cultivo, así como en el arranque o la extracción de injertos del material parental, tanto los materiales de multiplicación como los plantones de hortalizas se mantendrán en lotes separados.

2. Si durante el envasado, el almacenamiento, el transporte o la entrega, se juntaran o mezclaran materiales de multiplicación o plantones de distintas procedencias, el proveedor conservará los datos correspondientes a la composición del lote y al origen de sus distintos componentes.

3. El cumplimiento de lo dispuesto en los apartados 1 y 2 anteriores, se comprobará mediante controles oficiales.

Artículo 10. *Comercialización.*

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 9, los materiales de multiplicación y los plantones de hortalizas sólo se comercializarán en lotes homogéneos.

2. Los materiales de multiplicación y los plantones de hortalizas puestos en el mercado deberán cumplir los requisitos de la presente orden. Además, las unidades comerciales deberán ir provistas de una etiqueta expedida por el productor, que sea de material adecuado, que no haya sido usada previamente, y en el que se indicará la información siguiente:

a) Indicación: “Calidad UE”.

b) Indicación: “España”.

c) Nombre, logo o código de identificación del organismo oficial responsable del control de ese material.

d) Código de registro ROPVEG del productor.

e) Nombre del productor.

f) Número individual de serie o lote.

g) Fecha de expedición del documento y/o fecha de precintado.

h) Número de referencia del lote de semillas, cuando se trate de plantones procedentes directamente de semillas comercializadas con arreglo a la Orden de 1 de julio de 1986 por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas.

i) Nombre común y nombre botánico.

j) Denominación de la variedad, en su caso. En el caso de los portainjertos, denominación de la variedad o su designación.

k) Cantidad (peso bruto /peso neto/unidades).

l) Tratamientos aplicados al material, en su caso.

m) Cuando se trate de importaciones procedentes de terceros países, el nombre del país de producción y los datos del importador.

El productor podrá optar por indicar esta información en un documento de acompañamiento, siempre y cuando la etiqueta contenga, como mínimo, la información exigida en las letras d), f) i) y j). Si en dicho documento figurara otra información diferente a la exigida, ésta deberá distinguirse claramente.

Esta etiqueta deberá ser substituida cuando la partida identificada por el mismo se divida o se combine con otra por causas comerciales o cuando sea necesario proceder a una reselección para poder comercializar la partida, por haberse producido modificaciones que afecten a su calidad, en relación con los requisitos y condiciones establecidas en el artículo 4.

En la nueva etiqueta deberá indicarse además de los datos mencionados anteriormente, el nombre del productor actual y el del organismo oficial responsable junto con la palabra “Reenvasado”.

3. Todo el material de multiplicación y los plantones de hortalizas destinado a plantación deben ir acompañados de un pasaporte fitosanitario conforme a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072, de 28 de noviembre de 2019, según el formato definido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, por el que se establecen las especificaciones de formato del pasaporte fitosanitario para los traslados en el territorio de la Unión y del pasaporte fitosanitario para la introducción y los traslados en una zona protegida. El pasaporte fitosanitario podrá constituir, si el productor lo desea, la etiqueta expedida por el productor a que se refiere el apartado 2, siempre y cuando en la etiqueta figure, además y claramente separada de la información

requerida para el pasaporte fitosanitario, la información del citado apartado que no se contemple en el pasaporte fitosanitario.

4. En el caso de un productor minorista cuya actividad se limita exclusivamente al suministro de materiales de multiplicación o plantones de hortalizas a un consumidor final no profesional, la información exigida en los apartados 2 y 3 anteriores podrá quedar reducida a las letras d), f), i) y j) del apartado 2.

Artículo 11. *Países terceros.*

Para poder introducir en el Reino de España material de multiplicación y plantones de hortalizas producidos en un país tercero, deberán ofrecer las mismas garantías que los producidos en España.

Las mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, u originarias de un Estado de la AELC signatario del Acuerdo EEE y comercializadas legalmente en él, se consideran conformes con la presente medida. La aplicación de la presente medida está sujeta al Reglamento (UE) 2019/515 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de marzo de 2019, relativo al reconocimiento mutuo de mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.° 764/2008.

En cuanto a la tramitación y documentación necesarias para efectuar importaciones y exportaciones de dicho material, se aplicará lo dispuesto en la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, además de lo establecido al respecto en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y en los actos de ejecución adoptados con arreglo a dicho Reglamento y en el Real Decreto 739/2021, de 24 de agosto; y en el Real Decreto 387/2021, de 1 de junio, por el que se regula el régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales y se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.

Artículo 12.

El organismo oficial responsable realizará controles y toma de muestras durante los procesos de producción y comercialización de los materiales de multiplicación y de los plantones de hortalizas, mediante sondeo, con el fin de verificar que se cumplen los requisitos y condiciones establecidos en la presente Orden.

Artículo 13. *Incumplimiento de los requisitos.*

1. Si durante la vigilancia y el control previstos en el apartado 3 del artículo 6, o durante la inspección oficial establecida en el artículo 12, o bien en los ensayos previstos en el artículo 14, se comprobara que el material de multiplicación o los plantones de hortalizas no cumplen los requisitos de la presente orden, el organismo oficial responsable tomará todas las medidas adecuadas para garantizar su conformidad con dichos requisitos, o bien, si esto no fuera posible, para que se prohíba la comercialización de dicho material de multiplicación y de dichos plantones de hortalizas.

2. Si se comprobara que el material de multiplicación o los plantones de hortalizas comercializados por un proveedor determinado no cumplen los requisitos y condiciones de la presente orden, el organismo oficial responsable tomará las medidas apropiadas con respecto a dicho proveedor. Las posibles infracciones y sanciones en la producción y comercialización de plantones y material de multiplicación de hortalizas se clasificarán y aplicarán de acuerdo con lo preceptuado en la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y recursos fitogenéticos, en disposiciones complementarias y, con carácter subsidiario, con lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.

3. Si se prohibiera a dicho proveedor comercializar materiales de propagación y plantones de hortalizas, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación informará de ello a la Comisión Europea y a los organismos nacionales competentes de los demás Estados miembros. Se suspenderán estas medidas tan pronto como se determine, con la debida certeza, que los materiales de multiplicación o los plantones de hortalizas destinados a la comercialización por dicho proveedor cumplirán en el futuro los requisitos y condiciones de la presente orden.

Artículo 14.

Con objeto de comprobar que el material de multiplicación y los plantones de hortalizas producidos o comercializados en España cumplen los requisitos de la presente Orden, incluidos los de carácter fitosanitario, se llevarán a cabo ensayos de poscontrol.

Artículo 15.

Si como consecuencia de una inspección oficial se comprobara que los materiales de multiplicación o los plantones de hortalizas no pueden ser comercializados por no cumplir alguna condición de carácter fitosanitario, el organismo oficial responsable adoptará las medidas adecuadas para eliminar cualquier riesgo fitosanitario que pudiera producirse.

Artículo 16. *Declaraciones anuales.*

Los proveedores deberán efectuar, según lo recogido en el Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, una declaración anual de las cantidades producidas y de las comercializadas de los materiales de multiplicación o plantones de hortalizas, indicando el género, especie y variedad (en su caso), para confeccionar las estadísticas nacionales y facilitar la información prevista en la normativa comunitaria.

La mencionada declaración deberá enviarse al órgano competente de la comunidad autónoma correspondiente, el cual remitirá a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios (Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales) los datos que figuran en las citadas declaraciones.

Disposición final primera. *Título competencial.*

La presente orden se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Lista de los géneros y especies contemplados en el artículo 1

Allium cepa L.:

– Grupo Cepa (Cebolla).
– Grupo Aggregatum (Chalota).

Allium fistulosum L. (Cebolleta):

– Todas las variedades.

Allium porrum L. (Puerro):

– Todas las variedades.

Allium sativum L. (Ajo):

– Todas las variedades.

Allium schoenoprasum L. (Cebollino):

– Todas las variedades.

Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm. (Perifollo):

– Todas las variedades.

Apium graveolens L. (Apio):

– Grupo Apio.
– Grupo Apionabo.

Asparagus officinalis L. (Espárrago):

– Todas las variedades.

Beta vulgaris L.:

– Grupo Remolacha.
– Grupo Acelga.

Borrago officinalis L. (Borraja).
Brassica oleracea L.:

– Grupo Col rizada.
– Grupo Coliflor.
– Grupo Capitata (lombarda y repollo).
– Grupo Col de Bruselas.
– Grupo Colirrábano.
– Grupo Col de Milán.
– Grupo Brécol (bróculi o brécol).
– Grupo Col negra.
– Grupo Berza.

Brassica rapa L.:

– Grupo Col de China.
– Grupo Nabo.

Capsicum annuum L. (Pimientos y guindillas):

– Todas las variedades.

Cicer arietinum L. (partim) Garbanzo.
Cichorium endivia L. (Escarola):

– Todas las variedades.

Cichorium intybus L.:

– Grupo Endivia.
– Grupo Achicoria común (incluida la achicoria roja).
– Grupo Achicoria industrial (raíz).

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. et Nakai (Sandía):

– Todas las variedades.

Crocus sativus L. (Azafrán).

– Todas las variedades.

Cucumis melo L. (Melón):

– Todas las variedades.

Cucumis sativus L.:

– Grupo Pepino.
– Grupo Pepinillo.

Cucurbita maxima Duchesne (Calabaza gigante):

– Todas las variedades.

Cucurbita pepo L. (Calabazas, como la calabaza bonetera, y calabacines):

– Todas las variedades.

Cynara cardunculus L.:

– Grupo Alcachofa.
– Grupo Cardo.

Daucus carota L. (Zanahoria de mesa y zanahoria forrajera):

– Todas las variedades.

Foeniculum vulgare Mill. (Hinojo):

– Grupo Azoricum.

Lactuca sativa L. (Lechuga):

– Todas las variedades.

Lens culinaris L. (partim) Lenteja.
Petroselinum crispum (Mill.) Nyman ex A. W. Hill:

– Grupo Perejil de hoja.
– Grupo Perejil tuberoso.

Phaseolus coccineus L. (Judía escarlata o judía de España):

– Todas las variedades.

Phaseolus vulgaris L.:

– Grupo Judía de mata baja.
– Grupo Judía de enrame.

Pisum sativum L.:

– Grupo Guisante de grano liso redondo.
– Grupo Guisante de grano rugoso.
– Grupo Guisante cometodo.

Raphanus sativus L.:

– Grupo Rábano o rabanito.
– Grupo Rábano negro.

Rheum rhabarbarum L. (Ruibarbo):

– Todas las variedades.

Scorzonera hispanica L. (Escorzonera o salsifí negro):

– Todas las variedades.

Solanum lycopersicum L. (Tomate):

– Todas las variedades.

Solanum melongena L. (Berenjena):

– Todas las variedades.

Spinacia oleracea L. (Espinaca):

– Todas las variedades.

Tragopogon porrifolium L. (Salsifí blanco).
Valerianella locusta (L.) Laterr. (Canónigo o hierba de los canónigos):

– Todas las variedades.

Vicia faba L. (Haba):

– Todas las variedades.

Zea mays L.:

– Grupo Maíz dulce.
– Grupo Maíz para palomitas.

ANEXO II

Plagas reguladas no cuarentenarias que afectan a los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas

Plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por ellas	Plantones y materiales de multiplicación de hortalizas (género o especie)	Umbral de presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias en los plantones y materiales de multiplicación de hortalizas – Porcentaje
Bacterias		
Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis (Smith) Davis et al. [CORBMI].	*Solanum lycopersicum L.*	0
Xanthomonas euvesicatoria Jones et al. [XANTEU].	*Capsicum annuum L., Solanum lycopersicum L.*	0
Xanthomonas gardneri (ex Šutič 1957) Jones et al. [XANTGA].	*Capsicum annuum L., Solanum lycopersicum L.*	0
Xanthomonas perforans Jones et al. [XANTPF].	*Capsicum annuum L., Solanum lycopersicum L.*	0
Xanthomonas vesicatoria (ex Doidge) Vauterin et al. [XANTVE].	*Capsicum annuum L., Solanum lycopersicum L.*	0
Hongos y oomicetos		
Fusarium Link (género anamórfico) [1FUSAG] distinto de Fusarium oxysporum f. sp. albedinis (Kill. & Maire) W.L. Gordon [FUSAAL] y Fusarium circinatum Nirenberg & O'Donnell [GIBBCI].	*Asparagus officinalis L.*	0
Helicobasidium brebissonii (Desm.) Donk [HLCBBR].	*Asparagus officinalis L., Crocus sativus L.*	0
Stromatinia cepivora Berk. [SCLOCE].	*Allium cepa L., Allium fistulosum L., Allium porrum L., Allium sativum L.*	0
Verticillium dahliae Kleb. [VERTDA].	*Cynara cardunculus L.*	0
Fusarium oxysporum Schlechtendal [FUSAOX]: las formas especializadas iridiacearum, croci y saffrani (f. sp. iridiacearum, croci y saffrani) y de F. oxysporum f. sp. Gladioli.	*Crocus sativus L.*	0
Penicillium cyclopium Westling [PENIAU].	*Crocus sativus L.*	0
Penicillium gladioli L. McCulloch & Thom [PENIGL].	*Crocus sativus L.*	0
Penicillium hirsutum Dierckx [PENICO].	*Crocus sativus L.*	0
Rhizopus oryzae Went & Prinsen Geerligs [RIZPAR].	*Crocus sativus L.*	0
Stromatinia gladioli (Drayton) Whetzel [SCLEGL].	*Crocus sativus L.*	0
Nematodos y ácaros		
Ditylenchus dipsaci (Kuehn) Filipjev [DITYDI].	*Allium cepa L., Allium sativum L., Crocus sativus.*	0
Rhizoglyphus sp. [RHIGSP].	*Crocus sativus L.*	0
Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas		
Virus del estriado amarillo del puerro *[LYSV00].*	*Allium sativum L.*	1
Virus del enanismo amarillo de la cebolla *[OYDV00].*	*Allium cepa L., Allium sativum L.*	1
Viroide del tubérculo fusiforme de la patata *[PSTVD0].*	*Capsicum annuum L., Solanum lycopersicum L.*	0
Virus del bronceado del tomate *[TSWV00].*	*Capsicum annuum L., Lactuca sativa L., Solanum lycopersicum L., Solanum melongena L.*	0
Virus del rizado amarillo del tomate *[TYLCV0].*	*Solanum lycopersicum L.*	0

Los envases en que se vaya a comercializar la semilla deberán reunir las suficientes condiciones de seguridad y ser aptos para la conservación de la semilla, no existiendo limitaciones en cuanto al material de que estén fabricados.

§ 22

Real Decreto 1313/2005, de 4 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación del material de multiplicación de hongos cultivados

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 278, de 21 de noviembre de 2005
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2005-19085

El cultivo de hongos es un sector productivo con amplia tradición y bien asentado en España, en el que cada vez más las modernas tecnologías se aplican con éxito en el propio cultivo y en la producción del material de multiplicación necesario.

La producción del material de multiplicación se localiza en empresas especializadas capaces de aplicar sistemas de control de la calidad.

Por todo ello, es conveniente que se fijen normas de calidad y certificación coordinadas para que la producción pueda presentar en el mercado su material con una referencia de calidad y una identificación armonizada, de acuerdo con el objeto y los fines establecidos por la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de semillas y plantas de vivero.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de las reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de julio de 1998, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora estas directivas al ordenamiento jurídico interno.

En el procedimiento de elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 4 de noviembre de 2005,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación del Reglamento.*

Se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación del material de multiplicación de hongos cultivados, cuyo texto se inserta a continuación.

Disposición adicional única. *Reconocimiento mutuo.*

Este real decreto no se aplicará al material de multiplicación de hongos cultivados procedente de otros Estados miembros o de países del Espacio Económico Europeo que haya sido producido o importado de acuerdo con su legislación.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.13.ª y 10.ª de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y sobre comercio exterior, respectivamente.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de este real decreto.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

REGLAMENTO TÉCNICO DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DEL MATERIAL DE MULTIPLICACIÓN DE HONGOS CULTIVADOS

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

Este reglamento se aplica a la producción y comercialización del material de multiplicación de las especies que se citan a continuación, que se utilicen directa o indirectamente para la producción de hongos mediante cultivo, así como los híbridos intergenéricos, interespecíficos o intervarietales que puedan tener la misma utilización:

Nombre botánico	Nombre común
Agaricus bisporus, Agaricus bitorquis, Agaricus sp.	Champiñón.
Pleurotus ostreatus.	Seta de ostra.
Lepista nuda.	Pie azul.
Lentinula edades.	Shiitake.
Pleurotus eringii.	Seta de cardo.
Pholliota cylindraea (sin. Agrocybe aegerita).	Seta de chopo.

Artículo 2. *Exclusiones especiales.*

La autoridad competente podrá dispensar de los requisitos de este reglamento a los materiales de multiplicación destinados a:

a) Pruebas o fines científicos.
b) Labores de selección.
c) Medidas encaminadas a la conservación de la diversidad genética.

CAPÍTULO II

Definiciones y categorías

Artículo 3. *Definiciones de material de multiplicación.*

A los efectos de este reglamento, se entenderá por:

a) Material de multiplicación: micelio del hongo con capacidad para multiplicarse y completar todas las fases de desarrollo de la especie.

b) Cepa: conjunto de material fúngico de la misma constitución genética, obtenido por multiplicación vegetativa a partir de un mismo material inicial.

Artículo 4. *Otras definiciones.*

A los efectos de este reglamento, se entenderá por:

a) Proveedor: cualquier persona física o jurídica que ejerza profesionalmente al menos una de las actividades siguientes en relación con los materiales de multiplicación: multiplicación, producción, protección, tratamiento, almacenaje y comercialización o puesta en el mercado.

b) Productor: proveedor que al menos multiplica o produce material de multiplicación.

c) Comercialización o puesta en el mercado: mantener disponible o en almacén, exponer u ofrecer en venta, vender o entregar a otra persona, sea cual sea la forma en que se realice, materiales de multiplicación.

d) Laboratorio: una entidad de derecho público o privado que efectúe análisis y establezca diagnósticos correctos que permitan controlar la calidad de la producción.

e) Lote: una cantidad determinada de elementos de un único producto de material de multiplicación, identificable por la homogeneidad de su composición, elaboración y de su origen.

f) Precintado: consiste en las operaciones de cerrado de los envases que contienen el material de multiplicación, en su caso, y en la colocación de las etiquetas previstas en este reglamento, de tal forma que sea imposible abrirlos sin deteriorar el cierre o sin dejar señales que muestren la evidencia de haberse podido alterar o cambiar su contenido o identificación.

g) Autoridad competente:

1.º La Dirección General de Agricultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Oficina Española de Variedades Vegetales, de dicho departamento, respecto a la ordenación y coordinación en materia de control y certificación, así como las funciones referentes a los intercambios del material de multiplicación con países terceros.

2.º Los órganos competentes de las comunidades autónomas, respecto a la ejecución de las operaciones necesarias para el control y certificación correspondiente.

h) Inspección oficial: la inspección efectuada por la autoridad competente.

Artículo 5. *Categorías.*

A los efectos de este reglamento, se definen las siguientes categorías de materiales de multiplicación de hongos cultivados:

a) Material inicial: los materiales de multiplicación que:

1.º Componen la unidad inicial a partir de los cuales se producen el material de multiplicación de una cepa de la especie de que se trate.

2.º Correspondan a la especie o variedad en su caso y satisfagan las condiciones estipuladas para los materiales iniciales en este reglamento.

3.º Se produzcan y conserve en condiciones que aseguren el mantenimiento de la identidad específica, así como la prevención de enfermedades.

4.º Estén destinados a la producción de material certificado.

5.º Sometidos a inspección oficial, hayan demostrado satisfacer todas las condiciones anteriores.

b) Material certificado: los materiales de multiplicación que:

1.º Se hayan obtenido vegetativamente, de forma directa o en un número de fases, a partir del material inicial.

2.º Satisfagan las condiciones estipuladas para los materiales certificados de este reglamento.

3.º Sometidos a inspección oficial, hayan demostrado satisfacer todas las condiciones anteriores.

CAPÍTULO III

Requisitos de calidad del material de multiplicación

Artículo 6. *Origen.*

El material de multiplicación certificado provendrá de material inicial (madres) controlado.

Cuando los productores no tengan establecidos materiales iniciales propios, deberán acreditar las adquisiciones de material de multiplicación ajeno por la presencia de albaranes y facturas.

Artículo 7. *Sanidad.*

El material de multiplicación deberá estar sustancialmente libre, al menos por observación visual, de cualquier organismo nocivo y enfermedad, o de signos o síntomas de ellos, que afecte a la calidad de forma significativa y que reduzca el valor de utilización del material de multiplicación, y en particular de los citados en el anexo.

Artículo 8. *Pureza específica.*

El material de multiplicación certificado deberá tener una pureza específica del 100 por ciento.

Artículo 9. *Estroma.*

El material de multiplicación no manifestará presencia de estroma.

CAPÍTULO IV

Controles

Artículo 10. *Controles por los productores.*

Los productores tomarán las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas fijadas en este reglamento en todas las etapas de la producción y de la comercialización de los materiales de multiplicación.

Con dicha finalidad, los productores deberán efectuar controles que estén basados en los principios siguientes:

a) Identificación de los puntos críticos de su proceso de producción, en función de los métodos de producción utilizados. Cuando proceda, deberán tenerse en cuenta los siguientes puntos críticos:

1.º Mantenimiento de material inicial (madres).
2.º Esterilización.
3.º Inoculación.
4.º Incubación.
5.º Estroma.
6.º Temperatura de conservación del micelio.
7.º Estado sanitario: ausencia de patógenos, competidores, parásitos y procesos degenerativos.
8.º Envasado y almacenamiento.
9.º La administración.

b) La elaboración y puesta en marcha de métodos de vigilancia y de control de los puntos críticos anteriormente mencionados, debiendo tener en cuenta:

1.º La disponibilidad y utilización real de métodos para controlar cada uno de los referidos puntos críticos.
2.º La fiabilidad de esos métodos.
3.º La idoneidad para evaluar el contenido de las modalidades de producción y comercialización, incluidos los aspectos administrativos.
4.º La competencia del personal del productor para realizar los controles.

c) La toma de muestras deberá realizarse en un laboratorio reconocido por la autoridad competente. En la realización de la toma de muestras deberá asegurarse, cuando proceda, que:

1.º Las muestras se tomen durante las distintas fases del proceso de producción y en los intervalos establecidos por la autoridad competente al efectuar la comprobación de los métodos de producción para la concesión de la autorización del productor.
2.º El muestreo se realice de un modo técnicamente correcto y siguiendo un procedimiento estadísticamente fiable teniendo en cuenta el tipo de análisis a realizar.
3.º Las personas que tomen las muestras deben ser competentes para ello.

d) La anotación por escrito, o por algún otro medio que garantice una conservación duradera, de los datos correspondientes a los párrafos a), b) y c) anteriores, y el mantenimiento de un registro de la producción y de la comercialización del material de multiplicación, los cuales estarán a disposición de la autoridad competente. Estos documentos y registros se conservarán durante un periodo de tres años, como mínimo, y contendrán información completa sobre:

1.º El material de multiplicación inicial mantenido y las compras de micelio para su utilización en su proceso de producción.
2.º El material de multiplicación en proceso de producción.
3.º El material de multiplicación expedido a otros, o registro de salidas.
4.º Los parámetros de calidad controlados y las muestras tomadas para análisis, en su caso.

e) Colaborar con la autoridad competente en cuanto se refiere a su actividad y al control oficial correspondiente, y especialmente:

1.º Encargarse personalmente o designar a otra persona con experiencia técnica en la producción y en cuestiones fitosanitarias para relacionarse con la autoridad competente.
2.º Efectuar, siempre que sea necesario y en los momentos oportunos, inspecciones visuales, en la forma autorizada por la autoridad competente.
3.º Facilitar el acceso a las personas facultadas para actuar en nombre de la autoridad competente a los registros y documentos indicados en el párrafo d).

No obstante, los proveedores cuya actividad en este ámbito se limite a la mera distribución de material de multiplicación producido y embalado fuera de su establecimiento deberán llevar únicamente un registro, o conservar pruebas documentales, de las operaciones de compra y venta o entrega de material de multiplicación que hayan realizado.

Artículo 11. *Presencia de organismos nocivos.*

Cuando a raíz de los propios controles, o de la información de que dispongan, los productores comprobasen la presencia de uno o varios de los organismos nocivos, en cantidad superior a lo admisible, de los organismos previstos en el anexo, informarán de ello inmediatamente a la autoridad competente y tomarán las medidas que esta les indique, o cualquier otra medida necesaria para reducir el riesgo de diseminación de dichos organismos nocivos en cuestión. Los productores llevarán un registro de todos los casos de detección de organismos nocivos en sus establecimientos y de todas las medidas que se hayan adoptado al respecto.

Artículo 12. *Control oficial de los productores.*

La autoridad competente llevará a cabo regularmente la vigilancia y el control de los productores, así como de sus establecimientos, para asegurar el cumplimiento continuado de los requisitos establecidos en este reglamento. En el caso de los productores esta vigilancia o control se llevará a cabo en el momento apropiado y, al menos, una vez al año.

Artículo 13. *Control oficial de los procesos.*

Los procesos de producción y comercialización serán objeto de inspección por la autoridad competente, que podrá tomar muestras en todo momento durante su realización.

Artículo 14. *Inspecciones oficiales.*

Las inspecciones oficiales podrán realizarse visualmente o mediante toma de muestras para su análisis, cuando proceda.

Los procesos de producción y comercialización serán objeto de las inspecciones que determine la autoridad competente, la cual podrá tomar muestras en cualquier momento durante su realización.

Cuando se tomen muestras oficiales, se procederá de forma que se garantice la identidad y representatividad de la muestra. Siempre se levantará un acta de dicha toma de muestras oficial en la que se reflejarán cuantos datos y circunstancias sean necesarios para la identificación de la muestra.

Las descalificaciones de partidas de material de multiplicación serán comunicadas por escrito al productor, indicando los motivos.

La autoridad competente llevará a cabo los oportunos controles a posteriori sobre el material producido, teniendo en cuenta el registro de salidas mencionado en el artículo 23.

Artículo 15. *Declaraciones y estadísticas.*

Los productores enviarán a la autoridad competente, en la semana siguiente a cada trimestre vencido, las declaraciones de producción trimestral de material de multiplicación, en donde figuren, al menos, los datos de: cantidad, lote, cepa, número de etiquetas utilizadas y origen del material de multiplicación, para cada especie.

Para confeccionar las estadísticas nacionales, los órganos competentes de las comunidades autónomas enviarán a la Dirección General de Agricultura, a través de la Oficina Española de Variedades Vegetales, antes del 1 de marzo de cada año, los datos de madres y de la producción del año ordenados por especies.

CAPÍTULO V

Productores y laboratorios

Artículo 16. *Productores.*

Todos los productores deberán estar debidamente autorizados por la autoridad competente una vez comprobado que sus métodos de producción, tratamiento o comercialización, así como sus medios, personal e instalaciones, se ajustan a lo establecido en la normativa en vigor. Los productores autorizados figurarán en el Registro oficial de productores de plantas de vivero, subgrupo hongos cultivados.

La autorización y registro de un productor le faculta para ejercer su actividad en todo el territorio nacional.

Artículo 17. *Laboratorios.*

Los análisis de laboratorio a los que el productor someta el material de multiplicación para comprobar que cumplen con la normativa establecida deberán efectuarse en un laboratorio autorizado por la autoridad competente.

Artículo 18. *Requisitos para la autorización y registro de productores.*

La autorización y registro de los productores estará condicionada al cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Las instalaciones deberán contar con:

1.º Equipo de esterilización.
2.º Sala de incubación.
3.º Cámara frigorífica.
4.º Laboratorio de control.

b) Deberán contar con personal técnico cualificado de acuerdo con las necesidades del proceso de producción.

Artículo 19. *Solicitud de autorización y registro de un productor.*

Los productores de material de multiplicación, para poder desarrollar su actividad comercial, deberán solicitar la autorización como productor de plantas de vivero para el subgrupo hongos cultivados.

Las solicitudes se presentarán en la comunidad autónoma donde radique la sede social, acompañadas de una memoria descriptiva en la que estará descrito el proceso de producción, el origen del material y los medios, personal e instalaciones de que se dispone o se prevé disponer, el programa de producción por especies y el calendario de ejecución.

En la documentación que acompaña a la solicitud deberá reflejarse de forma clara el cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos exigidos para la autorización y registro que se solicita.

Artículo 20. *Relación nacional de productores y laboratorios.*

La Dirección General de Agricultura, a través de la Oficina Española de Variedades Vegetales, elaborará una relación nacional de productores y laboratorios teniendo en cuenta los datos inscritos en el Registro oficial de productores de plantas de vivero y de laboratorios, en la que se incluirán los registrados en cada comunidad autónoma, para lo cual los órganos competentes de las comunidades autónomas comunicarán a dicha Dirección General las autorizaciones concedidas, así como las bajas y cambios ocurridos inmediatamente después de que se hayan producido.

Se considerarán datos de conocimiento general los siguientes:

a) Titular: nombre de la persona física o jurídica registrada.
b) Número de registro.
c) Domicilio social del titular, teléfono, fax y correo electrónico.
d) Subgrupo de producción: hongos comestibles cultivados y, en su caso, especies.

CAPÍTULO VI

Etiquetado

Artículo 21. *Identificación del material de multiplicación.*

Las partidas de material de multiplicación deberán estar debidamente identificadas durante todos los procesos a que sean sometidas desde su proceso de producción hasta su comercialización.

Los envases o bolsas de micelio para su comercio estarán identificados de forma indeleble desde su entrada en la sala de incubación con los siguientes datos:

a) Especie.
b) Número de lote.
c) Fecha de inoculación.

El material de multiplicación solo se comercializará si está etiquetado con una etiqueta de material adecuado y que no haya sido utilizada previamente, e impresa, al menos en la lengua española oficial del Estado.

En la categoría «certificada», la etiqueta será oficial, de color azul.

La etiqueta contendrá las siguientes informaciones como mínimo:

a) Encabezamiento: (ESPAÑA).
b) Organismo oficial responsable de control.
c) Categoría: CERTIFICADA.
d) Especie: nombre botánico.
e) Cantidad (kg).
f) Productor.

La etiqueta irá en cada envase o conjunto cerrado de envases que se comercialice y colocada en el sistema de cierre.

El tamaño de la etiqueta oficial será aprobado por la autoridad competente.

En el caso de que el productor quiera informar del tipo o variedad de que se trate, esa información irá de forma independiente a la etiqueta y bajo la responsabilidad del productor.

CAPÍTULO VII

Comercialización

Artículo 22. *Documento del productor.*

Toda partida de material de multiplicación que se comercialice a un destino determinado deberá ir acompañada por un documento del productor, donde se indicarán las características de las plantas, así como su destino.

Artículo 23. *Registro de salidas.*

El conjunto de documentos de las partidas comercializadas, ordenado cronológicamente, constituirá el registro o libro de salidas, que deberá ser conservado por los productores durante un periodo de tiempo no inferior a tres años.

Artículo 24. *Justificación de adquisiciones.*

Los productores deberán conservar los documentos y facturas de adquisición de micelio, en su caso, para poder justificar su origen.

Artículo 25. *Lotes.*

El material de multiplicación solo se comercializará en lotes suficientemente homogéneos.

Si durante el embalaje, almacenamiento, transporte o entrega se juntara o mezclara material de multiplicación de distintas procedencias, el productor hará constar en un registro la composición del lote y la procedencia de sus distintos componentes.

CAPÍTULO VIII

Comercio exterior

Artículo 26. *Condiciones generales.*

El material de multiplicación que se importe de países terceros, para poder ser introducido en España, deberá ofrecer al menos las mismas garantías que el producido en España.

CAPÍTULO IX

Sanciones

Artículo 27. *Medidas de garantía.*

Si durante la vigilancia y los controles mencionados en el capítulo IV se comprobara que el material de multiplicación comercializado no cumple los requisitos de este real decreto, la autoridad competente tomará las medidas adecuadas para garantizar su conformidad con lo dispuesto en este real decreto, o bien, si esto no fuera posible, para que se prohíba la comercialización de dicho material de multiplicación.

Artículo 28. *Régimen sancionador.*

Las infracciones que se cometan en relación con la producción y comercialización del material de multiplicación se sancionarán de acuerdo con lo establecido en la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de semillas y plantas de vivero, y disposiciones complementarias y, con carácter subsidiario, con lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

ANEXO

Organismos nocivos sujetos a control

Especie	Organismos nocivos
Agaricus spp.	Ácaros: Brennandania sp. Bacterias: Bacillus sp.(agriado). Streptomyces sp. Hongos: Penicillium sp. Cladosporium sp. Aspergillus sp. Thrycoderma sp. Alternaria sp. Epicocum sp. Mucor sp. Rhizopus sp. Virus: La france.
Pleurotus ostreatus. Lepista nuda. Lentinula edodes. Pleurotus eringii. Pholliota cylindraea (sin. Agrocybe aegerita).	Bacterias: Bacillus sp.(agriado). Streptomyces sp (agriado). Hongos: Penicillium sp. Cladosporium sp. Aspergillus sp. Thrycoderma sp. Alternaria sp. Epicocum sp. Mucor sp. Rhizopus sp.

§ 23

Real Decreto 27/2016, de 29 de enero, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de patata de siembra

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 26, de 30 de enero de 2016
Última modificación: 27 de mayo de 2020
Referencia: BOE-A-2016-888

Con el fin de adaptar la legislación específica de control y certificación de patata de siembra a determinadas circunstancias que inciden directamente en la producción y comercialización de la patata de siembra en nuestro país, así como a la Directiva 66/403/CEE del Consejo, de 14 de junio, relativa a la comercialización de patatas de siembra, se aprobó, mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 24 de mayo de 1989, el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra.

Dicha orden ha sido modificada en diversas ocasiones, para incorporar sucesivas directivas de la Unión Europea, o para su adaptación al progreso técnico.

La Directiva 66/403/CEE del Consejo, de 14 de junio, fue derogada y sustituida por la Directiva 2002/56/CE del Consejo, de 13 de junio de 2002, relativa a la comercialización de patatas de siembra. Dicha directiva y sus sucesivas modificaciones, fueron incorporadas al ordenamiento jurídico interno, mediante las oportunas normas modificativas del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden de 23 de mayo de 1986, y en lo que respecta a las patatas de siembra, del Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra.

Posteriormente, se han aprobado la Directiva de Ejecución 2013/63/UE de la Comisión, de 17 de diciembre de 2013, por la que se modifican los anexos I y II de la Directiva 2002/56/CE del Consejo en lo que se refiere a las condiciones mínimas que deben cumplir las patatas de siembra y los lotes de patatas de siembra, la Directiva de Ejecución 2014/20/UE de la Comisión, de 6 de febrero de 2014, por la que se determinan las categorías de la Unión de patatas de siembra certificadas y de base y las condiciones y denominaciones aplicables a tales categorías, y la Directiva de Ejecución 2014/21/UE de la Comisión, de 6 de febrero de 2014, por la que se determinan las condiciones mínimas y las clases de la Unión para las patatas de siembra de prebase. Procede, por tanto, su incorporación a nuestro ordenamiento a través de las consecuentes modificaciones en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra.

Dado que este reglamento técnico ha sufrido importantes modificaciones a lo largo de estos años, y que las citadas directivas de ejecución, de la Comisión, introducen igualmente amplias modificaciones en los anexos, se ha considerado más adecuado aprobar un nuevo Reglamento técnico de control y certificación de patata de siembra.

Las características de las patatas de siembra descritas en el reglamento serán tenidas en cuenta y serán aplicables a las importaciones de semillas de países terceros o a la

comercialización de los procedentes del espacio europeo, en aplicación del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de semillas y Plantas de Vivero aprobado por Orden de 23 de mayo de 1986.

Este real decreto se dicta de acuerdo con la habilitación prevista en la disposición final segunda de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de Semillas y Plantas de Vivero y de Recursos Fitogenéticos.

El presente real decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

En la elaboración de la presente disposición han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 29 de enero de 2016,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación del Reglamento técnico de control y certificación de patata de siembra.*

*S*e aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de patata de siembra, con el contenido que figura en el anexo de la presente disposición.

Disposición adicional única. *Contención del gasto público.*

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogada la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 24 de mayo de 1989, por la que se aprueba el Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra.

Disposición final primera. *Incorporación de Derecho de la Unión Europea.*

Mediante este real decreto se incorporan al Derecho español:

a) La Directiva 2002/56/CE del Consejo, de 13 de junio de 2002, relativa a la comercialización de patatas de siembra

b) La Directiva de Ejecución 2013/63/UE de la Comisión, de 17 de diciembre de 2013, por la que se modifican los anexos I y II de la Directiva 2002/56/CE del Consejo en lo que se refiere a las condiciones mínimas que deben cumplir las patatas de siembra y los lotes de patatas de siembra.

c) La Directiva de Ejecución 2014/20/UE de la Comisión, de 6 de febrero de 2014, por la que se determinan las categorías de la Unión de patatas de siembra certificadas y de base y las condiciones y denominaciones aplicables a tales categorías.

d) La Directiva de Ejecución 2014/21/UE de la Comisión, de 6 de febrero de 2014, por la que se determinan las condiciones mínimas y las clases de la Unión para las patatas de siembra de prebase.

Disposición final segunda. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, por el que se atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, salvo la regulación relativa a las semillas importadas, que se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo

149.1.10.ª de la Constitución, por el que se atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de comercio exterior.

Disposición final tercera. *Facultad de modificación.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para modificar el anexo de este real decreto para su adaptación a la normativa de la Unión Europea.

Disposición final cuarta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra

Artículo 1. *Especies sujetas al Reglamento técnico.*

1.1 Quedan sujetos al ámbito de aplicación del presente reglamento técnico los tubérculos de patata destinados a su siembra o plantación.

1.2 Solamente podrá ser denominada patata de siembra aquella que proceda de cultivos controlados por los servicios oficiales correspondientes y que haya sido obtenida según las disposiciones de este reglamento; de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de Semillas y Plantas de Vivero y Recursos Fitogenéticos; del Reglamento General sobre Producción de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, así como del Reglamento General de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 23 de mayo de 1986, en lo que no se opongan a la citada ley.

También podrá recibir la denominación de «patata de siembra» la importada que cumpla los correspondientes requisitos legales.

A efectos de este reglamento se utilizarán indistintamente las expresiones de «patata de siembra» y «semilla» con el mismo significado.

1.3 Los servicios oficiales de control serán los órganos competentes al efecto de las comunidades autónomas.

Artículo 2. *Variedades comerciales admisibles a la certificación.*

Sólo podrá producirse, para presentarse a la certificación oficial, patata de siembra de variedades incluidas en las listas de variedades comerciales, establecidas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, o incluidas en los catálogos comunes de la Unión Europea, exceptuándose aquella patata de siembra de variedades que se destinen exclusivamente a la exportación.

Artículo 3. *Categorías de patata de siembra.*

Se admiten las siguientes categorías de patata de siembra:

Material parental o de partida.
Semillas de prebase (generaciones anteriores a semillas de base).
Semillas de base.
Semillas certificadas.

En la categoría de prebase se distinguen dos clases de la Unión: PBTC y PB.
En la categoría de base se distinguen tres clases de la Unión: S, SE y E.
En la categoría de semilla certificada se distinguen dos clases de la Unión: A y B.

La clase S procede de la multiplicación de la última generación de semilla de prebase, y a partir de aquélla se obtendrán las clases SE y la E.

La semilla certificada de clase A podrá proceder de la multiplicación de semilla de base o de otra certificada de clase A obtenida a partir de una única multiplicación de la semilla de base, cuando cumpla con los requisitos de la semilla de base.

La semilla certificada de clase B podrá proceder de la multiplicación de la certificada de clase A, obtenida a partir de una única multiplicación de la semilla de base, o de categoría superiores.

El número máximo de generaciones de patatas, tanto en la categoría base como en la categoría prebase será de cuatro, y la combinación de las generaciones de patatas de prebase en el campo y patatas de base será de siete.

El número máximo de generaciones de plantas certificadas será de dos.

Si la generación no está indicada en la etiqueta oficial, se considerará que las patatas en cuestión pertenecen a la generación máxima autorizada en la categoría respectiva.

La semilla que por su genealogía debiera pertenecer a una de las clases anteriormente definidas podrá ser clasificada en otra inferior si no cumple los requisitos correspondientes a aquélla o, a propuesta del productor, siempre que se cumplan los requisitos exigidos en la clase propuesta.

Artículo 4. *Producción de patata de siembra.*

4.1 Requisitos de las zonas de producción:

1. La producción de patata de siembra en campo se llevará a efecto en zonas geográficas autorizadas por los órganos competentes de las comunidades autónomas, o por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en aquellos casos en que el ámbito geográfico de dichas zonas supere el de una comunidad autónoma.

En el caso de la micropropagación, se entenderá como material de prebase el anterior a la aclimatación de la planta obtenida mediante cultivo in vitro, y por tanto la multiplicación en campo de este material deberá llevarse a cabo en un local autorizado por la comunidad autónoma correspondiente.

2. Dentro de las zonas autorizadas para la producción de patata de siembra, los productores propondrán inicialmente a los servicios oficiales de control correspondientes, los términos municipales en que pretenden efectuar tal producción.

3. Dentro de las zonas autorizadas para producción de patata de siembra se podrá autorizar la producción de patata de consumo en determinados términos municipales o parajes autorizados para la producción de patata de siembra. El órgano competente de la comunidad autónoma correspondiente establecerá las condiciones que deben cumplir los cultivos que se dediquen a la producción de patata de consumo, para asegurar la calidad de la patata de siembra que se produzca en dichos términos municipales o parajes.

4. Anualmente se publicará en el boletín o diario oficial que corresponda, la relación de localidades autorizadas para la producción de patata de siembra en la campaña, dentro de las zonas autorizadas, entendiéndose que de no hacerse continuará en vigor la publicada el año anterior.

5. Por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, o por las comunidades autónomas, en su caso, se podrá prohibir la producción en aquellas zonas que, por sus inadecuadas condiciones ecológicas comprobadas para esta producción, aparición de focos de infección, o insuficiente calidad de la semilla que produzcan, hagan aconsejable la adopción de tal medida.

4.2 Requisitos generales de los procesos de producción:

1. Todas las parcelas que se destinen a la producción de patata de siembra deberán estar exentas de nematodo del quiste «*Globodera pallida*» Stone y «*Globodera rostochiensis*» Woll, lo que se verificará mediante la realización oficial de los correspondientes análisis nematológicos.

2. Atendiendo a las especiales condiciones de cultivo de las variedades conocidas como «Papas Antiguas de Canarias», consideradas en muy grave peligro de erosión genética, la Comunidad Autónoma de Canarias podrá establecer excepciones a lo recogido en el apartado anterior y admitir cierto nivel de nematodos del quiste hasta los umbrales que se fijen, en la selección de las parcelas aptas para la producción.

3. En el caso de parcelas situadas en terrenos recién roturados no se permitirá el cultivo de patata de siembra sin que previamente se haya establecido en las mismas, al menos, un cultivo de otra especie agrícola después de la roturación.

4. Las parcelas dedicadas a la producción de patata de siembra deberán quedar identificadas con una tablilla en la que conste el nombre del productor colaborador o, en su defecto, sus claves de control, nombre de la variedad y clase plantada, superficie y número de la parcela, término o pago y kilogramos sembrados.

5. En las depuraciones se procederá al arranque de plantas fuera de tipo, marchitas, raquíticas y enfermas de virus, así como de las plantas atacadas de enfermedades diversas. El arranque debe ser completo y ningún tubérculo debe quedar enterrado, debiendo ser eliminados del campo tanto las matas arrancadas como los tubérculos de las mismas, en el caso de que no se efectúe su total destrucción.

6. La producción de semilla de patata de todas las categorías deberá observar, como mínimo, una rotación trienal.

7. Los cultivos destinados a la producción de patata de siembra deberán estar exentos de «*Synchytrium endobioticum*» (Schilb), Perc.; de «*Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus*» (Spieckermann & Kotthoff) Davis et al., Skapt y Curkh y de «*Ralstonia solanacearum*» (Smith) Yabuuchi *et al.*, debiendo presentar además un aspecto y desarrollo normal, rechazándose aquellos que, por un abonado nitrogenado excesivo, por tratamientos químicos o por abandono del cultivo, no permitan formular un ponderado juicio de la inspección. Asimismo se descalificarán (rebajarán de categoría o clase) aquellas parcelas en las cuales los tratamientos contra plagas y quema de matas, en los casos en que éstos sean obligatorios, no se hayan efectuado en las fechas fijadas.

8. En el anexo I figuran los requisitos en campo que han de cumplir los cultivos dedicados a la producción de las diferentes categorías y clases de patata de siembra, figurando en el anexo II los requisitos que han de cumplir los lotes de patata de siembra, previos a su precintado, siendo necesario para la calificación definitiva como patata de siembra, en las distintas categorías, que no se sobrepasen las tolerancias máximas fijadas en los mismos.

9. La patata de siembra no podrá ser objeto de tratamientos químicos que inhiban la brotación.

4.3 Requisitos para la producción de material de partida y semilla de prebase: El método a seguir para la conservación de una determinada variedad de patata se basará en principio en el aceptado internacionalmente como de selección genealógica, de acuerdo con las especificaciones que a continuación se indican:

1. El material parental o de partida estará constituido por las plantas «madres».

2. Se entiende por «planta madre» a la planta identificada de la que se toma material para la reproducción. Serán plantas de producción homogénea, suficiente número de tubérculos y elevada productividad, cuyas características morfológicas y fisiológicas, tanto de la parte aérea como de los tubérculos, se ajusten lo más exactamente a la descripción de la variedad.

Se entiende por «micropropagación» a la práctica de multiplicar rápidamente material vegetal para producir un gran número de plantas, utilizando cultivos *in vitro* de brotes o meristemos vegetativos diferenciados procedentes de una planta.

3. Los tubérculos obtenidos en las plantas seleccionadas en campo como plantas madres constituyen, tras su análisis y selección en laboratorio, el material inicial.

Los análisis a los que se refiere el párrafo anterior serán aquellos que, mediante su homologación oficial, determinen de modo fiable la presencia o ausencia tanto de virosis graves o leves como de enfermedades transmisibles por los tubérculos.

4. El material inicial se plantará permaneciendo individualizada cada planta madre. Durante el cultivo se eliminarán todas las familias descendientes de las plantas madres en que aparezcan plantas fuera de tipo, raquíticas, marchitas, viróticas y con enfermedades diversas.

En todas aquellas aparentemente sanas se tomarán muestras de hojas para efectuar los correspondientes análisis, eliminándose las que den reacción positiva a presencia de virosis graves o leves.

Las producciones individualizadas de aquellas familias que hayan superado las anteriores pruebas y las de laboratorio constituyen la primera generación de prebase, que

será de la clase PBTC si se ha obtenido a partir de cultivo in vitro o de la clase PB si se ha producido en campo, y se sembrará manteniéndose las familias.

Las siguientes multiplicaciones anteriores a semilla de base, podrán efectuarse de forma masal.

5. Las parcelas dedicadas al cultivo de las generaciones anteriores a semilla de base estarán aisladas, con carácter general, al menos, 50 metros de otros cultivos de semilla de base o certificada, salvo que éstas sean variedades hipersensibles o inmunes en campo a los distintos virus.

La separación entre las parcelas de producción de patata de siembra de cualquiera de estas generaciones y las de cultivo de patata de consumo será de 300 metros, como mínimo.

Excepcionalmente, se podrán admitir aislamientos menores de los indicados en este punto si se consideran adecuados a criterio del servicio oficial de control correspondiente.

6. La depuración de las generaciones anteriores a la de base será continua y obligatoria desde el principio de la vegetación, debiendo procederse no sólo a la eliminación de plantas, fuera de tipo, marchitas, raquíticas y plantas viróticas desde la aparición de los síntomas, sino también de las plantas atacadas por enfermedades diversas, no debiendo en ningún caso sobrepasarse las tolerancias máximas fijadas para la clase S en el anexo I. La eliminación debe ser completa y ningún tubérculo quedará enterrado. Tanto las matas como los tubérculos, si no son destruidos, serán extraídos y eliminados del campo. Posteriormente cada generación debe ser sometida a pruebas sanitarias de laboratorio o invernadero, no debiendo en ningún caso sobrepasar las tolerancias especificadas en el anexo II para la clase S.

7. La producción de material de partida y generaciones anteriores a la base se llevará a cabo en localidades, fincas o pagos especialmente autorizados.

8. Además de los tratamientos normales de cultivo, serán obligatorios en estas generaciones los tratamientos contra pulgones y destrucción prematura de matas.

9. En el caso de utilizarse para la conservación de una variedad el sistema de multiplicación rápida por microplantas, la primera generación de tubérculos que se obtenga será la primera generación a efectos del cómputo de generaciones, es decir la PBTC.

4.4 Requisitos para la producción de semillas base y certificada:

1. La producción de semilla de base se llevará a efectos en localidades, fincas o pagos especialmente autorizados, previos los oportunos ensayos.

2. Los campos de producción de semilla de base y certificada serán objeto de tres depuraciones, excepto los cultivados con variedades semitempranas y tempranas que por su ciclo más corto no permitan más que dos depuraciones.

La primera depuración deberá realizarse antes de transcurridos cincuenta y cinco días desde la siembra, según el desarrollo de las plantas, la segunda, antes de los treinta días realizada la primera y la tercera, en su caso, veinte días después de efectuada la segunda depuración.

3. Además de los tratamientos normales de cultivo, serán obligatorios los tratamientos contra pulgones y destrucción de matas.

4. La separación entre variedades o clases dentro de una misma parcela se efectuará con una línea en blanco o sembrada con cultivo distinto. Cuando se trate de variedades de distinta coloración del tubérculo y de la misma clase, podría autorizarse por el servicio oficial de control correspondiente que no fuera necesaria esta separación.

4.5 Inspecciones de campo: Se realizarán inspecciones visuales oficiales a los cultivos de producción de patata de siembra todas las veces que se consideren necesarias y al menos una vez en la fase más adecuada para verificar el cumplimiento en campo de los requisitos mencionados en este reglamento. En aquellos casos en que el servicio oficial de control lo estime conveniente las inspecciones visuales serán complementadas con los análisis de laboratorio pertinentes.

4.6 Comunicaciones de los productores:

1. Los datos que obtenga el productor durante las observaciones hechas en campo desde el momento de la plantación se anotarán en fichas de control u hojas de inspección

sujetas a un modelo oficial tipo que determine el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

2. Las descalificaciones de cultivos efectuadas por los productores serán comunicadas por escrito, indicando los motivos y lo antes posible, tanto al agricultor colaborador como al servicio oficial de control. Este comunicará por su parte al productor las descalificaciones que realice, indicando los motivos.

3. En el anexo V figuran los datos que obligatoriamente serán emitidos por los productores a los servicios oficiales de control, así como las fechas límite de recepción de éstos.

Artículo 5. *Precintado de la patata de siembra.*

5.1 Identificación de los lotes antes de su precintado oficial:

1. Toda partida de patata de siembra deberá estar identificada, tanto desde el momento de la recolección hasta el precintado oficial como cuando se encuentre depositada en los almacenes del productor o agricultor colaborador, por una etiqueta o rótulo donde figure, al menos, el nombre del productor o número de colaborador, variedad y clase.

2. La semilla de base y generaciones anteriores serán trasladadas directamente desde el campo a los almacenes autorizados, donde quedarán debidamente identificadas.

3. La semilla certificada A destinada a posterior multiplicación será entregada por el colaborador al productor una vez recolectada, lo antes posible, manteniendo el lote en las mejores condiciones de conservación, salvo que por causas justificadas el servicio oficial de control correspondiente establezca un límite de fecha.

4. En casos excepcionales, el servicio oficial de control correspondiente podrá exigir el precintado en campo de la semilla de cualquier categoría y clase.

5.2 Lotes de patata de siembra y precintado oficial:

1. Se denomina lote cada partida de patata de siembra de una misma variedad, categoría y clase, con calibre dentro de los límites autorizados y con un solo número de identificación, procedente de un mismo agricultor, si se trata de semilla de base, y de uno o varios agricultores de la misma zona, si se trata de semilla certificada.

2. El tamaño máximo de los lotes se fija en 40.000 kilogramos para la semilla de base, y en 100.000 kilogramos para la certificada.

3. La patata de siembra se envasará en sacos o grandes envases con un peso mínimo de 25 kilogramos netos, excepto aquella que vaya a ser comercializada en pequeños envases.

La patata de siembra en pequeños envases comprende:

a) Los tubérculos de patata de siembra contenidos en sacos u otros envases con capacidad inferior a 25 kg.

b) Y los tubérculos de patata de siembra especialmente acondicionados para ser comercializados prebrotados, ya sea por medio de germinación forzada o no.

Los pequeños envases y los sacos serán nuevos, debiendo estos últimos llevar la inscripción «Patata de siembra», estampada con caracteres legibles de 6 centímetros como mínimo de altura. Los pequeños envases deben tener un tamaño adecuado a la cantidad de patata que contengan y los destinados a tubérculos prebrotados serán de un material lo suficientemente rígido para evitar que los brotes se deterioren.

4. Las etiquetas oficiales deberán cumplir los requisitos generales señalados en el título V del Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, y especificarán los datos que se señalan en el anexo IV y, en su caso, en el número 7 del apartado 5.2 de este reglamento. Las etiquetas destinadas a pequeños envases de patata de siembra prebrotada deberán llevar la mención «Patata de siembra prebrotada», en el lugar correspondiente a la especie, e indicarán el número de tubérculos, en vez del peso neto.

Cualquier tratamiento de las patatas de siembra de base o certificadas se deberá indicar, bien en la etiqueta oficial o en una etiqueta del proveedor, así como en el envase o dentro de éste o en el recipiente.

5. En el momento de efectuarse el precintado de un lote, el productor deberá presentar al personal inspector encargado de esta operación los resultados de los análisis de laboratorio que se mencionan en el anexo II, así como la germinación en aquellos casos que se estime necesario, figurando en el anexo III los requisitos mínimos que ha de cumplir la patata de siembra en cuanto a su presentación. Cuando vaya a efectuarse el reenvasado de un lote o de parte de él para ser comercializado en pequeños envases por un proveedor que no sea el productor, aquél deberá presentar también los resultados de los análisis mencionados. Cuando se proceda al precintado de patata de siembra prebrotada todos los tubérculos estarán brotados, los brotes estarán enteros, bien coloreados, fuertes y sanos y su longitud no debe ser inferior a 0,5 centímetros en el momento del precintado, ni superior a 4 cm cuando estén dispuestos para la venta.

Los tubérculos deberán tener un calibre mínimo tal que no puedan pasar a través de una malla cuadrada de 25 milímetros de lado. En lo que concierne a los tubérculos demasiado grandes para pasar a través de una malla cuadrada de 35 milímetros de lado, los límites superiores e inferiores se expresarán en múltiplos de 5.

El calibre máximo de los tubérculos será de 65 milímetros, excepto aquellas variedades cuyos tubérculos tengan como media una longitud superior a dos veces su anchura máxima, en las que el calibre máximo será de 60 milímetros. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, por causas justificadas, podrá autorizar, excepcionalmente, calibres mayores de precintado.

La desviación máxima de calibre de los tubérculos de un lote deberá ser tal que la diferencia de dimensiones entre los lados de las dos mallas cuadradas utilizadas no exceda de 25 milímetros. Para la patata de siembra prebrotada la desviación entre calibres no debe superar los 10 milímetros.

6. Los servicios oficiales de control podrán someter a contraste los resultados de los análisis de los productores, mencionados en el punto anterior, para lo cual se tomará una muestra de 110 tubérculos de cada lote sometido a precintado en el que se vaya a efectuar la correspondiente comprobación oficial.

7. Si en el curso de la comercialización los sacos de patata de siembra precintados oficialmente, fueran abiertos y sometidos a un nuevo precintado, éste no podrá efectuarse más que oficialmente o bajo control oficial y previa autorización del envasador inicial, debiendo indicarse, en la etiqueta oficial, además de los datos previstos, que se ha procedido al reprecintado, la fecha del último efectuado y el organismo oficial responsable del mismo.

Artículo 6. *Ensayos de pre y postcontrol.*

6.1 Todo productor ha de sembrar en campos de precontrol una muestra de 100 tubérculos de cada uno de los lotes de categorías base y certificada A que utilice para su multiplicación. Estos campos estarán ubicados en una zona y plantados en época tales que permitan obtener los resultados con la suficiente antelación, para poder utilizarlos oportunamente en los campos de producción. Igualmente, deberá sembrar en campos de postcontrol muestras de 100 tubérculos correspondientes, como mínimo, al 30 % de los lotes de semillas de categoría certificada A de la última generación y de los lotes de certificada B.

Cada muestra quedará señalizada en el campo mediante la correspondiente tablilla de identificación.

6.2 En las parcelas de precontrol inicialmente no se llevará a cabo depuración alguna, debiendo anotarse las plantas fuera de tipo y enfermas, comunicando cada productor al servicio oficial de control los resultados de estas pruebas, una vez efectuada esta comunicación y comprobados sus resultados se podrá por parte del productor proceder a su depuración.

6.3 Por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente se dictarán las normas para la realización de pruebas de pre y postcontrol nacional, con objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos fijados en los anexos II y III, para lo cual se podrán tomar muestras aleatorias en cualquier fase de los procesos de producción, acondicionamiento, conservación o comercialización de la patata de siembra, constituidas por 110 tubérculos de cada lote.

6.4 La patata de siembra que se importe, cualquiera que sea su destino, podrá ser objeto de postcontrol oficial.

Artículo 7. *Productores de patata de siembra.*

7.1 Categorías de productor. Se admiten las siguientes categorías de productor:

a) Productor obtentor.
b) Productor seleccionador.
c) Productor multiplicador.

7.2 Requisitos. Además de las condiciones que se especifican en el artículo 4.3 del Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores, aprobado mediante Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, los productores seleccionadores y los productores multiplicadores de patata de siembra deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Disponer de los medios adecuados para realizar oportunamente los tratamientos necesarios durante el cultivo en las parcelas dedicadas a la producción de material de base y certificado.
2. Disponer de los inspectores de campo necesarios para desarrollar correctamente los trabajos inherentes a su condición de productores, de acuerdo con el plan productivo previsto y según las circunstancias que concurran en cada caso, las cuales deberán ser sometidas a la aprobación de los Servicios Oficiales de Control correspondientes.
3. Disponer de campos suficientes para la obtención de material de categorías certificadas. Las comunidades autónomas podrán establecer una superficie mínima anual, de la que deberán disponer los productores para estas categorías, en función de las características técnicas de la zona de producción.
4. Los productores deberán disponer de almacenes de conservación que reúnan las debidas condiciones de aislamiento, iluminación y ventilación, con la superficie y capacidad adecuada a sus planes de siembra.
El número de almacenes de preparación para ser utilizados por los productores para el precintado de la patata de siembra y su ubicación será la que para cada campaña se fije por los servicios oficiales de control.
5. Los productores seleccionadores que realicen la conservación de las variedades mediante el sistema de multiplicación rápida por microplantas, cultivos «*in vitro*», cultivos sin substrato o cualquier otro sistema que necesite unas instalaciones adecuadas para ello, deberán disponer de las instalaciones que sean suficientes para desarrollar correctamente su actividad.

7.3 Proveedores de patata de siembra en pequeños envases:

1. Solo podrán acondicionar patata de siembra en pequeños envases los proveedores con título de productor de patata de siembra y los autorizados especialmente para ello por el órgano competente de la comunidad autónoma donde estén establecidos.
2. La patata de siembra que vaya a ser acondicionada o conservada en pequeños envases deberá mantenerse en almacenes adecuados. Para la preparación de patata de siembra prebrotada se dispondrá de cámaras de germinación apropiadas y su conservación se efectuará en almacenes frigoríficos.
Los almacenes y las cámaras de germinación que vayan a utilizarse cada campaña para este tipo de patata deberán haber sido previamente aprobados por el servicio oficial de control de la comunidad autónoma correspondiente.

Artículo 8. *Comercialización.*

8.1 Entrega y recepción de la producción:

1. Los agricultores colaboradores de los productores no podrán vender su cosecha de patata de siembra más que a éstos, recíprocamente, los productores vienen obligados a retirar toda la patata de siembra producida por sus respectivos agricultores colaboradores y que cumpla todos los requisitos especificados en este reglamento.

8.2 Comercialización:

1. Queda prohibido a los productores y agricultores colaboradores vender o entregar patata fuera de los calibres autorizados, o procedentes de cultivos rechazados como patata de siembra, bajo designación o presentación susceptible de sugerir indirectamente que se trata de patata de siembra.

2. Al objeto de evitar la introducción en las localidades productoras de patata de siembra de plagas nocivas a esta producción, los sacos que se introduzcan en las zonas productoras de patata de siembra para el envasado de patata de consumo que de modo excepcional se haya obtenido en las mismas habrán de ser nuevos.

3. Los destríos que se produzcan en la preparación de la patata de siembra deberán permanecer perfectamente identificados.

4. No podrá conservarse en un mismo almacén patata de siembra y patata de consumo, salvo autorización especial de los servicios oficiales de control.

5. Toda denominación o presentación de la patata de consumo que lleve al ánimo del comprador la idea de que se trata de patata de siembra queda prohibida, y en este sentido no podrán emplearse en envases, facturas, propaganda, nombre social de la casa vendedora, etcétera, palabras que den lugar a tal error.

6. Respecto a la patata de siembra importada, destinada a su comercialización, además de la etiqueta oficial con los datos indicados en el anexo IV, todos los envases deberán llevar pegada o cosida una etiqueta en la que figuren las siguientes especificaciones:

a) Nombre y domicilio del importador o firma importadora.
b) País de expedición, en caso de que sea distinto del de producción.

7. Los proveedores llevarán un registro donde figuren la procedencia de las partidas disponibles para su comercialización, las cantidades comercializadas y su destino, identificando las partidas con todos los datos de las etiquetas oficiales, el cual estará a disposición de los servicios oficiales de control.

ANEXO I

Condiciones mínimas que deben cumplir los cultivos de patatas de siembra

1. Sumados, el número de plantas en crecimiento que no se ajusten a la variedad y el número de plantas de variedades extrañas, no excederá, según su categoría, los porcentajes máximos del cuadro siguiente:

Prebase		Base			Certificada	
PBTC	PB	S	SE	E	A	B
0%	0,01%	0,1%	0,1%	0,1%	0,2%	0,5%

2. Sumados, el número de plantas en crecimiento que no se ajusten a la variedad y el número de plantas de variedades extrañas en la descendencia directa, no excederá, según su categoría, los porcentajes máximos del cuadro siguiente:

Prebase		Base			Certificada	
PBTC	PB	S	SE	E	A	B
–	–	0,25%	0,25%	0,25	0,5%	0,5%

3. Las plantas cumplirán los requisitos relativos a la presencia de plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por plagas reguladas no cuarentenarias correspondientes, y las categorías correspondientes, que figuran en el cuadro siguiente:

Plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por ellas	Umbral en las plantas en crecimiento de las patatas de siembra según su categoría						
	Prebase		Base			Certificada	
	PBTC	PB	S	SE	E	A	B
Pie negro (*Dickeya* Samson *et al.* spp. [1DICKG]; *Pectobacterium* Waldee emend. Hauben *et al.* spp. [1PECBG])	0%	0%	0,1%	0,5%	1,0 %	2,0%	4,0 %
Candidatus Liberibacter *solanacearum* Liefting *et al.* [LIBEPS]	0%	0%	0%	0%	0 %	0%	0 %

Plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por ellas	Umbral en las plantas en crecimiento de las patatas de siembra según su categoría						
	Prebase		Base			Certificada	
	PBTC	PB	S	SE	E	A	B
Candidatus Phytoplasma *solani* Quaglino *et al.* [PHYPSO]	0%	0%	0%	0%	0 %	0%	0 %
Síntomas de mosaico causados por virus y síntomas causados por el virus del enrollamiento de la hoja de patata [PLRV00]	0%	0,1%	0,2%	0,5%	0,8 %	2,0%	6,0 %
Viroide del tubérculo fusiforme de la patata [PSTVD0]	0%	0%	0%	0%	0 %	0%	0 %
Síntomas de virosis	0%	0,5%	1,0%	2,0%	4,0 %	8,0%	10,0 %

4. El número máximo de generaciones de patata de siembra, incluidas las de prebase en campo y de base, no podrá superar, según sus categorías, lo indicado en el siguiente cuadro:

Prebase		Base			Certificada	
PBTC	PB	S	SE	E	A	B
–	4	5	6	7	9	9

5. Adicionalmente, las condiciones mínimas para el cultivo de patatas de siembra de prebase de la clase de la Unión PBTC serán las siguientes:

a) no habrá en el cultivo plantas que no se ajusten a la variedad ni plantas de variedades extrañas,

b) las plantas, incluidos los tubérculos, se producirán mediante micropropagación,

c) las plantas, incluidos los tubérculos, se producirán en una instalación protegida y en un medio de cultivo que esté exento de plagas,

d) los tubérculos no se multiplicarán más allá de la primera generación,

6. Adicionalmente las patatas de siembra prebase procederán de plantas madre que están exentas de las siguientes plagas: *Pectobacterium* spp., Dickeya spp., *Candidatus* Liberibacter *solanacearum*, *Candidatus* Phytoplasma *solani*, *viroide* del tubérculo fusiforme de la patata, virus del enrollamiento de la hoja de la patata, virus A de la patata, virus M de la patata, virus S de la patata, virus X de la patata y virus Y de la patata;

7. Inspecciones oficiales o bajo supervisión oficial.

– Se determinará que se cumplen los requisitos anteriores a través de inspecciones oficiales sobre el terreno. En caso de duda, dichas inspecciones deberán complementarse con prueba oficiales realizadas en las hojas.

– En el caso de que se utilicen métodos de micropropagación, se determinará si se cumple lo anterior a través de pruebas oficiales, o a través de pruebas bajo supervisión oficial realizadas en la planta madre.

– En el caso de que se utilicen métodos de selección clonal, se determinará si se cumple lo anterior a través de pruebas oficiales, o a través de pruebas bajo supervisión oficial, realizadas en el patrón clonal.

ANEXO II

Porcentajes máximos admitidos en las pruebas de pre y postcontrol

Concepto	Base			Certificada	
	S	SE	E	A	B
Virosis graves o leves (*)	1	2	4	8	10
Plantas no conformes con el tipo varietal	0,1	0,25	0,5	0,5	0,5
Plantas de otras variedades	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2

(*) En el caso de la semilla certificada no se considerarán en estas tolerancias máximas las virosis leves, es decir, las que sólo originen síntomas de decoloraciones sin provocar deformaciones del follaje de las plantas.

A efectos de este reglamento se considerarán virosis graves las del enrollado e Y, así como aquellas que en una determinada variedad puedan ocasionar deformaciones de las hojas.

ANEXO III

Condiciones mínimas de calidad de los lotes de patatas de siembra

1. En relación con las patatas de siembra, están permitidas las siguientes tolerancias en masa por lo que respecta a impurezas, defectos y plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por ellas:

Concepto	Prebase		Base			Certificada	
	PBTC	PB	S	SE	E	A	B
Presencia de tierra y cuerpos extraños	–	1,0%	1,0%	1,0%	1,0 %	2,0%	2,0 %
Pudrición seca y húmeda combinada (*)	0%	0,2 %	0,5 %	0,5 %	0,5 %	0,5 %	0,5 %
Pudrición húmeda (*)	0%	0,2 %	0,2 %	0,2 %	0,2 %	0,2 %	0,2 %
Defectos externos; por ejemplo, tubérculos deformes o dañados	0%	3,0 %	3,0 %	3,0 %	3,0 %	3,0 %	3,0 %
Sarna común	0%	5,0 % de tubérculos afectados en más de un tercio de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más de un tercio de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más de un tercio de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más de un tercio de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más de un tercio de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más de un tercio de su superficie
Tubérculos arrugados debido a una deshidratación excesiva o a una deshidratación causada por la sarna plateada de la patata:	0%	0,5%	1,0 %	1,0 %	1,0 %	1,0 %	1,0 %

(*) En la medida en que no esté causada por *Synchytrium endobioticum, Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* o *Ralstonia solanacearum*.

Los lotes de patatas de siembra se ajustarán a los umbrales de presencia de plagas reguladas no cuarentenarias, o síntomas causados por ellas, que figuran en el cuadro siguiente, según sus categorías:

Plagas reguladas no cuarentenarias o síntomas causados por ellas	Umbral de presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias en las patatas de siembra según su categoría, en masa						
	Prebase		Base			Certificada	
	PBTC	PB	S	SE	E	A	B
Candidatus Liberibacter *solanacearum* Liefting *et al.*	0%	0%	0 %	0 %	0 %	0%	0 %
Ditylenchus destructor Thorne [DITYDE]	0%	0%	0 %	0 %	0 %	0%	0 %
Viruela de la patata causada por *Thanatephorus cucumeris* (A.B. Frank) Donk [RHIZSO]	0%	1,0% de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	5,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie
Sarna pulverulenta causada por *Spongospora subterránea* (Wallr.) Lagerh. [SPONSU]	0%	1,0% de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	3,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	3,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	3,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	3,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie	3,0 % de tubérculos afectados en más del 10 % de su superficie

La tolerancia total para todos los conceptos anteriores (apartados 1 y 2), excepto la presencia de tierra y cuerpos extraños, será del 6 % en masa para las patatas de siembra de base y prebase PB y del 8 % del peso para las patatas de siembra certificadas.

1. Un lote de patata de siembra de cualquier clase no podrá contener más del 3 por 100, expresado en peso, de tubérculos inferiores al calibre mínimo ni más del 3 por 100 de tubérculos de tamaño superior al calibre máximo.

2. Los tubérculos deben estar prácticamente no brotados, excepto los que se comercialicen en pequeños envases como patata de siembra prebrotada, que cumplirán lo especificado en el número 5 del apartado 5.2.

3. No se admite tolerancia alguna en la presencia de: Sarna verrugosa *("Sinchytrium endobioticum"* (Schilb), Perc); podredumbre anular bacteriana *("Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus"* (Spieckermann & Kotthoff) Davis *et al.,* Skapt-Burkh); podredumbre parda bacteriana *("Ralstonia solanacearum"* (Smith) Yabuuchi *et al.);* quistes del nematodo *"Glodobera pallida",* Stone, y *"Glodobera Rostochiensis",* Woll; y del viroide del tubérculo ahusado PSTV.

ANEXO IV

Indicaciones de las etiquetas oficiales

Reglas y normas CE.
Servicio oficial de certificación-España.
Especie, indicada al menos en caracteres latinos.
Variedad, indicada al menos en caracteres latinos.
Categoría y clase.
Productor y zona de producción.
Peso neto (1).
Calibre.
Número de referencia del lote.
País de producción.
Mes y año de precintado.

(1) Número de tubérculos en el caso de patata de siembra prebrotada. Dimensiones mínimas: 110 mm x 67 mm.

ANEXO V

Comunicaciones de los productores a los servicios oficiales de control y fechas límites de recepción

Las comunicaciones de los productores a los servicios oficiales de control se efectuarán en los modelos que por éstos se fijen, en las siguientes fechas límites:

El 1 de enero: Propuesta de municipios para la producción de patata de siembra en la campaña siguiente.

El 1 de abril: Relación de personal inspector y municipios a cargo de cada uno de ellos en la próxima campaña.

El 15 de julio: Declaración de cultivos sobre siembras realizadas. Resumen de las siembras realizadas.

El 15 de septiembre: Avance de cosecha. Propuesta de almacenes de conservación y manipulación a utilizar en la campaña.

El 1 de diciembre: Confirmación del avance de cosecha efectuado en almacén.

Durante el período de cultivo: Los resúmenes de los resultados de inspección se remitirán en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha en que quede concluida cada depuración en los distintos municipios.

§ 24

Resolución de 29 de enero de 2021, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se modifica el código de colores para la identificación de patrones y variedades en el material de reproducción de cítricos

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 34, de 9 de febrero de 2021
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2021-1916

La Orden APM/387/2018, de 9 de abril, establece un código de colores para la identificación de patrones y variedades en el material de reproducción de cítricos. Este código de colores se viene utilizando en el sector citrícola dada la especial relevancia que tiene esta identificación por su repercusión en la afectación de los plantones por el virus de la tristeza de los cítricos. El código, dada su naturaleza, requiere una frecuente revisión, lo que aconsejaba su separación del conjunto del Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales, para facilitar su modificación cuando la renovación varietal así lo necesite.

La presente resolución se dicta de acuerdo con lo previsto en el artículo 41.5 del Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, que dispone que se establecerá anualmente mediante resolución de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios el código de colores que se utilizará para diferenciar los patrones y las variedades de cítricos.

En su virtud, resuelvo:

Primero. *Objeto.*

Esta resolución tiene por objeto modificar el código de colores para la identificación de patrones y variedades en los plantones de cítricos establecido en la Orden APM/387/2018, de 9 de abril.

Estos colores se situarán directamente sobre el material vegetal.

Segundo. *Código de colores de los patrones de cítricos.*

Los patrones se identificarán mediante uno o dos anillos o marcas de color situados sobre el patrón.

	Primer anillo	Segundo anillo
FORNER ALCAIDE 5.	Amarillo.	Azul.
FORNER ALCAIDE 418.	Amarillo.	Blanco.
CARRIZO.	Amarillo.	
CPB 4475.	Amarillo.	Rojo.
C 35.	Amarillo.	Verde.
TROYER.	Amarillo.	Negro.

	Primer anillo	Segundo anillo
NARANJO AMARGO.	Blanco.	
CITRUS VOLKAMERIANA.	Negro.	
FLYING DRAGON.	Rojo.	Rojo.
MANDARINO CLEOPATRA.	Rojo.	
CITRUS MACROPHYLLA.	Verde.	

Tercero. *Código de colores de las variedades de cítricos.*

a. Naranjos tipo navel: se identificarán todos con la marca inferior de color azul.

	Primer anillo	Segundo anillo	Tercer anillo
CAMBRIA.	Azul.	Amarillo.	Rojo.
CARACARA.	Azul.	Rojo.	Rojo.
BARNFIELD LATE NAVEL.	Azul.	Azul.	Azul.
POWELL SUMMER NAVEL.	Azul.	Negro.	Azul.
FUKUMOTO.	Azul.	Rojo.	Azul.
CHISLETT SUMMER NAVEL.	Azul.	Verde.	Azul.
NAVELATE.	Azul.	Amarillo.	
WASHINGTON.	Azul.	Blanco.	
NAVELINA.	Azul.	Rojo.	
M7.	Azul.	Amarillo.	Verde.
NEWHALL.	Azul.	Verde.	
LANE LATE.	Azul.		
KIRWOOD RED.	Azul.	Rojo.	Negro.
ROHDE SUMMER NAVEL.	Azul.	Verde.	Verde.

b. Naranjos grupo blancas tardías: se identificarán todos con la marca inferior verde.

	Primer anillo	Segundo anillo
VALENCIA LATE.	Verde.	
VALENCIA MIDKNIGHT SEEDLESS.	Verde.	Negro.
VALENCIA DELTA SEEDLESS.	Verde.	Rojo.
BARBERINA.	Verde.	Verde.
RUBY VALENCIA.	Verde.	Amarillo.

c. Naranjos selectos, sanguinas y sin ácido: se identificarán todos con la marca inferior naranja.

	Primer anillo	Segundo anillo
SUCREÑA.	Naranja.	Azul.
SALUSTIANA.	Naranja.	
TAROCCO.	Naranja.	Negro.
SANGUINELLI.	Naranja.	Rojo.

d. Pomelos: se identificarán con la marca inferior negra.

	Primer anillo	Segundo anillo
RIO RED.	Negro.	Negro.
STAR RUBY.	Negro.	

e. Limeros y limoneros: se identificarán todos con la marca inferior amarilla.

	Primer anillo	Segundo anillo	Tercer anillo
BETERA.	Amarillo.	Amarillo.	Amarillo.
FINO.	Amarillo.	Blanco.	
VERNA.	Amarillo.	Rojo.	
EUREKA.	Amarillo.	Verde.	
EUREKA SL.	Amarillo.	Negro .	
3x97.	Amarillo.	Naranja.	

	Primer anillo	Segundo anillo	Tercer anillo
BEARSS.	Amarillo.		

f. Mandarinos híbridos y tangor: se identificarán todos con la marca inferior blanca.

	Primer anillo	Segundo anillo	Tercer anillo
GOLD NUGGET.	Blanco.	Amarillo.	Amarillo.
ORRI.	Blanco.	Amarillo.	Rojo.
TANG GOLD.	Blanco.	Amarillo.	Negro.
FORTUNE.	Blanco.		
MURINA.	Blanco.	Azul.	Amarillo.
GARBI.	Blanco.	Azul.	Azul.
SAFOR.	Blanco.	Azul.	Blanco.
ORTANIQUE.	Blanco.	Azul.	
NOVA.	Blanco.	Naranja.	
MURCOTT.	Blanco.	Rojo.	Rojo.
MONCALINA.	Blanco.	Rojo.	
LEANRI.	Blanco.	Rojo.	Negro.
ALBOREA.	Blanco.	Rojo.	Amarillo.
NADORCOTT.	Blanco.	Rojo.	Blanco.
QUEEN.	Blanco.	Negro.	Amarillo.
MANDANOVA SL.	Blanco.	Negro.	
MATIZ.	Blanco.	Azul.	Negro.

g. Mandarinos clementinos y satsumos: se identificarán todos con la marca inferior roja.

	Primer anillo	Segundo anillo	Tercer anillo
OROGRANDE.	Rojo.	Azul.	
BASOL.	Rojo.	Azul.	Verde.
NULESSIN.	Rojo.	Azul.	Rojo.
SANDO.	Rojo.	Azul.	Amarillo.
CULTIFOR.	Rojo.	Azul.	Negro.
NERO.	Rojo.	Azul.	Blanco.
MARISOL.	Rojo.	Blanco.	Amarillo.
CLEMENPONS.	Rojo.	Blanco.	Negro.
TOMATERA.	Rojo.	Blanco.	Naranja.
OCT - 488.	Rojo.	Blanco.	Azul.
NEUFINA.	Rojo.	Blanco.	Verde.
CLEMENCLARA.	Rojo.	Blanco.	
CLEMENULES.	Rojo.		
LORETINA.	Rojo.	Rojo.	Azul.
CAPOLA.	Rojo.	Rojo.	Blanco.
CLEMENRUBI.	Rojo.	Rojo.	Rojo.
ARRUFATINA.	Rojo.	Rojo.	
OROGROS.	Rojo.	Rojo.	Negro.
ORONULES.	Rojo.	Rojo.	Amarillo.
HERNANDINA.	Rojo.	Verde.	
CLEMENLATE.	Rojo.	Verde.	Amarillo.
CLEMENVERD.	Rojo.	Verde.	Verde.
CLEMENTINA FINA.	Rojo.	Verde.	Azul.
OROVAL.	Rojo.	Verde.	Blanco.
CLEMENALBA.	Rojo.	Verde.	Negro.
OKITSU.	Rojo.	Amarillo.	Negro.
OWARI.	Rojo.	Amarillo.	Blanco.
AOSHIMA.	Rojo.	Amarillo.	Verde.
IMAMURA.	Rojo.	Amarillo.	Azul.
BELA.	Rojo.	Azul.	
IWASAKI.	Rojo.	Amarillo.	Rojo.

Cuarto. *Aplicación.*

La presente resolución será de aplicación desde su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Quinto. *Recurso.*

Esta resolución no agota la vía administrativa, y contra ella podrá recurrirse, en alzada, ante el Secretario General de Agricultura y Alimentación, en el plazo máximo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», de acuerdo con lo establecido en los artículos 121 y concordantes de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

§ 25

Real Decreto 1054/2021, de 30 de noviembre, por el que se establecen y regulan el Registro de operadores profesionales de vegetales, las medidas a cumplir por los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios y las obligaciones de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, y se modifican diversos reales decretos en materia de agricultura

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 300, de 16 de diciembre de 2021
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2021-20730

La Ley 30/2006, de 26 de julio, de Semillas y Plantas de Vivero y de Recursos Fitogenéticos, se aprobó con objeto de establecer el régimen jurídico aplicable a la producción destinada a la comercialización de las semillas y plantas de vivero, regular las condiciones de conservación y utilización de los recursos fitogenéticos.

En su desarrollo, el Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores, estableció las normas por las que se rige el Registro nacional de productores de semillas y de plantas de vivero, que también daba cumplimiento a la Directiva 92/33/CEE del Consejo, de 28 de abril de 1992, relativa a la comercialización de los planteles de hortalizas y de materiales de multiplicación de hortalizas distintos de las semillas; la Directiva de ejecución 2014/97/UE de la Comisión, de 15 de octubre de 2014, que aplica la Directiva 2008/90/CE del Consejo en lo que respecta al registro de los proveedores y las variedades y a la lista común de variedades; la Directiva 98/56/CE del Consejo, de 20 de julio de 1998, relativa a la comercialización de los materiales de reproducción de las plantas ornamentales; y la Directiva 1999/105/CE del Consejo, de 22 de diciembre de 1999, sobre la comercialización de materiales forestales de reproducción.

En el citado Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, se estableció que el registro se realizaría por la comunidad autónoma en donde radicase la sede social de los productores. Así mismo, para dar publicidad a las autorizaciones y coordinar la información de las mismas, se determinó que las comunidades autónomas comunicarían al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación todas las novedades que se produjeran en relación con dichas autorizaciones y su inscripción en el Registro nacional de productores de semillas y de plantas de vivero. Igualmente, se establecieron en dicho real decreto los requisitos que debían cumplir los productores para poder ser autorizados.

El citado Registro nacional de productores de semillas y de plantas de vivero tiene una función básica para el control y certificación de los materiales de multiplicación vegetal, así como para la transparencia del mercado y la defensa del consumidor, y tiene efectos en todo el ámbito nacional y de la Unión Europea.

En segundo lugar, la Ley 30/2006, de 26 de julio, en su artículo 36, y, más concretamente, el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden de 23 de mayo de 1986, en su artículo 42, establecen la obligación de que toda entidad o particular dedicado al almacenado o comercio de semillas o plantas de vivero esté inscrito en el Registro de Comerciantes de Semillas y Plantas de Vivero de la correspondiente comunidad autónoma.

En tercer lugar, el Real Decreto 1709/1997, de 14 de noviembre, por el que se regula el acondicionamiento de granos destinados a la siembra, estableció la regulación necesaria de cara a la utilización para la siembra de granos producidos en la propia explotación, procedimiento mediante el cual el producto de la cosecha se somete a operaciones de acondicionamiento, bien por el propio agricultor o bien por medio de servicios a los que éste recurra, con el fin de utilizarlo en la siembra de su propia explotación. La finalidad del citado real decreto es garantizar la identidad del producto que se va a acondicionar con destino a la siembra y la del resultante, tras la aplicación de las operaciones pertinentes, así como para evitar que se puedan desviar a otros fines distintos de la siembra por los agricultores en su propia explotación los granos por ellos producidos, y destinados a tal fin, además de regular las operaciones de acondicionamiento de dichos granos.

En este sentido, en el artículo 13 del Reglamento (CE) n.º 1768/95 de la Comisión, de 24 de julio, por el que se adoptan normas de desarrollo de la exención agrícola contemplada en el apartado 3 del artículo 14 del Reglamento (CE) n.º 2100/94 del Consejo, de 27 de julio, relativo a la protección comunitaria de las obtenciones vegetales, se expone que los Estados miembros deben establecer los requisitos de calificación necesarios para poder elaborar una relación de establecimientos autorizados para efectuar las operaciones de acondicionamiento del grano para siembra fuera de la explotación del agricultor.

Las comunidades autónomas, en el ejercicio de sus competencias, han desarrollado esta norma para su aplicación en su respectivo territorio, resultando en numerosas denominaciones del registro de acondicionadores de grano para la siembra, si bien, el fin último es el mismo.

En cuarto lugar, el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales (ROPCIV), para la autorización a la emisión del pasaporte fitosanitario, se estableció en la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 17 de mayo de 1993, por la que se establecen las obligaciones a que están sujetos los productores, comerciantes e importadores de vegetales, productos vegetales y otros objetos.

Por consiguiente, el actual marco normativo establece un conjunto de obligaciones registrales, y sus correspondientes estructuras burocráticas para darles cumplido efecto, que se proyectan sobre similares actividades dentro del sector del material vegetal de reproducción.

En la actualidad, en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativo a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 228/2013, (UE) n.º 652/2014 y (UE) n.º 1143/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan las Directivas 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE y 2007/33/CE del Consejo, se establecen las disposiciones del régimen fitosanitario comunitario y se especifican las condiciones, los procedimientos y los trámites de carácter fitosanitario que deben cumplirse para la introducción de vegetales y productos vegetales en la Unión o su desplazamiento en el interior de ésta, y, entre dichos trámites, se encuentra la obligación de registro de los operadores profesionales, a cuyo efecto se establece la obligación de que estos se inscriban una sola vez en el registro de una autoridad competente.

Con el objeto de dar cumplido efecto a esta posibilidad al operador profesional, reduciendo al propio tiempo las cargas administrativas y fomentando la simplificación de la regulación y las estructuras administrativas, se crea mediante el presente real decreto el Registro de operadores profesionales de vegetales (ROPVEG), que unifica todos los registros anteriores, y se regula su funcionamiento en el capítulo II.

Por otro lado, cabe reseñar que entre los operadores profesionales con obligación de registro se encuentran aquellos que introducen o trasladan por el territorio de la Unión Europea vegetales, productos vegetales u otros objetos para los que es necesario contar con un pasaporte fitosanitario. Dicho documento queda regulado en la sección 2 del capítulo VI

del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y las especificaciones sobre el formato de dicho documento se desarrollan en el Reglamento (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, por el que se establecen las especificaciones de formato del pasaporte fitosanitario para los traslados en el territorio de la Unión y del pasaporte fitosanitario para la introducción y los traslados en una zona protegida. Por consiguiente, el contenido de la Orden de 17 de mayo de 1993 por la que se establece la normalización de los pasaportes fitosanitarios destinados a la circulación de determinados vegetales, productos vegetales y otros objetos dentro de la Comunidad, y por la que se establecen los procedimientos para la expedición de tales pasaportes y las condiciones y procedimientos para su sustitución, ha quedado desactualizado, y su regulación debe actualizarse y ajustarse al nuevo marco europeo, lo que se procede a realizar en el capítulo IV de este real decreto.

Por lo demás, debido a factores como el incremento del comercio mundial y el cambio climático, los ecosistemas agrícolas y forestales están sometidos a un creciente riesgo de introducción de un mayor número de plagas cuarentenarias, que además encuentran condiciones más adecuadas para su establecimiento. Por ello, es necesario adoptar medidas fitosanitarias adicionales, tal y como establece la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal.

Así, la experiencia adquirida con otras plagas ya presentes en una parte limitada de nuestro territorio demuestra que los métodos de lucha deben dirigirse fundamentalmente a prevenir su incidencia sobre el material vegetal de reproducción. En consecuencia, se ha considerado necesario establecer medidas fitosanitarias que protejan la producción y comercialización de los materiales vegetales de reproducción de determinadas especies vegetales sensibles a plagas cuarentenarias. Estas medidas deben asegurar la perfecta trazabilidad de este material a lo largo de toda la cadena de producción, almacenaje y comercialización. Además, dichas medidas, deben permitir a los operadores profesionales estar preparados ante una eventual introducción de cualquiera de estas plagas.

Como corolario de lo anterior, los operadores profesionales registrados están sometidos a una serie de obligaciones recogidas en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y en este real decreto, que serán objeto de control por parte de la autoridad competente en cada caso, por lo que se establecen los organismos oficiales responsables y sus funciones correspondientes en el marco de la aplicación de la norma, y se fija el procedimiento y alcance de las inspecciones en origen.

En efecto, los controles oficiales de sanidad vegetal están regulados por el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, que integra, en un marco legislativo único relativo a los controles oficiales, los ámbitos especificados, para establecer un marco regulado para la organización de los controles oficiales y las actividades oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria, en cuyo marco ha de desplegarse esa labor de control.

Debido a que el cumplimiento de este real decreto puede requerir la realización de funciones de control oficial adicionales, éstas podrán realizarse por la propia Administración competente directamente o delegarse en uno o más organismos delegados o en personas físicas, tal y como permite el citado reglamento. En este caso, las certificaciones fitosanitarias deben garantizar los requisitos complementarios exigidos por este real decreto. Para ello, se hace necesario reforzar los sistemas de autocontrol, garantizados por un agente certificador de control autorizado y por una entidad autorizada para tal fin, de modo que para cada control pueda evidenciarse que se han recopilado y analizado todos los datos relevantes que aseguran la correcta trazabilidad del material vegetal y el cumplimiento de todos los requisitos exigidos.

En definitiva, el presente real decreto pretende simplificar y armonizar la normativa básica respecto de la ordenación de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, productos vegetales y otros objetos, en los ámbitos reseñados y con plena adecuación a la actual normativa europea en la materia.

Además, este real decreto realiza una modificación puntual en el etiquetado de los plantones de frutales. El Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el

Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales, establece la obligación de etiquetar los plantones de frutales, tanto si van destinados a su uso por profesionales como por no profesionales, ya que ambos usos del material están recogidos en su ámbito de aplicación. Por otro lado, la Orden de 23 de mayo de 1986, por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, establece un periodo de validez máximo de diez meses para dichas etiquetas, si bien, recoge la posibilidad de que, excepcionalmente, se indique lo contrario en el correspondiente Reglamento Técnico. Con objeto de aplicar la norma con proporcionalidad, se adopta esta posibilidad, de modo que los plantones de frutales que se dirijan a su comercialización a consumidores finales no profesionales, y que permanezcan ofertados a la venta por un comerciante en campañas posteriores a la de su etiquetado, queden excluidos del periodo de validez máximo de diez meses de la etiqueta.

Igualmente, se clarifican, en el Real Decreto 739/2021, de 24 de agosto, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales y los controles y otras actividades oficiales en dicha materia, las funciones de las secciones del Comité Fitosanitario Nacional, al tiempo que se corrige un error material en el artículo 3.3.a).

Al incluirse en el ROPVEG a los exportadores, es preciso modificar puntualmente la letra b) del artículo 28.1 del Real Decreto 387/2021, de 1 de junio, por el que se regula el régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales y se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros, para hacer mención en dicho precepto al mencionado registro.

Finalmente, se modifica la denominación, para adecuarla a la actual, en la parte B del anexo II del Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, haciendo referencia al recientemente creado Laboratorio Nacional de Sanidad Vegetal de la División de Laboratorios de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sito en Lugo.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1. 13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica. Se exceptúa de lo anterior la regulación relativa a intercambios con terceros países que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.ª y 16.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en comercio exterior y sanidad exterior.

En la elaboración de esta norma se han observado los principios de buena regulación previstos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, de acuerdo con los principios de necesidad y eficacia, se justifica el proyecto en la necesidad de aplicar la normativa de la Unión Europea en España como mecanismo para hacer frente de modo útil a las plagas, siendo el instrumento más adecuado para garantizar su consecución, al ser necesario que la regulación se contemple mediante la modificación de una norma básica, como la que hasta ahora ha venido regulando esta materia. Se cumple el principio de proporcionalidad. El principio de seguridad jurídica se garantiza al establecerse, en una disposición general, las nuevas previsiones, en coherencia con el resto del ordenamiento jurídico, simplificando el acceso y la cognoscibilidad, por parte de los destinatarios de la norma, al contener en un solo instrumento la regulación actualizada de las obligaciones a que se sujetan las actuaciones previstas por la norma. Asimismo, en aplicación del principio de transparencia han sido consultadas durante la tramitación de la norma las comunidades autónomas, las entidades representativas de los sectores afectados, y se ha sustanciado el trámite de audiencia e información públicas. Finalmente, el principio de eficiencia se considera cumplido toda vez que se imponen las cargas administrativas imprescindibles frente a la regulación actual.

Asimismo, se ha recabado informe del Comité Fitosanitario Nacional según lo dispuesto en el entonces artículo 18 del Real Decreto 58/2005 de 21 de enero, por el que se adoptan

medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.

Este real decreto se dicta de acuerdo con la habilitación expresa contemplada en la disposición final segunda de la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, y en la disposición final segunda de la Ley 30/2006, de 26 de julio.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación previa de la Ministra de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 30 de noviembre de 2021,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto tiene por objeto simplificar y armonizar la normativa respecto a la ordenación de los operadores profesionales de material vegetal de reproducción, productos vegetales y otros objetos, en concreto, establecer las normas básicas de:

a) El registro de los operadores profesionales de material vegetal en el Registro de operadores profesionales de vegetales (ROPVEG), así como la estructura y el mantenimiento del mismo conforme se recoge en el capítulo II.

b) Las condiciones para la autorización previa al registro en ROPVEG de los productores de Material Vegetal de Reproducción (MVR), según su tipología, así como las obligaciones de estos, conforme se recoge en el capítulo III.

c) La autorización para expedir el pasaporte fitosanitario y los requisitos a cumplir por los operadores profesionales registrados, y por los autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios conforme se recoge en los capítulos II, III y IV.

d) Las disposiciones relativas a las medidas de protección del material vegetal que deben cumplir los operadores registrados y autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios conforme se recoge en el capítulo V.

e) Los controles oficiales y otras actividades oficiales de los operadores profesionales autorizados a expedir pasaportes fitosanitarios conforme se recoge en el capítulo VI.

2. Este real decreto no será de aplicación en las ciudades de Ceuta y Melilla, ni en las islas Canarias en lo concerniente al pasaporte fitosanitario recogido en los capítulos IV, V y VI.

Artículo 2. *Definiciones.*

1. A los efectos de este real decreto son de aplicación las definiciones establecidas en el artículo 2 de la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal; en los artículos 3 y 24 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de Semillas y Plantas de Vivero y de Recursos Fitogenéticos; en el artículo 2 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativo a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 228/2013, (UE) n.º 652/2014 y (UE) n.º 1143/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan las Directivas 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE y 2007/33/CE del Consejo, y en el artículo 3 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/ 74/CE, 2007/43/CE,

2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales), así como la definición de material heterogéneo ecológico contemplada en el artículo 3 y desarrollada en el artículo 13 del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo.

2. Asimismo, se entiende, a efectos de este real decreto, como:

a) Material Vegetal de Reproducción (en adelante MVR): Semillas y plantas de vivero según la Ley 30/2006, de 26 de julio, y las definiciones establecidas en los respectivos reglamentos técnicos.

b) Autoridades competentes:

1.º La Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación respecto de los intercambios con terceros países y de las funciones de coordinación, así como de los contactos con los restantes Estados miembros y con la Comisión Europea en materia de sanidad vegetal.

2.º La Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales, respecto de la coordinación en materia de control de la producción, importación, exportación, certificación y comercialización de material de reproducción y multiplicación de las especies agrícolas y forestales, así como de la representación e interlocución en dichas materias ante las instancias internacionales pertinentes.

3.º Los órganos competentes de las comunidades autónomas, respecto del desarrollo normativo de esta norma, la ejecución de las operaciones necesarias para el control y certificación del material vegetal de reproducción, así como en los restantes casos. También respecto a la ordenación de los procedimientos de registro y autorización establecidos en el artículo 1, letras a) y b).

c) Operador registrado: Operador profesional registrado en el ROPVEG, de conformidad con lo establecido en:

1.º El artículo 65 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016.

2.º La Ley 30/2006, de 26 de julio.

3.º El Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero aprobado por Orden de 23 de mayo de 1986.

4.º El Real Decreto 1709/1997, de 14 de noviembre, por el que se regula el acondicionamiento de granos destinados a la siembra.

d) Operador autorizado para la expedición de pasaporte fitosanitario: Operador registrado en el ROPVEG, y autorizado por la autoridad competente de la comunidad autónoma para expedir pasaportes fitosanitarios con arreglo al artículo 89 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016.

e) Usuario final: Cualquier persona que, actuando fuera del ámbito de su comercio, empresa o profesión, adquiere vegetales o productos vegetales para su uso personal.

CAPÍTULO II

Registro de Operadores Profesionales de Vegetales (ROPVEG)

Artículo 3. *Registro de Operadores Profesionales de Vegetales (ROPVEG).*

1. Se crea en el ámbito nacional el Registro de Operadores Profesionales de Vegetales (ROPVEG) como un registro oficial y único de operadores profesionales que operen en el territorio nacional.

2. El ROPVEG se constituye como una aplicación informática, creada y gestionada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cuyos datos serán los proporcionados por

las autoridades competentes en materia de registro de los operadores profesionales previstas en el artículo 6.1. Las comunidades autónomas tendrán acceso al ROPVEG y los ciudadanos respecto de sus datos que consten en el mismo

3. La autoridad competente de la comunidad autónoma mantendrá y actualizará un registro oficial y único de operadores profesionales que operen en su territorio y sus instalaciones, y los datos de las inscripciones, bajas y modificaciones que realicen en dicho registro tendrán aplicación inmediata en el ROPVEG.

Artículo 4. *Operadores profesionales con obligación de registro y exenciones.*

1. El ROPVEG incluirá a todos los operadores profesionales que realicen alguna de las siguientes actividades:

a) Produzcan o comercialicen material vegetal de reproducción (MVR) de acuerdo con la Ley 30/2006, de 26 de julio, y su normativa derivada.

b) Comercialicen vegetales y productos vegetales, distintos de MVR, para los que se necesite pasaporte fitosanitario.

c) Acondicionen grano para siembra.

d) Otros operadores profesionales:

1.º Los recogidos en un acto de ejecución de la Comisión.

2.º Los que tengan requisitos especiales de registro para traslado por el territorio de la Unión de vegetales, productos vegetales y otros objetos, recogidos en el anexo VIII o X del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

3.º Los que almacenen material vegetal sometido a requisitos de pasaporte fitosanitario recogidos en el anexo XIII y XIV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

4.º Los que decida el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en coordinación con las comunidades autónomas en el seno del Comité Fitosanitario Nacional, si se justifica debido al riesgo de plagas.

e) Los que introduzcan en la Unión Europea vegetales, productos vegetales y otros objetos para los que es necesario un certificado fitosanitario.

f) Los que soliciten a la autoridad competente la expedición de los certificados fitosanitarios para la exportación o la reexportación.

2. La obligación de registro de los operadores profesionales listados en el apartado anterior no se aplicará a los comerciantes que cumplan alguno de los criterios siguientes y que no ejerzan profesionalmente la actividad de producir MVR, de acuerdo con la Ley 30/2006, de 27 de julio:

a) Suministro exclusivo y directo al usuario final de pequeñas cantidades de vegetales, productos vegetales y otros objetos por medios distintos de la venta mediante contratos a distancia.

b) Suministro exclusivo y directo al usuario final de pequeñas cantidades de semillas distintas de las que estén recogidas en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

c) Transportistas a otro operador profesional.

d) Transportistas de objetos que utilizan material de embalaje de madera.

Artículo 5. *Clases de operadores registrados.*

1. Los operadores se clasifican según la especie o el grupo de especies con los que operan, de acuerdo con lo establecido en el anexo I y según las siguientes clases de actividades:

a) Productor.

b) Comerciante.

c) Operadores de madera y embalajes de madera.

d) Almacenes colectivos, centros de expedición y empresas de logística.

e) Empresas acondicionadoras de grano para siembra.

f) Empresas de servicios de germinación de semillas.

g) Exportadores, en los términos previstos en la disposición adicional cuarta.
h) Importadores.

2. Los productores no tendrán que registrarse como comerciantes del grupo de especies que producen. Sí tendrán que registrarse como comerciantes para los grupos que solamente comercialicen.

Los importadores y exportadores no tendrán que registrarse como importadores y exportadores del grupo de especies que importan o exportan.

Artículo 6. *Procedimiento de registro de operadores e inscripción de sus instalaciones en el ROPVEG.*

1. Los operadores profesionales con obligación de registro solicitarán a la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se ubique su sede social su registro en el ROPVEG antes de iniciar su actividad.

En el caso de operadores profesionales con sede social en otros Estados miembros de la Unión Europea y que tengan obligación de registro en España, y de los importadores y exportadores cuya única actividad es importar y exportar respectivamente, las solicitudes se presentarán de forma electrónica a través del Registro Electrónico General de la Administración General del Estado, disponible en el Punto de Acceso General electrónico (PAGe), así como en la sede electrónica asociada https://sede.mapa.gob.es/., y se dirigirán a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria o a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en función de sus respectivas atribuciones de acuerdo con el artículo 2.2.b), que resolverá en el plazo máximo de tres meses desde la entrada de la solicitud en el citado Registro. En caso de no resolverse en dicho plazo, se entenderá estimada la solicitud. Contra la solicitud que se dicte, que no agotará la vía administrativa, cabrá recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación de dicho Ministerio.

Los operadores profesionales deberán completar el formulario de solicitud de registro disponible en el ROPVEG proporcionado por la autoridad competente, o, en su caso, en el formulario previsto por la autoridad competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de acuerdo con el artículo 2.2.b), en el que deberán aportar los datos mínimos indicados en el artículo 9.1, pudiendo la autoridad competente de la comunidad autónoma seguir el modelo orientativo que se recogerá en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. El registro de operadores por parte de la autoridad competente se realizará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

a) El productor ha sido previamente autorizado según lo descrito en el artículo 14. La autoridad competente podrá proceder a su autorización e inscripción en el mismo procedimiento.

b) Las empresas acondicionadoras de grano para siembra deberán contar con la autorización establecida en el artículo 3 del Real Decreto 1709/1997, de 14 de noviembre. La autoridad competente podrá proceder a su autorización e inscripción en el mismo procedimiento.

c) Los demás operadores no requerirán autorización previa para su registro.

3. En el momento del registro, la comunidad autónoma donde se ubica la sede social asignará al operador un número de registro de acuerdo con lo establecido en el artículo 8. En el caso de operadores con sede social en otro Estado miembro de la Unión Europea, o cuya única actividad sea la importación y/o la exportación, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación les asignará dicho número y registrará al operador.

4. El número de registro asignado será único para el operador en todo el territorio nacional.

5. El operador registrado recibirá por parte de la autoridad competente una resolución de su registro, en la que deberá figurar el número de registro asignado y los datos reflejados en el artículo 9.1.

6. El operador deberá solicitar en cada una de las comunidades autónomas en las que vaya a operar, la inscripción en ROPVEG de sus instalaciones ubicadas en tales territorios. La comunidad autónoma competente en la inscripción de cada instalación permanente

verificará a través de la base de datos nacional del ROPVEG el registro previo de la razón social del operador.

Los operadores profesionales deberán completar el formulario de solicitud de inscripción de sus instalaciones en el ROPVEG proporcionado por la autoridad competente de la comunidad autónoma, en el que deberán aportar los datos mínimos indicados en el artículo 9.2, pudiendo la autoridad competente seguir el modelo orientativo que se recogerá en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

7. La inscripción de instalaciones permanentes de operadores registrados se realizará, previa solicitud del operador profesional, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Para inscribir sus instalaciones, los operadores profesionales con obligación de expedir pasaporte fitosanitario deberán presentar el plan eficaz de medidas de lucha contra plagas reguladas establecido en el artículo 22.1 b), y superar la inspección fitosanitaria por parte de la autoridad competente, según lo descrito en el capítulo IV de este real decreto.

b) Las instalaciones de acondicionamiento de grano para siembra deberán contar con la autorización establecida en el artículo 3 del Real Decreto 1709/1997, de 14 de noviembre.

c) El resto de las instalaciones sólo requerirán su solicitud de inscripción.

8. El operador registrado recibirá por parte de la autoridad competente de la comunidad autónoma donde radiquen las instalaciones una resolución de la inscripción de sus instalaciones, en la que deberá figurar el número de registro y los datos reflejados en el artículo 9.2.

9. Las autoridades competentes deberán cargar en la aplicación nacional del ROPVEG todos los datos establecidos en el artículo 9 relativos al registro de operadores e inscripción de instalaciones permanentes.

10. Las instalaciones no permanentes se incluirán en la declaración de cultivo (DC), establecida en el artículo 10.

Artículo 7. *Actualización de datos de registro en el ROPVEG.*

1. Los operadores que soliciten modificaciones en los datos de registro en ROPVEG que no afecten a las condiciones de su autorización deberán comunicarlas a la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se ubica su sede social, a más tardar un mes tras el cambio. En caso de traslado de la sede social del operador a otra comunidad autónoma, el operador solicitará el traslado del expediente a los servicios competentes de la nueva comunidad autónoma y se le asignará un nuevo código de operador. La autoridad competente expedirá una nueva resolución en la que deberán figurar los datos reflejados en el artículo 9.1 conforme a la modificación.

En el caso de operadores profesionales con sede social en otros Estados miembros de la Unión Europea y que tengan obligación de registro en España, o cuya única actividad sea la importación y/o la exportación, las solicitudes se presentarán de forma electrónica a través del Registro Electrónico General de la Administración General del Estado, disponible en el Punto de Acceso General electrónico (PAGe), así como en la sede electrónica asociada https://sede.mapa.gob.es/., y se dirigirán a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria o a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en función de sus respectivas atribuciones de acuerdo con el artículo 2.2.b), que resolverá en el plazo máximo de tres meses desde la entrada de la solicitud en el citado Registro. En caso de no resolverse en dicho plazo, se entenderá estimada la solicitud. Contra la solicitud que se dicte, que no agotará la vía administrativa, cabrá recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación de dicho Ministerio.

2. Para efectuar dicha comunicación, los operadores registrados deberán completar el formulario de actualización de datos en el ROPVEG proporcionado por la autoridad competente correspondiente, pudiendo la autoridad competente de la comunidad autónoma seguir el modelo orientativo que se recogerá en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

3. Los operadores que soliciten modificaciones en los datos del registro en ROPVEG que afecten a las condiciones por las que han sido autorizados deberán recabar la previa autorización para su nueva situación, antes de la modificación de su registro.

4. En el caso de tener que añadir, modificar o dar de baja instalaciones, el operador solicitará la nueva inscripción, modificación o baja en la comunidad autónoma donde se ubiquen las instalaciones, en un plazo no superior a un mes. La autoridad competente de la comunidad autónoma donde se produzca la nueva inscripción, modificación o baja, verificará el registro previo del operador en el ROPVEG, realizará las comprobaciones oportunas sobre las instalaciones en su territorio, y expedirá una resolución en la que deberá figurar el número de registro y los datos reflejados en el artículo 9.2. A su vez, cargará los datos en la aplicación nacional del ROPVEG con el fin de mantener el registro nacional actualizado.

Artículo 8. *Número de registro.*

1. Para los operadores con sede social en España, el número de registro tendrá diez caracteres:

a) Identificación de España con el código de dos letras (ES) seguido de un guion (-).
b) Dos dígitos que identificarán la comunidad autónoma donde está ubicada la sede social (anexo II A. Códigos autonómicos).
c) Dos dígitos que identificarán la provincia donde está ubicada la sede social (anexo II B. Códigos provinciales).
d) Cuatro dígitos para el número del operador de la comunidad autónoma donde tenga la sede social.

2. Para operadores profesionales con sede social en otros Estados miembros de la Unión Europea que lleven a cabo actividades en España, o cuya única actividad sea la importación y/o la exportación, el número tendrá la siguiente configuración:

a) Código de dos letras (ES) que identifica a España.
b) Dos ceros (00)
c) Dos letras que identificarán el Estado Miembro donde está ubicada la sede social (anexo II C. Códigos Estados UE).
d) Cuatro dígitos para el número del operador

Artículo 9. *Contenido del registro.*

1. Los datos del operador que figurarán, como mínimo, en el ROPVEG serán los siguientes:

a) NIF/NIE/EORI del operador.
b) Datos del titular/representante legal del operador, en su caso.
c) Datos de contacto, teléfono y correo electrónico.
d) Clase de operador y tipo de productor en su caso, de acuerdo con la clasificación de los artículos 5 y 11.
e) Operador autorizado para la expedición del pasaporte fitosanitario, sí o no.
f) Especies o grupo de especies vegetales para las que está registrado según anexo I.
g) Fecha de registro.

2. Los datos de las instalaciones que figurarán, como mínimo, en el ROPVEG serán los siguientes:

a) Datos sobre sobre la inscripción de cada una de las instalaciones permanentes del operador profesional: Datos de contacto de la persona responsable de la instalación, teléfono y correo electrónico, tipo de instalación, especies o grupo de especies vegetales para las que está registrada la instalación permanente según anexo I y ubicación.
b) Provincia/s en las que llevará a cabo actividades que no requieren instalaciones permanentes.
c) Fecha de inscripción de la instalación.

Artículo 10. *Declaraciones a presentar por el operador profesional registrado.*

1. Los operadores profesionales registrados en el ROPVEG deberán presentar por vía electrónica, según el procedimiento establecido por la comunidad autónoma, las siguientes declaraciones:

a) Declaración de cultivo (DC): Únicamente deberán presentarla los productores. Se indicarán los campos (campos de producción de semilla, semilleros, viveros, campos de plantas madre, etc.) que van a utilizar para la producción, incluyéndose aquí también las instalaciones no permanentes. Se presentará a las autoridades competentes de cada una de las comunidades autónomas donde se opere con anterioridad a las fechas establecidas en el anexo III, parte A, y con el contenido mínimo definido en el anexo III parte B. En caso de que un productor no realice producción en una campaña determinada, notificará este hecho a la autoridad competente de la comunidad autónoma con anterioridad a las fechas establecidas en el anexo III.

b) Declaración anual de vegetales, productos vegetales y materiales de reproducción (DAVPVMR): Todos los operadores profesionales de las clases productor, comerciante, y de otras clases descritas en el artículo 5 que tengan obligación de expedir pasaporte fitosanitario, deberán presentar la DAVPVMR, que contendrá datos sobre la producción, lo adquirido y lo comercializado según lo indicado en el anexo III. La DAVPVMR deberá presentarse a las autoridades competentes de cada una de las comunidades autónomas donde se opere teniendo en cuenta las fechas límite indicadas en el anexo III, parte A, y con el contenido mínimo definido en el anexo III parte B.

2. Las comunidades autónomas deberán facilitar dicha información a la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación según se especifica en el anexo III parte A. La Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales gestionará y publicará las estadísticas producidas a partir de dicha información.

3. Los modelos de declaración de cultivo y de declaración anual de vegetales, productos vegetales y materiales de reproducción estarán disponibles en los sitios web de las comunidades autónomas y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4. Si la autoridad competente de la comunidad autónoma tiene conocimiento de forma inequívoca que el operador registrado ya no realiza ninguna de las actividades para las que fue dado de alta, ya que ha pasado un plazo de más de dos años desde que se presentó la última DC o DAVPVMR, o que los elementos incluidos en la solicitud presentada por el operador registrado ya no se corresponden con el contenido de la declaración, requerirá la subsanación o actualización de la solicitud en un plazo máximo de 10 días. En caso que el operador registrado no cumpla los requisitos en el plazo fijado por la autoridad competente de la comunidad autónoma, ésta modificará o revocará de oficio el registro del operador, según proceda. En el caso de revocación se establecerá el preceptivo trámite de audiencia al interesado.

Tanto si se modifica como si se revoca cualquiera de las inscripciones, se comunicará a la aplicación nacional del ROPVEG.

Cuando se trate de operadores registrados en España y cuya sede social esté situada en otro Estado Miembro, o cuya única actividad sea la importación y/o la exportación, corresponderá a la autoridad estatal competente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el artículo 2.2.b), modificar o revocar de oficio el registro de los operadores profesionales, en aquellos supuestos en los que se percate que el operador registrado ya no realiza cualquiera de las actividades para las que estuviera registrado o que los datos incluidos en su solicitud ya no son correctos, de acuerdo con el apartado 6 del artículo 66 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016. La resolución correspondiente se dictará en el plazo máximo de tres meses desde el inicio del procedimiento. En caso de no resolverse en dicho plazo, se entenderá caducado el procedimiento. Contra la solicitud que se dicte, que no agotará la vía administrativa, cabrá recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación de dicho Ministerio.

CAPÍTULO III

Productores de MVR

Artículo 11. *Tipos de productores.*

Los productores de MVR se clasifican en las siguientes tipologías:

a) Productor mantenedor: Es el que produce, por sí mismo o por agrupación o convenio con otros productores, MVR parental o de las categorías inicial, base, o prebase. Asimismo, pueden producir MRV de las restantes categorías.
b) Productor multiplicador: Es el que produce:

1.º MVR de categoría certificada.
2.º MVR de categorías estándar, CAC (*conformitas agraria comunitatis*) o comercial.
3.º Material forestal de reproducción (MFR), salvo que sólo realice labores de recolección o procesamiento del mismo.
4.º Mezclas de conservación, salvo que sólo realice labores de recolección de la misma.P
5.º Plantones hortícolas.
6.º MVR de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas.
7.º MVR de material heterogéneo ecológico.

c) Productor recolector: es el que realiza la labor de recolección del material vegetal de reproducción forestal y de mezclas de conservación sin llegar a realizar tareas de multiplicación.
d) Productor procesador: es el que únicamente realiza labores de procesamiento, tratamiento y envasado del material vegetal de reproducción.
e) Productor sin categoría: es el que produce MVR de especies sin reglamento técnico o con reglamento técnico que no establece categorías.

Los reglamentos técnicos correspondientes indicarán las categorías de productores admitidas en las especies reguladas y, en su caso, podrán establecer limitaciones suplementarias a las señaladas en el apartado.

Artículo 12. *Solicitud de autorización para la producción.*

Los productores que vayan a solicitar la autorización deberán presentar una memoria descriptiva en donde figure, de forma adaptada a las actividades y las especies que se pretendan producir. Para ello, deben presentar lo siguiente:

a) Proceso y métodos de producción o conservación
b) Origen del material.
c) Sistemas de control de la calidad de las semillas o plantas: identificación de los puntos críticos de su proceso de producción; elaboración y puesta en marcha de métodos de vigilancia y de control, que incluirá un plan eficaz de medidas de lucha contra plagas reguladas conforme a lo establecido en el artículo 22.1.b).
d) Personal, medios e instalaciones que se dispone o se prevé disponer y título de disposición en cuanto a dichos medios e instalaciones.
e) Programa de producción, importación o comercialización y calendario de actividades.
f) Ubicación de sus parcelas e instalaciones y su delimitación gráfica.

Artículo 13. *Condiciones para la autorización de los productores en función de su tipología.*

1. Además de las condiciones que se establecen en este real decreto, los productores deberán cumplir las que de forma específica establezcan los correspondientes reglamentos técnicos para cada especie o grupo de especies.
La autoridad competente responsable decidirá si las características y capacidad de las instalaciones, maquinaria, campos y medios especificados en los apartados 2 al 5 para cada tipo de productor son adecuadas en cada caso y podrá admitir que sean comunes para varios productores y tanto propias como externas a los mismos.

2. Los requisitos para la autorización como productor mantenedor son:

a) Disponer de técnicos especializados en la materia, con titulación oficial adecuada, inspectores de campo y personal de laboratorio en sus distintos niveles en número adecuado a sus planes de producción de las especies para las cuales está autorizado y cuyas funciones serán, según los casos, dirigir o realizar los trabajos de conservación, mantenimiento, multiplicación, inspección de campos, manipulación de MVR, y análisis y ensayos de laboratorio.

b) Los productores mantenedores de los grupos de especies 8 al 14 del anexo I, además, deberán cumplir los siguientes requisitos:

1.º Disponer del material inicial, parental, de prebase o el correspondiente a la primera generación, o de base en el caso de patata de siembra.

2.º Disponer de campos suficientes para la obtención de la semilla o material vegetal de base y, en su caso, de generaciones anteriores a la de base. La obtención de semilla de base y material vegetal de base se puede realizar mediante agricultores-colaboradores, o por asociación con otros productores mantenedores, con las excepciones que establezcan los reglamentos técnicos.

3.º Disponer de campos suficientes para el precontrol y para el poscontrol de sus producciones, de acuerdo con los reglamentos técnicos específicos.

4.º Disponer de instalaciones propias o externas capaces para su volumen de producción. Estas instalaciones serán completamente independientes de las destinadas a granos de utilización distinta a la de semillas. Las instalaciones comprenderán:

– Las de recepción, selección, preparación, tratamiento y envasado de semillas.
– Almacenes adecuados para la conservación de las semillas.
– Laboratorios suficientemente equipados para los análisis y controles de las semillas.

c) Los productores mantenedores de especies frutales, vid y forestales reglamentadas, de los grupos 1, 3 y 6A del anexo I, deben cumplir los siguientes requisitos adicionales:

1.º En el caso de productores de frutales y de vid, disponer de campos de planta madre de patrones y variedades de todas las categorías que vaya a producir, adecuados a su volumen de producción, salvo que se adquiera el material de multiplicación de otro productor registrado.

2.º Para los productores de especies forestales, disponer del material inicial del clon registrado para su multiplicación y, en su caso, campos de pies madre adecuados a su volumen de producción.

3.º Disponer al menos de las siguientes instalaciones y maquinaria, propias o externas:

– Cámaras acondicionadas para la conservación, estratificación y multiplicación, en su caso, de semillas, estaquillas o injertos.
– Semilleros, en su caso.
– Maquinaria para tratamientos fitosanitarios.
– Laboratorio para detección de enfermedades.
– Almacén para la preparación y conservación de plantas de vivero.
– Instalaciones para la aclimatación de plantas en el caso de producción "in vitro".

3. Los requisitos para la autorización como productor multiplicador son:

a) En el caso de producción de MVR de los grupos de especies 8 al 14 del anexo I, excepto MVR de variedades de conservación o de variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas y MVR de material heterogéneo ecológico, dispondrán de campos suficientes para la multiplicación de MVR, y técnicos o inspectores de campo suficientes para su volumen de producción. Además, cumplirán los requisitos señalados en los subapartados 3.º y 4.º de la letra b) de este apartado, establecidos para los productores mantenedores.

b) En el caso de producción de MVR de especies frutales, vid y forestales, de los grupos 1, 3 y 6A del anexo I, deben cumplir los siguientes requisitos:

1.º En el caso de productores de especies frutales y de vid, disponer de campos de planta madre de patrones y variedades de todas las categorías que vaya a producir,

adecuados a su volumen de producción, salvo que se adquiera el material de multiplicación de otro productor registrado.

2.º Para especies forestales, disponer, cuando proceda, de campos de pies madre de clones, adecuadas a su volumen de producción, salvo que adquieran el material de multiplicación.

3.º Instalaciones y maquinaria: disponer al menos las siguientes, propias o externas:

– Almacén para la preparación y conservación de plantas de vivero.
– Maquinaria para tratamientos fitosanitarios.

4.º Disponer de medios técnicos y humanos para efectuar los controles necesarios establecidos en el Reglamento de control y certificación correspondiente, y en especial los relativos a la detección de organismos patógenos perjudiciales.

c) En el caso de producción de MVR de variedades de conservación y variedades desarrolladas para su cultivo en condiciones determinadas y de MVR de material heterogéneo ecológico, dispondrán de los conocimientos, medios técnicos y humanos e instalaciones necesarias para el desarrollo de las actividades que se van a realizar.

4. Los requisitos para la autorización de productores recolectores y productores procesadores serán disponer en cada caso de los conocimientos, medios técnicos y humanos e instalaciones necesarias para el desarrollo de las actividades que se van a realizar.

5. Los productores sin categoría dispondrán de los medios técnicos y humanos acordes con su proceso de producción, así como de un sistema de control de la calidad del material producido o comercializado, de acuerdo con la memoria presentada.

> Téngase en cuenta que los apartados 2.c).1.º y 3.b).1.º entran en vigor el 2 de enero de 2027, según establece la disposición final séptima.

Artículo 14. *Autorización de productores.*

1. Todos los productores de MVR deberán estar autorizados por la comunidad autónoma donde radique su sede social. Para ello, la autoridad competente comprobará el cumplimiento de las condiciones establecidas para cada tipo de productor en el artículo 13.

2. Cuando para el cumplimiento de estas condiciones se utilicen instalaciones y medios ubicados en comunidades autónomas distintas a la de la sede social, éstas deberán expedir, a petición de la comunidad autónoma donde se haya presentado la solicitud, un informe que indique cuantas circunstancias puedan ser relevantes para la concesión de dicha autorización.

3. Si la sede social se encuentra en otro estado miembro de la Unión Europea, será el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, quien autorice y asigne número de registro al productor, previo informe favorable emitido por las comunidades autónomas donde radiquen las instalaciones, a petición del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las solicitudes se presentarán de forma electrónica a través del Registro Electrónico General de la Administración General del Estado, disponible en el Punto de Acceso General electrónico (PAGe), así como en la sede electrónica asociada https://sede.mapa.gob.es/. La resolución correspondiente se dictará en el plazo máximo de tres meses desde el inicio del procedimiento. En caso de no resolverse en dicho plazo, se entenderá estimada la solicitud. Contra la solicitud que se dicte, que no agotará la vía administrativa, cabrá recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación de dicho Ministerio.

4. Se exceptúa de dicha autorización a los productores de MVR que ya se encuentren autorizados por algún estado miembro de la Unión Europea. En estos casos, los productores deberán comunicar a la antes citada Dirección General del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación su actividad, quien les asignará un número de registro y registrará al productor en el ROPVEG. Para poder inscribir instalaciones permanentes en España deberán cumplir

con lo establecido en este real decreto, así como las condiciones a las que se refiere el artículo 13.

Las comunicaciones se presentarán de forma electrónica a través del Registro Electrónico General de la Administración General del Estado, disponible en el Punto de Acceso General electrónico (PAGe), así como en la sede electrónica asociada https://sede.mapa.gob.es/., que resolverá en el plazo máximo de tres meses desde la entrada de la solicitud en el citado Registro. En caso de no resolverse en dicho plazo, se entenderá estimada la solicitud de registro en el ROPVEG. Contra la resolución que se dicte, que no agotará la vía administrativa, cabrá recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación de dicho Ministerio.

5. Excepcionalmente, en el caso de que al efectuarse la solicitud de autorización no se cumplan todos los requisitos que se fijan en la legislación vigente, sino que se presente un plan de actuación y de instalaciones, la autorización se podrá conceder con carácter provisional por un plazo de dos años. Mientras dure la autorización provisional el titular podrá iniciar los procesos de producción bajo control oficial, pero no podrá comercializar o poner en el mercado semillas o plantas de vivero. Una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos exigidos la autorización provisional se convertirá en definitiva y tendrá plenos efectos desde el día de su conversión.

6. La autorización tendrá efectos en todo el territorio nacional.

Artículo 15. *Obligaciones de los productores registrados y modificaciones.*

1. Los productores deberán cumplir las siguientes obligaciones:

a) Los productores quedan obligados a que su personal técnico reciba la formación pertinente.

b) La conservación de los documentos, facturas de compra o venta, y registros escritos o por otro medio que garantice una conservación duradera, de:

1.º El MVR adquirido o importado para producción, almacenaje o comercialización o registro de entradas.

2.º El MVR en proceso de producción.

3.º El MVR expedido a terceros o registro de salidas.

4.º Los controles y tomas de muestras realizados en el material producido.

c) Estos documentos y registros estarán a disposición de los organismos oficiales responsables, y se conservarán para tal fin por un período de tres años como mínimo.

d) Permitirán el acceso al personal funcionario o al personal designado al efecto por los organismos o personas delegadas en virtud del capítulo III del Reglamento 2017/625, o según la normativa derivada de la Ley 30/2006, de 27 de julio, que realizan las funciones de inspección y toma de muestras, así como el acceso a los documentos y registros citados en la letra b) de este apartado.

e) La realización de las declaraciones de cultivo y de comercialización de acuerdo con lo señalado en el artículo 10.

f) Cualquier otra obligación que se establezca en los correspondientes reglamentos técnicos específicos.

2. Cuando los productores autorizados quieran realizar actividades adicionales o distintas de aquellas por las que constan registrados, en el ámbito de este real decreto, deberán comunicarlo al órgano competente de la comunidad autónoma donde radiquen su sede social e instalaciones o al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación si fue este el que otorgó la autorización o registro, adjuntando la documentación relativa a la nueva actividad, para que pueda ser modificada la autorización, si se cumplen los requisitos para ello y, en consecuencia, su inscripción en el registro.

3. Igualmente, los productores autorizados comunicarán a la autoridad competente de la comunidad autónoma o al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación si fue este el que otorgó la autorización o registro, los cambios que afecten a las informaciones y datos aportados en la solicitud, así como el cese en su actividad, considerando lo establecido en el artículo 7. En el caso de cambio de la comunidad autónoma donde radica la sede social, esta comunicación irá acompañada de una solicitud de traslado del expediente de

autorización a la comunidad autónoma en donde radique la nueva sede social y tendrá que expedirse un nuevo número de registro de operador.

CAPÍTULO IV

Pasaporte fitosanitario

Artículo 16. *Pasaporte fitosanitario.*

1. El pasaporte fitosanitario consiste en una etiqueta oficial para el traslado de vegetales, productos vegetales y otros objetos en el territorio de la Unión y, en su caso, para su introducción y traslado en zonas protegidas, que acredite el cumplimiento de los requisitos del presente artículo.

2. El pasaporte fitosanitario cumplirá las condiciones de contenido y formato del artículo 83 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, desarrollado por el Reglamento e Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, por el que se establecen las especificaciones de formato del pasaporte fitosanitario para los traslados en el territorio de la Unión y del pasaporte fitosanitario para la introducción y los traslados en una zona protegida.

3. El pasaporte fitosanitario, deberá incluir en el apartado B del modelo de pasaporte fitosanitario escogido de entre los recogidos en el anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, los siguientes caracteres:

a) XX es el código de dos letras de identificación del país, en el caso de operadores registrados en España: ES, seguido de un guión (-),

b) XXXXXXXX: Número de registro ROPVEG (sin ES).

4. El pasaporte fitosanitario acredita que los vegetales y productos vegetales cumplen los requisitos definidos en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativos a que los vegetales, productos vegetales u otros objetos que acompañe:

a) Están libres de plagas cuarentenarias de la Unión o de plagas no incluidas en la lista de plagas cuarentenarias pero sujetas a las medidas fitosanitarias.

b) Cumplen los umbrales de tolerancia de las plagas reguladas no cuarentenarias (RNQPs) y las medidas fitosanitarias a adoptar.

c) Cumplen con los requisitos especiales definidos en el artículo 8 del Reglamento (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019, sobre condiciones uniformes.

d) Cumplen con medidas fitosanitarias adoptadas por las autoridades competentes para la erradicación de plagas.

5. La lista de vegetales, productos vegetales y otros objetos en relación con los cuales se exige un pasaporte fitosanitario para su traslado dentro del territorio de la Unión está recogida en el anexo XIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

La lista de vegetales, productos vegetales y otros objetos en relación con los cuales se exige un pasaporte fitosanitario para su introducción o traslado en determinadas zonas protegidas está recogida en el anexo XIV del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

6. No se exigirá el pasaporte fitosanitario en las siguientes situaciones:

a) En los traslados de vegetales, productos vegetales u otros objetos que sean suministrados directamente al usuario final, incluidos los jardineros domésticos. Esta excepción no se aplicará a:

1.º Los usuarios finales que reciban dichos vegetales, productos vegetales u otros objetos a través de ventas mediante contratos a distancia, o

2.º Los usuarios finales de vegetales, productos vegetales u otros objetos para los que se exige un pasaporte fitosanitario para zonas protegidas.

b) En los traslados de vegetales, productos vegetales u otros objetos dentro de la instalación de un mismo operador profesional registrado ni en los traslados entre las distintas

instalaciones de un operador profesional registrado siempre y cuando encuentren en la misma comunidad autónoma, o en el caso de patatas de siembra, cuando se encuentren en comunidades autónomas colindantes y dicho traslado cuente con control oficial por parte de la comunidad autónoma receptora y se porte un documento de acompañamiento que se definirá reglamentariamente y que atestiguará que el envío va libre de plagas de cuarentena; se exceptúa cuando se trasladen a una zona protegida de una plaga o cuando salgan de una zona demarcada cuando proceda.

c) En los traslados de vegetales, productos vegetales u otros objetos que cumplan las condiciones dispuestas en el artículo 13.2 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.

Artículo 17. *Formato, contenido y expedición del pasaporte fitosanitario.*

1. El pasaporte fitosanitario cumplirá las condiciones de contenido y formato del artículo 83 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y las especificaciones de formato del pasaporte fitosanitario establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, que recoge 4 modelos:

a) Modelos de la parte A (para traslados en el territorio de la Unión Europea) y B (si su destino es una zona protegida): Se usarán para vegetales, distintos a los materiales vegetales de reproducción de las categorías iniciales, prebase, de base o certificadas.

b) Modelos de la parte C (para traslados en el territorio de la Unión Europea) y D (si su destino es una zona protegida): Se usarán para vegetales de categorías iniciales, prebase, de base o certificadas.

2. Los pasaportes fitosanitarios para los traslados en el territorio de la Unión Europea combinados con una etiqueta de certificación, así como los pasaportes fitosanitarios para la introducción y los traslados en una zona protegida combinados con una etiqueta de certificación, deberán ajustarse a uno de los modelos que se establecen en las partes C y D, respectivamente, del anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, incluyendo el número de registro ROPVEG del operador profesional, según lo indicado en el artículo 8. En el sitio web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de las comunidades autónomas estarán disponibles los modelos de etiquetas para MVR de especies frutales y para semillas, de categorías iniciales, prebase, de base y certificadas.

3. Para los materiales CAC, estándar, comercial, no certificado definitivamente, con autorización provisional de comercialización (APC), mezclas de semilla, mezclas de conservación, material sin categoría, plantones de hortícolas, ornamentales y materiales forestales de reproducción se da la opción de unificar pasaporte fitosanitario modelo A o B y su correspondiente etiqueta, de forma que toda la información contenida sea reflejada en el pasaporte fitosanitario modelo A o B. En el sitio web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de las comunidades autónomas estarán disponibles los modelos de etiquetas para estas casuísticas.

4. Los operadores autorizados de conformidad con el presente capítulo, deberán someter los vegetales, productos vegetales y otros objetos al examen descrito en el artículo 87 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, y, si comprueban que los mismos cumplen los requisitos que el pasaporte fitosanitario acredita, lo expedirán y colocarán en la unidad comercial, embalaje, paquete o envase correspondiente.

Los pasaportes fitosanitarios serán expedidos por los citados operadores autorizados bajo la supervisión de las autoridades competentes de las comunidades autónomas. Los operadores autorizados expedirán pasaportes fitosanitarios únicamente para los vegetales, productos vegetales u otros objetos de los que sean responsables y sólo podrán expedirlos en las instalaciones, los almacenes colectivos y los centros de expedición que están bajo su responsabilidad y figuren registrados o, cuando sea de aplicación el artículo 94.1 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, en el lugar del punto de entrada al territorio de la Unión Europea.

Artículo 18. *Substitución del pasaporte fitosanitario.*

1. El operador autorizado podrá expedir un nuevo pasaporte fitosanitario que substituya al expedido previamente, en las situaciones y condiciones recogidas en el artículo 93 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016. Se permite que un pasaporte fitosanitario pueda ser substituido, en su caso, por otro, si el operador así lo solicita, u obligatorio en el caso de que el operador profesional de clase productor subdivida la unidad comercial, si se cumplen, en este último caso, las condiciones del apartado 3 del artículo 93 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016.

2. Para poder substituir el pasaporte fitosanitario se deberán cumplir determinados requisitos fitosanitarios y de trazabilidad, aplicables a la expedición del pasaporte fitosanitario, y que no se hayan modificado las características de los vegetales, productos vegetales u otros objetos.

3. En el caso de substitución de un pasaporte fitosanitario de zona protegida, de acuerdo con el anexo VII, parte B.1.g).ii) del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, en la letra D del pasaporte fitosanitario deberá figurar el número de registro del operador profesional que expidió el pasaporte fitosanitario original.

4. En caso de substitución, el operador deberá conservar el pasaporte sustituido o la información contenida en el mismo durante tres años como mínimo.

Artículo 19. *Invalidación y retirada del pasaporte fitosanitario.*

1. El operador profesional que tenga bajo su control una unidad comercial de vegetales, productos vegetales u otros objetos invalidará el pasaporte fitosanitario de dicha unidad comercial y, cuando sea posible, lo retirará de la misma si tiene conocimiento de forma inequívoca del incumplimiento de los requisitos recogidos en los artículos referidos en el artículo 95.1 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016.

2. Si el operador profesional no cumple con lo anterior, las autoridades competentes de las comunidades autónomas establecerán el preceptivo trámite de audiencia al interesado, en su caso, invalidarán el pasaporte fitosanitario de la unidad comercial en cuestión y, cuando sea posible, lo retirarán de la misma.

3. El operador profesional deberá conservar el pasaporte fitosanitario invalidado o la información contenida en el mismo durante tres años como mínimo.

4. El operador profesional deberá informar sobre la retirada e invalidación del pasaporte fitosanitario:

a) A la autoridad competente de la comunidad autónoma que le corresponda en función de la ubicación de las instalaciones a la que se refieren los vegetales o MVR del pasaporte invalidado o retirado, cuando esta no fue la que procedió a la retirada o invalidación. En todo caso, la comunidad autónoma que haya recibido la información de invalidación y retirada del pasaporte fitosanitario lo deberá comunicar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a las autoridades competentes de las comunidades autónomas implicadas, a efectos de su posterior notificación por dicho Ministerio a la Comisión Europea, Estados miembros, o resto de comunidades autónomas interesadas al efecto.

b) Al operador profesional autorizado que haya expedido el pasaporte fitosanitario invalidado, si procede.

Artículo 20. *Trazabilidad.*

El operador profesional autorizado a expedir pasaporte fitosanitario tiene obligación de contar con un registro de trazabilidad de los operadores profesionales que, en su caso, le hayan suministrado la unidad comercial (origen), y de los operadores profesionales a los que les haya suministrado (destino), así como la información relativa al pasaporte fitosanitario, durante, al menos, tres años a partir de la fecha desde el suministro de mercancía.

Artículo 21. *Código de trazabilidad del pasaporte fitosanitario.*

1. El código de trazabilidad deberá contener información de la ubicación de las instalaciones o parcelas desde las que se expide el material vegetal, y para ello el código de trazabilidad consistirá en el número de lote e irá precedido por dos caracteres que corresponden con el código provincial (recogidos en el anexo II parte B de este real decreto), en función de donde se ubiquen las instalaciones desde las que se expide el material vegetal.

2. El código de trazabilidad será obligatorio para los vegetales destinados a plantación que no estén preparados y listos para su venta a usuarios finales. También será obligatorio para aquellos que sí estén preparados y listos para su venta a usuarios finales y que estén recogidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1770 de la Comisión, de 26 de noviembre de 2020, relativo a los tipos y especies de vegetales para plantación no exentos del requisito del código de trazabilidad para los pasaportes fitosanitarios con arreglo al Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se deroga la Directiva 92/105/CEE de la Comisión.

3. Para el resto de vegetales para plantación distintos a los contemplados en el apartado anterior que estén obligados a portar pasaporte fitosanitario será recomendable que esté incluido el código de trazabilidad.

Artículo 22. *Requisitos y obligaciones de los operadores profesionales autorizados para expedir pasaporte fitosanitario.*

1. Para que un operador profesional pueda ser autorizado para expedir el pasaporte fitosanitario, deberá cumplir los siguientes criterios, definidos en el Reglamento Delegado (UE) 2019/827 de la Comisión, de 13 de marzo de 2019, relativo a los criterios que deben cumplir los operadores profesionales para satisfacer las condiciones establecidas en el artículo 89.1.a) del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, y los procedimientos para garantizar el cumplimiento de estos criterios:

a) Demostrar el conocimiento necesario:

1.º De las normas aplicables a los exámenes fitosanitarios.

2.º De las mejores prácticas y medidas y otras acciones que se requieren para prevenir la presencia y la propagación de las plagas.

3.º Y la competencia necesaria para realizar los exámenes y adoptar las medidas.

Para demostrar dichos conocimientos, la autoridad competente evaluará los conocimientos del operador profesional autorizado o la persona en la que delegue las inspecciones, mediante la asistencia a jornadas o cursos específicos de sanidad vegetal impartidos u oficialmente reconocidos por la Administración. Para ello, las autoridades competentes desarrollarán actividades formativas, presenciales o a través de medios telemáticos, para los operadores profesionales con cuestionarios finales que recojan el conocimiento adquirido a lo largo de la formación recibida, los cuales deberán ser superados por los asistentes. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación coordinará el contenido de dichas actividades formativas a través del Comité Fitosanitario Nacional.

b) Disponer de un plan eficaz de medidas de lucha contra plagas reguladas. Dicho plan es obligatorio para inscribirse en el ROPVEG como operador autorizado a la expedición de pasaporte fitosanitario y, en caso de que el operador profesional registrado actualice su inscripción en el ROPVEG por ampliación o variación de vegetales, productos vegetales o materiales de reproducción que produzcan o comercialicen, deberá actualizarse en consecuencia. Además, dicho plan deberá seguirse en caso de sospecha o constatación de la presencia de una plaga cuarentenaria o de RNQPs que puedan afectar a vegetales, productos vegetales u otros objetos.

Para ello, y conforme al Reglamento (UE) 2019/827 de la Comisión, de 13 de marzo de 2019, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación tendrá publicado en su sitio web unas directrices de gestión de plagas cuarentenarias que incluya una guía de buenas prácticas que facilite la elaboración, tanto de este plan, que es obligatorio, como del plan de gestión del riesgo definido en el artículo 91 del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016.

c) Demostrar a la autoridad competente que se posee el equipo y las instalaciones necesarias, que serán evaluados por el inspector de sanidad vegetal durante el proceso de inspección para la autorización a la expedición de pasaporte fitosanitario recogida en el artículo 23 del presente real decreto.

d) Designar una persona de contacto responsable de los asuntos fitosanitarios y comunicar sus datos a la autoridad competente en la solicitud de inscripción o de actualización de datos del registro ROPVEG.

Con carácter previo a la autorización, asimismo, la autoridad competente realizará la correspondiente inspección que asegure el cumplimiento de dichos requisitos.

2. Las obligaciones del operador profesional autorizado a expedir pasaporte fitosanitario serán:

a) Someter a los vegetales, productos vegetales y otros objetos, a inspecciones para garantizar que se cumplan los requisitos para la emisión de pasaportes, es decir, efectuar un autocontrol para todas las plagas cuarentenarias y RNQPs que puedan afectar a los vegetales o productos vegetales sobre los que ejerce actividad teniendo en cuenta los requisitos definidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019, en el Real Decreto 541/2020, de 26 de mayo, por el que se modifican diversos reales decretos en materia de control y certificación de plantas de vivero y otros materiales de reproducción, y en la Orden APA/455/2020, de 26 de mayo, por la que se modifican diversas órdenes ministeriales en materia de control y certificación de semillas y otros materiales de reproducción.

b) Notificar de inmediato a la autoridad competente si sospecha de la presencia de una o más plagas cuarentenarias de la Unión Europea.

c) Identificar y controlar los puntos críticos de sus procesos de producción y de traslado de vegetales, productos vegetales y otros objetos.

d) Conservar durante al menos tres años registros relativos a la identificación y control de esos procesos de producción y traslados de vegetales, productos vegetales y otros objetos.

e) Velar por que los miembros de su personal reciban la formación adecuada para poder realizar la inspección para expedir los pasaportes fitosanitarios.

f) Asimismo, deberán:

1.º Presentar las declaraciones según lo dispuesto en el artículo 10.

2.º Disponer de un plan eficaz de medidas de lucha contra plagas reguladas, descrito en el apartado 1 b) del presente artículo, necesario para su inscripción.

3.º Disponer del sistema de trazabilidad que permita recopilar la información descrita en el artículo 20.

3. La autorización a un operador profesional para expedir pasaporte fitosanitario se realizará por parte de la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se ubiquen las instalaciones de dicho operador. En el caso de operadores profesionales con instalaciones en más de una comunidad autónoma, será necesaria autorización para la emisión del pasaporte fitosanitario en cada una de las comunidades autónomas en las que disponga de instalaciones.

Artículo 23. *Inspecciones fitosanitarias por parte de las autoridades competentes de las comunidades autónomas en relación con el pasaporte fitosanitario.*

1. La autoridad competente realizará inspecciones fitosanitarias en relación con el pasaporte fitosanitario. Dichas inspecciones se realizarán como mínimo una vez al año, excepto cuando al operador profesional se le pueda aplicar frecuencia reducida de inspecciones (una inspección cada dos años en vez de una cada año) porque disponga de un plan de gestión del riesgo, tomando muestras y efectuando análisis, si procede, con el fin de verificar que los operadores autorizados cumplen con las siguientes disposiciones sobre el pasaporte fitosanitario:

a) Contenido y formato del pasaporte fitosanitario.

b) Examen fitosanitario que realiza el operador profesional sobre sus vegetales, productos vegetales u otros objetos.

c) Colocación del pasaporte fitosanitario.

d) Requisitos y obligaciones del operador profesional autorizado a expedir el pasaporte fitosanitario indicados en el artículo 22 del presente real decreto y sistemas y procedimientos para garantizar la trazabilidad.

e) Procedimiento que se establece para la substitución e invalidación del pasaporte fitosanitario.

f) Requisitos aplicables a la expedición.

g) Que están libres de plagas cuarentenarias, plagas cuarentenarias de zonas protegidas, en su caso y plagas clasificadas provisionalmente como cuarentenarias.

h) Que están libres o cumplen los umbrales admitidos para RNQPs y las medidas para prevenir su presencia, según se define en el anexo 4 y 5 del Reglamento Ejecución de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019. Teniendo en cuenta el artículo 6 del citado reglamento, este requisito sólo se aplica para vegetales y productos vegetales que no estén regulados por el Real Decreto 541/2020, de 26 de mayo, y la Orden APA/455/2020, de 26 de mayo.

i) Que, cuando procedan de terceros países, cumplen, en su caso, con los requisitos especiales o equivalentes.

j) Que cumplen, en su caso, con lo dispuesto en las Decisiones sobre medidas de emergencia.

2. Las autoridades competentes comunicarán antes del 15 de marzo de cada año al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación los resultados de estas inspecciones realizadas el año natural anterior, indicando si el operador profesional está sometido a frecuencia reducida en sus inspecciones. Dichos resultados se comunicarán a la Comisión dentro del Programa Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).

Artículo 24. *Colocación del pasaporte fitosanitario.*

Los operadores profesionales colocarán el pasaporte fitosanitario a la unidad comercial de los vegetales, productos vegetales y otros objetos antes de su traslado en el territorio de la Unión Europea o, en los casos en que sea necesario, antes de su introducción y traslado en una zona protegida. Si los vegetales, productos vegetales u otros objetos se transportan en un embalaje, paquete o envase, el pasaporte fitosanitario se colocará en el embalaje, paquete o envase. Será facultativo que los operadores profesionales incluyan la información del pasaporte fitosanitario además en el albarán o documento de acompañamiento.

CAPÍTULO V

Medidas de protección que deben cumplir los operadores profesionales registrados y autorizados a expedir pasaporte fitosanitario

Artículo 25. *Medidas que deben cumplir los operadores profesionales para proteger los vegetales especificados de plagas cuarentenarias.*

1. Los operadores profesionales deberán realizar una tarea de vigilancia y control ante posibles apariciones de plagas cuarentenarias, en el lugar donde desarrollan alguna de sus actividades. En caso de aparición de alguna de las citadas plagas, dichos operadores profesionales lo notificarán a la autoridad competente de la comunidad autónoma, y cumplirán las medidas que adopte la autoridad competente tanto para su erradicación como para, en los casos en que no sea posible, evitar su propagación. Asimismo, en su caso, se procederá a la desinsectación y desinfección de los lugares anteriormente especificados.

2. Los operadores profesionales autorizados a expedir pasaporte fitosanitario deben cumplir los criterios de los exámenes relativos a la expedición de pasaportes fitosanitarios, para los cuales el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en colaboración con las comunidades autónomas y, previa aprobación en el Comité Fitosanitario Nacional, proporcionará las directrices técnicas que contendrán los elementos contemplados en el artículo 2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/827 de la Comisión, de 13 de marzo de 2019, antes del 14 de diciembre de 2020.

Artículo 26. *Medidas específicas que deben cumplir los operadores profesionales de material vegetal, cuya producción se realice en zonas no demarcadas y sea susceptible a determinadas plagas cuarentenarias trasmitidas por insectos vectores.*

1. Las plagas cuarentenarias transmitidas por insectos vectores a las que se refiere el presente artículo son:

a) *Xylella fastidiosa.*
b) *Bursaphelenchus xilophilus.*
c) HLB o *greening* de los cítricos.
d) Flavescencia dorada.

2. Además de cumplir con las medidas contempladas en el artículo 25, los campos de planta madre de frutales y vid de categoría inicial y los de planta madre de base de cítricos que estén situados dentro de zonas no demarcadas, y que sean susceptibles a las citadas plagas de cuarentena trasmitidas por insectos vectores, deberán:

a) Cumplir con las medidas de carácter estructural establecidas en el anexo IV de este real decreto, orientadas a prevenir la entrada de plagas en los lugares de los operadores profesionales anteriormente especificados, o medidas estructurales que garanticen el mismo nivel de bioseguridad.

b) Ser sometidas anualmente a un mínimo de dos inspecciones, teniendo en cuenta las directrices técnicas para las inspecciones fitosanitarias (Protocolos Europeos de Prospección de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea (DG SANTE), Normas de la Organización Europea de Protección de las Plantas (EPPO), y las Pest Surveys Cards de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)).

c) Durante la época de crecimiento de los vegetales, no haber detectado en el lugar donde los operadores profesionales desarrollan alguna o varias de las actividades, la presencia de plagas cuarentenarias ni de vectores portadores de las mismas y, si se hubieran observado signos sospechosos, que las pruebas realizadas por la autoridad competente confirmen la ausencia de la plaga.

d) En el caso de que la plaga pueda presentar infecciones latentes o ser asintomática, haber sido sometidos a pruebas anuales, en el momento más apropiado, tomando muestras representativas de cada especie de vegetales procedentes de cada uno de los lugares donde los operadores profesionales desarrollan alguna o varias de las actividades, y haber sido confirmada la ausencia de la plaga sobre la base de pruebas realizadas con arreglo a métodos de ensayo validados internacionalmente.

e) Haber sido sometidos los lotes de los vegetales, lo más cerca posible del momento en que vayan a circular, a examen visual, y si se observan síntomas, ser objeto de muestreo y de pruebas de conformidad con métodos de ensayo validados nacional o internacionalmente. En el caso de plagas prioritarias se utilizará un sistema de muestreo de conformidad con la norma NIMF n.º 31 «Metodologías para muestreo de envíos».

3. Además de cumplir con las medidas contempladas en el artículo 25, los sitios de producción de material vegetal de reproducción distintos de los contemplados en el apartado anterior que estén situados dentro de zonas no demarcadas y que sean susceptibles a las citadas plagas de cuarentena trasmitidas por insectos vectores, deberán:

a) Cumplir las medidas de carácter estructural establecidas en el anexo IV de este real decreto, o

b) Cumplir las condiciones que figuran en los apartados b), c), d), e) del apartado anterior.

c) No obstante, lo dispuesto en las letras anteriores, los vegetales de *Vitis* en reposo destinados a la plantación, excepto las semillas, podrán no cumplir las obligaciones anteriores si han sido sometidos, lo más cerca posible del momento en que vayan a circular, y en una instalación de tratamiento autorizada y supervisada por la autoridad competente a tal efecto, a un tratamiento de termoterapia adecuado durante el cual los vegetales en reposo sean sumergidos durante, al menos, 45 minutos en agua calentada a 50°C, de acuerdo con la norma pertinente de la Organización Europea de Protección de las Plantas.

4. La aplicación de lo establecido en el presente artículo se realizará sin perjuicio de lo establecido en la normativa europea específica de las plagas cuarentenarias.

Artículo 27. *Medidas específicas que deben cumplir los operadores profesionales de material vegetal que esté situado en zonas demarcadas.*

Sin perjuicio de las medidas reflejadas en los artículos 25 y 26, serán de aplicación las medidas fitosanitarias específicas contempladas en la normativa aplicable nacional y de la Unión Europea relativa a zonas demarcadas de plagas.

CAPÍTULO VI

Controles oficiales y otras actividades oficiales

Artículo 28. *Controles oficiales y otras actividades oficiales.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación coordinará con las comunidades autónomas la elaboración de un programa de control para la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, en lo relativo al pasaporte fitosanitario, conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

Los controles oficiales serán las inspecciones dirigidas a la revisión documental, de identidad o física, mediante la que se comprueba el cumplimiento de la normativa por parte de los operadores profesionales registrados.

Dentro de otras actividades oficiales se encuentran las inspecciones visuales y la toma de muestras realizadas durante las inspecciones, así como el análisis de dichas muestras para la comprobación de la presencia de plagas o enfermedades.

2. Los resultados de las inspecciones mencionadas en el artículo 23 que se hayan llevado a cabo durante el año natural anterior se notificarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación antes del 15 de marzo de cada año.

Artículo 29. *Delegación de determinadas funciones de control oficial o determinadas funciones relacionadas con otras actividades oficiales por parte de la autoridad competente.*

1. Las autoridades competentes podrán delegar determinadas funciones de control oficial o determinadas funciones relacionadas con otras actividades oficiales en uno o más organismos delegados o agentes certificadores siempre y cuando se cumpla con lo establecido en el capítulo III del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

2. Las comunidades autónomas deberán comunicar de manera oficial y electrónica al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación los datos necesarios de los organismos competentes en los que se haya delegado y las delegaciones de funciones concretas, una vez que se haya aprobado la delegación, para su comunicación a la Comisión.

3. Asimismo, la autoridad competente podrá delegar el control del cumplimiento de las medidas adicionales que le corresponden al operador profesional, establecidas en los artículos 25, 26 y 27, de acuerdo con lo establecido en el capítulo III del Reglamento 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

El cumplimiento de estas medidas conllevará la expedición de un certificado oficial por parte de la autoridad competente y será firmado por agentes certificadores autorizados para ello.

Disposición adicional primera. *Obligación de suministro de información.*

Entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas se establecerán los cauces precisos de mutua información para facilitar la ejecución de las funciones y actividades en el ámbito de sus respectivas competencias.

Disposición adicional segunda. *No incremento del gasto público.*

El funcionamiento del ROPVEG no supondrá incremento alguno del gasto público, atendiéndose con los medios personales y materiales existentes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición adicional tercera. *Equivalencias entre productor obtentor, productor seleccionador y productor mantenedor.*

Cuando en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de semillas de cereales, aprobado por Orden ARM/3368/2010, de 27 de diciembre, en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de semillas de Patata de siembra, aprobado por Real Decreto 27/2016, de 29 de enero, en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de semillas de Maíz, aprobado por Orden ARM/3369/2010, de 27 de diciembre, en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de semillas de Oleaginosas, aprobado por Orden ARM/3371/2010, de 27 de diciembre, en el Reglamento de Control y Certificación de Semillas de Remolacha, aprobado por Orden de 1 de julio de 1986, en el Reglamento de Control y Certificación de Semillas de Sorgo, aprobado por Orden ARM/3374/2010, de 27 de diciembre, en el Reglamento de Control y Certificación de Semillas de Forrajeras, aprobado por Orden ARM/3370/2010, de 27 de diciembre, en el Reglamento de Control y Certificación de Semillas de Plantas Hortícolas, aprobado por Orden de 1 de julio de 1986, en el Reglamento de Control y Certificación de Semillas de Textiles, aprobado por Orden de 1 de julio de 1986, en el Reglamento técnico de Control de la Producción y Comercialización de Plantones de Hortalizas y Material de Multiplicación de Hortalizas distinto de las Semillas, aprobado por Orden de 28 de octubre de 1994, en el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales, aprobado por Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, en el Reglamento Técnico de Control de la Producción y Comercialización de los materiales de reproducción de las plantas ornamentales, aprobado por Real Decreto 200/2000, de 11 de febrero, en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de plantas de Vivero de Vid, aprobado por Real Decreto 208/2003, de 21 de febrero, en el Reglamento Técnico de Control y Certificación de material de multiplicación de Hongos Cultivados, aprobado por Real Decreto 1313/2005, de 4 de noviembre, y en el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, aprobado por Orden de 23 de mayo de 1986, se haga referencia a «productor obtentor» o «productor seleccionador» se entenderán equivalentes al término «productor mantenedor» al que se hace referencia en el presente real decreto.

Disposición adicional cuarta. *Exportadores.*

Los datos de los exportadores registrados de acuerdo con el artículo 34 del Real Decreto 387/2021, de 1 de junio, por el que se regula el régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales y se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros, se incluirán de oficio en el ROPVEG.

Disposición transitoria primera. *Pasaportes fitosanitarios.*

Los pasaportes fitosanitarios expedidos de conformidad con la Orden de 17 de mayo de 1993, por la que se establece la normalización de los pasaportes fitosanitarios destinados a la circulación de determinados vegetales, productos vegetales y otros objetos dentro de la Comunidad, y por la que se establecen los procedimientos para la expedición de tales pasaportes y las condiciones y procedimientos para su sustitución, antes de la entrada en vigor de este real decreto, seguirán siendo válidos hasta el 14 de diciembre de 2023. Con objeto de comprobar que dicha mercancía se encuentra en sus instalaciones antes del 14 de diciembre de 2019, la autoridad competente de la comunidad autónoma solicitará al operador profesional la trazabilidad de la mercancía, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 24 de la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero.

Disposición transitoria segunda. *Operadores inscritos previamente.*

1. Los operadores inscritos en el momento de la entrada en vigor de este real decreto en el Registro nacional de productores de semillas y plantas de vivero; en el Registro de Comerciantes de Semillas y Plantas de Vivero; en el registro oficial de acondicionadores de grano para la siembra; y en el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales (ROPCIV), para la autorización a la emisión del pasaporte fitosanitario, serán inscritos de oficio en el Registro de operadores profesionales de vegetales (ROPVEG) establecido en el capítulo II del presente real decreto, previa presentación del plan eficaz establecido en el artículo 22.1 b), si corresponde.

Los productores registrados en el Registro nacional de productores de semillas y plantas de vivero mantendrán su codificación de partida. Al resto de operadores se les comunicará el nuevo número de registro por parte de la autoridad de la comunidad autónoma donde radique su sede social.

Los operadores inscritos en el Registro de Importadores, deberán añadir la actividad de importación en los datos de registro en ROPVEG, de acuerdo con lo establecido en el artículo 7 del presente real decreto, o bien si no está dado de alta previamente en el ROPVEG, realizar su inscripción, en ambos casos en dos meses desde la entrada en vigor de este real decreto.

2. Aquellos operadores que incumplan alguno de los requisitos u obligaciones previstos en esta norma, tendrán un plazo de un año para su adaptación, trascurrido el cual, si no cumplen con los mismos, serán dados de baja en el citado Registro, previa audiencia de los interesados.

3. Cuando se trate de operadores cuya sede social esté situada en otro Estado miembro, o cuya actividad sea la exportación y/o importación, corresponderá a la autoridad estatal competente realizar las actuaciones contempladas en los dos apartados anteriores. La resolución correspondiente se dictará en el plazo máximo de tres meses desde el inicio del procedimiento. En caso de no resolverse en dicho plazo, se entenderá caducado el procedimiento. Contra la solicitud que se dicte, que no agotará la vía administrativa, cabrá recurso de alzada ante la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Se derogan cuantas disposiciones se opongan a lo dispuesto en este real decreto, y en particular:

a) La Orden de 17 de mayo de 1993, por la que se establece la normalización de los pasaportes fitosanitarios destinados a la circulación de determinados vegetales, productos vegetales y otros objetos dentro de la Comunidad, y por la que se establecen los procedimientos para la expedición de tales pasaportes y las condiciones y procedimientos para su sustitución.

b) La Orden de 17 de mayo de 1993, por la que se establecen las obligaciones a que están sujetos los productores, comerciantes e importadores de vegetales, productos vegetales y otros objetos, así como las normas detalladas para su inscripción en un Registro oficial.

c) El anexo XIV del Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales.

d) El Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores.

e) Los apartados 2, 3 y 4 del artículo 22 del Reglamento sobre acceso a los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación y a los cultivados para su utilización con otros fines, aprobado mediante Real Decreto 429/2020, de 3 de marzo.

Disposición final primera. *Modificación del Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales, aprobado mediante Real Decreto 929/1995, de 9 de junio.*

El Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales, aprobado mediante Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, queda modificado como sigue:

Uno. Se introduce el siguiente párrafo al final del artículo 41.2:

«Los plantones certificados que se dirijan a su comercialización a consumidores finales no profesionales, y que permanezcan ofertados a la venta por un comerciante en campañas posteriores a la de su certificación, quedan exceptuados de someterse a una renovación de la certificación y de ser reetiquetados.

En esta situación, el precintado y etiquetado queda excluido del periodo de validez máximo de diez meses establecido en el artículo 24 de la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, pudiendo mantenerse la etiqueta asignada por el productor.»

Dos. Se introduce el siguiente apartado 7 en el artículo 44:

«7. Los plantones CAC y estándar que se dirijan a su comercialización a consumidores finales no profesionales, y que permanezcan ofertados a la venta por un comerciante en campañas posteriores a la de su etiquetado, quedan excluidos del periodo de validez máximo de diez meses establecido en el artículo 24 de la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, pudiendo mantenerse la etiqueta asignada por el productor.»

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.*

El contenido de la parte B del anexo II del Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola, se sustituye por el siguiente:

«Parte B.

Laboratorio Nacional de Sanidad Vegetal de la División de Laboratorios de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, sito en Lugo.»

Disposición final tercera. *Modificación del Real Decreto 387/2021, de 1 de junio, por el que se regula el régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales y se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.*

La letra b) del artículo 28.1 del Real Decreto 387/2021, de 1 de junio, por el que se regula el régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales y se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros, queda redactada como sigue:

«b) Dirección de cada instalación (bastará una solicitud para las instalaciones ubicadas en una misma provincia). Número de registro sanitario, número de inscripción en el Registro de operadores profesionales de vegetales (ROPVEG), o número de registro que corresponda según la actividad desarrollada en la instalación.»

Disposición final cuarta. *Modificación del Real Decreto 739/2021, de 24 de agosto, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales y los controles y otras actividades oficiales en dicha materia.*

El Real Decreto 739/2021, de 24 de agosto, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a las medidas de

protección contra las plagas de los vegetales y los controles y otras actividades oficiales en dicha materia, queda modificado como sigue:

Uno. La letra a) del apartado 3 del artículo 3 se sustituye por la siguiente:

«a) Notificar oficialmente al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en los seis días hábiles posteriores a la confirmación oficial, para así cumplir con lo dispuesto en el artículo 32 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre de 2019, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO), en lo referente a presentar en la red EUROPHYT la notificación en un plazo de ocho días hábiles a partir de la fecha de confirmación oficial por parte de la autoridad competente responsable, de la presencia de una plaga, conforme a lo previsto en el artículo 10 de este real decreto.»

Dos. El artículo 24.3 se substituye por el siguiente:

«3. El Comité Fitosanitario Nacional tendrá las siguientes secciones:

a) Sección de sanidad vegetal y forestal, que se reunirá para tratar cuestiones relativas a las funciones que se recogen en las letras a), b), c), d) y e) del artículo 23.

b) Sección de medios de defensa fitosanitaria, que se reunirá específicamente para tratar cuestiones relativas a las funciones que se recogen en las letras f), g), h) e i) del artículo 23.

c) Sección de higiene y trazabilidad vegetal y forestal, que se reunirá específicamente para tratar cuestiones relativas a las funciones que se recogen en las letras j) y k) del artículo 23.

d) Sección de comercio exterior, que se reunirá específicamente para tratar cuestiones relativas a las funciones que se recogen en la letra l) del artículo 23. En sus sesiones ejercerá las funciones de Vicepresidencia del Comité la persona titular de la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera.

El Comité podrá acordar la creación de otros grupos de trabajo para la función prevista en la letra m) del artículo anterior.

Las secciones citadas reproducirán la composición y periodicidad de reuniones previstas para el Pleno del Comité.»

Disposición final quinta. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica. Se exceptúa de lo anterior la regulación relativa a intercambios con terceros países, que se dicta al amparo del artículo 149.1, reglas 10.ª y 16.ª de la Constitución Española, que atribuyen al Estado competencia exclusiva en materia de comercio exterior y sanidad exterior.

Disposición final sexta. *Facultad de adaptación de los anexos.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para adaptar los anexos de este real decreto a las modificaciones que deriven de la aplicación de las disposiciones de la Unión Europea o internacionales.

Disposición final séptima. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo los artículos 13.2.c).1.º y 13.3.b).1.º, que lo harán el 2 de enero de 2027, y el artículo 26.2.a), que lo hará el 2 de enero de 2023.

ANEXO I

Grupos de vegetales

Grupo	Géneros, especies y productos
1.A Frutales de hueso y pepita.	*Prunus amygdalus* Batsch, *Prunus armeniaca* L., *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. *Prunus domestica* L., *Prunus persica* (L) Batsch, *Prunus salicina* Lindley, *Malus* Mill, *Pyrus* L. y *Cydonia oblonga* Mill y sus patrones.
1.B Olivo.	*Olea europea* L.
1.C Cítricos.	*Citrus* L., *Fortunella Swingle* y *Poncirus* Raf. y sus patrones.
1.D Subtropicales.	*Musa* y *Persea.*
1.E Frutos rojos.	*Fragaria* L., *Ribes* L., *Rubus* L. y *Vaccinium* L.
1.F Otros frutales con reglamento técnico.	*Actinidia* Lindl, *Castanea sativa* Mill, *Ceratonia siliqua* L., *Corylus avellana* L., *Diospyrus L., Ficus carica L., Juglans regia L., Pistacia vera L., Punica granatum* L. y sus patrones.
2. Otros frutales sin reglamento técnico.	Especies de frutales no reglamentadas.
3. Vid.	*Vitis* L.
4. Aromáticas.	Todas las especies aromáticas.
5. Ornamentales.	Todas las especies ornamentales.
6.A Forestales.	Todas las especies de uso forestal reguladas en el Reglamento técnico correspondiente.
6.B Otras forestales sin reglamento técnico.	Todas las especies de uso forestal no incluidas en el Reglamento técnico.
7. Hongos cultivados.	Todas las especies de hongos utilizados en la producción mediante cultivo.
8. Hortícolas menos semillas.	Todas las especies reguladas en el Reglamento técnico de plantones de hortícolas y especies hortícolas no reguladas.
9. Cereales, maíz y sorgo.	Arroz, avena, cebada, centeno, trigo, triticale, maíz, sorgo, pasto del Sudán, y todas las demás especies reguladas en el reglamento técnico correspondiente.
10. Oleaginosas y textiles.	Cártamo, colza, girasol, lino oleaginoso, soja, algodón, cáñamo y lino textil y todas las demás especies reguladas en el reglamento técnico correspondiente.
11. Forrajeras y pratenses.	Guisante (forrajero y proteaginoso) y todas las demás especies reguladas en el reglamento técnico correspondiente.
12. Patata de siembra.	Patata.
13. Semilla de remolacha.	Remolacha azucarera y remolacha forrajera.
14. Semillas hortícolas.	Guisante (hortícola) y todas las demás especies incluidas en el Reglamento técnico correspondiente.
15. Materiales de reproducción de otras especies.	Todos los materiales de reproducción de especies que no pertenezcan a otro grupo.
16. Maderas y productos derivados de la transformación primaria de la madera.	Los regulados por el Reglamento de ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019.
	Los regulados mediante legislación relativa a medidas de emergencia.
17. Otros.	Otros vegetales distintos de los materiales de reproducción y las maderas, como por ejemplo patatas de consumo o frutos cítricos con hojas.

ANEXO II

Códigos

Parte A. Códigos autonómicos

Código (XX)	Comunidad Autónoma
01	Andalucía.
02	Aragón.
03	Principado de Asturias.
04	Illes Balears.
05	Canarias.
06	Cantabria.
07	Castilla-La Mancha.
08	Castilla y León.
09	Cataluña.

Código (XX)	Comunidad Autónoma
10	Extremadura.
11	Galicia.
12	La Rioja.
13	Comunidad de Madrid.
14	Región de Murcia.
15	Comunidad Foral de Navarra.
16	País Vasco.
17	Comunitat Valenciana.

Parte B. Códigos provinciales

Código (YY)	Provincia	Código (YY)	Provincia
01	Álava.	28	Madrid.
02	Albacete.	29	Málaga.
03	Alicante.	30	Murcia.
04	Almería.	31	Navarra.
05	Ávila.	32	Ourense.
06	Badajoz.	33	Asturias.
07	Mallorca [1.]	34	Palencia.
08	Barcelona.	35	Las Palmas.
09	Burgos.	36	Pontevedra.
10	Cáceres.	37	Salamanca.
11	Cádiz.	38	Santa Cruz de Tenerife.
12	Castellón de la Plana.	39	Cantabria.
13	Ciudad Real.	40	Segovia.
14	Córdoba.	41	Sevilla.
15	Coruña, A.	42	Soria.
16	Cuenca.	43	Tarragona.
17	Girona.	44	Teruel.
18	Granada.	45	Toledo.
19	Guadalajara.	46	Valencia.
20	Guipúzcoa.	47	Valladolid.
21	Huelva.	48	Vizcaya.
22	Huesca.	49	Zamora.
23	Jaén.	50	Zaragoza.
24	León.	53	Menorca[1].
25	Lleida.	54	Ibiza y Formentera[1].
26	La Rioja.	00	Mapa.
27	Lugo.		

[1] Illes Balears a las que se les han asignado un código provincial.

Parte C. Códigos Estados UE

Estado	Código del país	Estado	Código del país
Alemania.	DE	Grecia.	EL
Austria.	AT	Hungría.	HU
Bélgica.	BE	Irlanda.	IE
Bulgaria.	BG	Italia.	IT
Chipre.	CY	Letonia.	LV
Croacia.	HR	Lituania.	LT
Dinamarca.	DK	Luxemburgo.	LU
Eslovaquia.	SK	Malta.	MT
Eslovenia.	SI	Países Bajos.	NL
España.	ES	Polonia.	PL
Estonia.	EE	Portugal.	PT
Finlandia.	FI	República Checa.	CZ
Francia.	FR	Rumanía.	RO
		Suecia.	SE

ANEXO III

Parte A. Fechas para la presentación de declaraciones incluidas en el artículo 10

Los productores presentarán la Declaración de cultivo (DC) con anterioridad a la producción, según especies o grupos de especies, en las siguientes fechas:

Especies	División	Fecha límite y/o número de días desde la siembra	Declaraciones complementarias (días desde modificación)	Observaciones
Cereales.	Siembras de otoño.	31 de diciembre.	15 días.	
	Siembras de Primavera.	30 de abril.	15 días.	
	Arroz.	30 de junio.	15 días.	
Patata.		15 de julio.		
Maíz.		20 días.	8 días.	
Oleaginosas.		30 días.	15 días.	
Remolacha.	Semilleros.	30 días/1 de octubre.	20 días.	
	Siembras directas.	30 días/30 de octubre.	20 días.	
	Portagranos.	30 días/31 de mayo.	20 días.	
Sorgo.		20 días.	8 días.	
Forrajeras.	Siembra otoñal.	20 días/1 de diciembre.	20 días.	
	Siembra primaveral.	20 días/1 de mayo.	20 días.	
	Perennes.	1 de marzo.		Todos los años posteriores a la siembra.
Semillas de Hortícolas.		30 días.	20 días.	
Hortícolas menos Semillas.		30 días.		
Textiles.		20 días.	15 días.	
Forestales.		Inicio de cada campaña (1 de julio).	30 de octubre (supeditado a la presentación inicial en fecha).	Contendrá además de la siembra o plantación, las partidas de más de una savia que se pretendan cultivar en la campaña.
Cítricos.		31 de agosto.	30 de octubre (supeditado a la presentación inicial en fecha).	Sólo si hay modificación respecto a la campaña anterior.
Frutales.		30 de junio.	30 de octubre (supeditado a la presentación inicial en fecha).	Sólo si hay modificación respecto a la campaña anterior.
Vid.		30 de junio.	30 de octubre (supeditado a la presentación inicial en fecha).	Sólo si hay modificación respecto a la campaña anterior.
Ornamentales.		30 de junio.	30 de octubre (supeditado a la presentación inicial en fecha).	Sólo si hay modificación respecto a la campaña anterior.

Los productores presentarán la DAVPVMR según especies o grupos de especies en las siguientes fechas, referidas a la campaña inmediatamente anterior:

Grupo/especie	División	Fecha límite
Cereales.	Arroz.	1 de agosto.
	Resto.	1 de junio.
Maíz.		15 de octubre.
Sorgo.		15 de octubre.
Hortícolas.		1 de noviembre.
Hortícolas distintos de semilla.		1 de noviembre.
Oleaginosas.	Siembras de primavera.	1 de octubre.
	Siembras de otoño.	1 de marzo.
Textiles.		1 de octubre.
Forrajeras.		1 de noviembre.
Patata.		1 de diciembre.
Remolacha.		1 de noviembre.
Cítricos.		31 de agosto.
Frutales.		30 de junio.
Vid.		30 de junio.
Forestales.		30 de junio.
Ornamentales.		30 de junio.

En el caso de los comerciantes, la Declaración anual de vegetales, productos vegetales y materiales de reproducción (DAVPVMR) se presentará antes del 30 de abril de cada año, reflejando las cantidades comercializadas y los remanentes o existencias en el año natural anterior. En el caso del MFR, la declaración anual de comercialización reflejará también las existencias de materiales forestales de reproducción al final de la campaña.

Las comunidades autónomas deberán facilitar los datos de las declaraciones siguientes a la SGMPAyOEVV:

– En el caso de los MFR, se enviarán las DC antes de la finalización de la campaña, y las DAVPVMR de los productores antes del 30 de junio para las declaraciones correspondientes a la campaña del año anterior.
– En el caso de MVR de especies frutales, vid y ornamentales, se enviarán las DAVPVMR de los productores, referidos a la campaña del año anterior, antes del 30 de noviembre.
– Para MVR del resto de especies, se enviarán las DC y DAVPVMR de los productores, referidos a la campaña inmediatamente anterior, antes del 30 de noviembre.

Parte B. Contenido mínimo de las declaraciones incluidas en el artículo 10

1. El contenido mínimo de la DC será:

a) Datos del productor.
b) Especie o grupo de especie, variedad (en su caso) y categoría de MRV a producir (en su caso).
c) Para productores de MVR de especies frutales y de vid: campos de planta madre (número de pies, superficie, localización).
d) Para productores de especies aromáticas y ornamentales (número de plantas, superficie, localización).
e) Para productores forestales:

– Semillas: Especie, código de MB o localización si especies no reguladas.
– Partes de planta y planta: Especie, tipo de cultivo, número de lote o código del campo de pies madre, número de semillas o plantas empleadas y en el caso de plantas, fecha de plantación.

f) Para productores de los grupos de especies del anexo I 8-14: Para cada parcela:

– Localización (finca, término municipal, provincia) pudiéndose exigir croquis de situación o referencia SIGPAC, cultivo anterior, superficie.
– Tipo de cultivo.
– Procedencia del material: Origen (Número de registro ROPVEG del operador de procedencia), categoría y cantidad del MVR: en el caso de que la semilla sembrada no haya sido producida por la Entidad que hace la declaración, deberá indicar la Entidad que la ha producido.
– Número del o de los lotes.
– Número de kilogramos o de elementos de multiplicación empleados en la siembra.
– Fechas de siembra.

En las declaraciones de cultivo de semillas de maíz y sorgo, en el caso en que vayan a utilizarse parentales androestériles, se indicará claramente este extremo, especificándose para qué híbrido y en qué finca y parcela van a producirse, así como si se utilizan parentales restauradores o no.

2. El contenido mínimo de la DAVPVMR será:

a) Datos del operador registrado.
b) Número de registro.
c) Grupo de cultivo.
d) Especie, subespecie, híbrido, según corresponda. Indicar nombre con el que está registrada la variedad/clon cuando proceda.
e) Tipo de material.
f) Variedad/clon, indicando el nombre con el que está registrada la variedad o clon cuando proceda.
g) Patrón/clon.
h) Categoría.
i) Cantidad del material producido, adquirido y/o comercializado.

ANEXO IV

Medidas de carácter estructural

Los lugares especificados en el artículo 26 son los que deberán estar completamente protegidos contra la introducción de insectos vectores y para ello deberán contar con los siguientes elementos y características:

a) Todas las entradas a los lugares deberán disponer de sistema de doble puerta (incluida la puerta interior) y con anchura suficiente para que se permita la entrada de la maquinaria necesaria para operar en el interior de las instalaciones. En el caso de que existan puertas adicionales sin dobles puertas, éstas deberán estar condenadas de manera que no puedan ser practicables.

b) Alrededor del lugar, se habilitará un borde exterior perimetral, de al menos un metro de ancho y cubierto con material impermeable. Se debe mantener limpio de malas hierbas.

c) Para conseguir una protección completa contra la introducción de plagas se deberá instalar un mallado en las bandas y cumbreras de los lugares de una densidad mínima suficiente para evitar la entrada de los insectos vectores. Las aperturas de ventilación lateral y cenital también serán cubiertas con mallas.

d) Las canaletas abiertas para el agua que salen al exterior deberán estar aisladas y disponer de un sistema de no-retorno.

e) Los lugares no podrán tener ningún tipo de holgura en los solapes de plástico de las cubiertas o en la unión de éstas con las ventanas.

f) Se deberán cumplir con las distancias de aislamiento entre plantaciones establecidas en anexo V, VI y IX del Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales.

§ 26

Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 287, de 30 de noviembre de 2002
Última modificación: 6 de febrero de 2010
Referencia: BOE-A-2002-23340

La obtención por los agricultores de productos agrícolas de calidad y saludables para el consumidor, mediante el empleo de prácticas de cultivo que respeten el medio ambiente, debe ser un objetivo prioritario de la agricultura moderna.

La utilización de métodos que, teniendo en cuenta las exigencias de la sociedad, la rentabilidad del cultivo y la protección del medio ambiente, disminuyan el uso de productos químicos y permitan obtener producciones agrícolas de alta calidad, es una exigencia en la moder nización de la agricultura. Estos objetivos pueden alcanzarse mediante las técnicas de manejo integrado.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, mediante las Órdenes de 26 de julio de 1983 y de 17 de noviembre de 1989, y las diferentes Comunidades Autónomas han promocionado la aplicación de técnicas de cultivo que se aproximan a la lucha integrada mediante la creación de agrupaciones para tratamientos integrados en agricultura y otros tipos de agrupaciones de agricultores. La lucha contra plagas en estas agrupaciones al emplear prioritariamente métodos respetuosos con el medio ambiente, reduciendo el uso de productos químicos, ha permitido adquirir la experiencia necesaria y establecer las bases para la elaboración de las normas de producción que se prevén en este Real Decreto.

Las producciones agrícolas obtenidas con dichas técnicas se alinean con los principios generales de la producción integrada, ya que su aplicación implica un mayor respeto al equilibrio de los ecosistemas, reduce contaminaciones innecesarias en el aire, el agua y el suelo, y permite que los productos agrícolas tengan la menor cantidad posible de residuos químicos indeseables.

Por consiguiente, existe la necesidad de diferenciar los productos agrícolas obtenidos mediante sistemas de producción integrada, de garantizar sus características y de informar al consumidor sobre ellas, debido a su valor añadido en los mercados, lo que aconseja regular el uso de los distintivos -etiquetas o marcas de garantía- en los productos así obtenidos.

Asimismo, es preciso regular el empleo de identificaciones de garantía en los productos agrícolas transformados obtenidos bajo condiciones de producción integrada, cumpliendo para ello determinados requisitos.

En esta norma, sin perjuicio de otras disposiciones que en su caso regulen la producción, elaboración, comercialización, etiquetado y control de los productos vegetales, se establecen los requisitos generales que deben cumplir los operadores que quieran

acogerse a este tipo de producción y hacer uso del distintivo de garantía, y las reglas generales válidas para las explotaciones agrícolas correspondientes.

En este Real Decreto se regula específicamente la identificación de garantía nacional de producción integrada, sin perjuicio de las identificaciones de garantía que puedan establecerse por las Comunidades Autónomas o por entidades privadas.

En dichas condiciones generales se han tenido en cuenta los principios y directrices técnicas de la Organización Internacional de Lucha Biológica.

Para el establecimiento y desarrollo de este tipo de producciones se reconocen las agrupaciones de producción integrada en agricultura como instrumento para el impulso de la producción integrada.

En consecuencia, es necesario crear las bases para regular la producción integrada y la diferenciación de sus productos en el ámbito nacional al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.a de la Constitución que atribuye al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica ; así como regular la identificación de garantía nacional de producción integrada.

En la elaboración de la presente disposición han sido consultadas las Comunidades Autónomas y los sectores afectados.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, modificada por la Directiva 98/48/CE, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la aprobación del Ministro de Administraciones Públicas y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de noviembre de 2002,

D I S P O N G O :

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El presente Real Decreto tiene por objeto:

a) El establecimiento de las normas de producción y requisitos generales que deben cumplir los operadores que se acojan a los sistemas de producción integrada.

b) La regulación del uso de las identificaciones de garantía que diferencien estos productos ante el consumidor.

c) El reconocimiento de las agrupaciones de producción integrada en agricultura para el fomento de dicha producción.

d) La creación de la Comisión Nacional de Producción Integrada encargada del asesoramiento y coordinación en materia de producción integrada.

2. Lo previsto en esta disposición será de aplicación a los productos vegetales y sus transformados.

Artículo 2. *Definiciones.*

A los efectos de lo dispuesto en el presente Real Decreto, se entenderá por:

a) Producción integrada: los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

b) Comercialización: la venta o suministro por un operador a otro operador, incluyendo la puesta a disposición, el almacenamiento, la exposición para la venta o la oferta de venta de productos vegetales.

c) Operador: toda persona física o jurídica que obtenga, manipule, elabore, envase, etiquete, almacene o comercialice productos vegetales en las condiciones establecidas en la presente disposición.

d) Autoridad competente: el órgano designado por la Comunidad Autónoma para la aplicación y desarrollo, dentro de su ámbito territorial, de lo establecido en la presente disposición o, en su caso, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

e) Entidades de certificación: son aquellas entidades acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para realizar las funciones de control y certificación, a la que deberá estar sometida la producción para que los productos obtenidos puedan ser distinguidos con una identificación de garantía de producción integrada, de acuerdo con lo previsto en el capítulo III del presente Real Decreto o, en su caso, aquellas acreditadas por cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la «European Cooperation for Acreditation» (EA).

f) Etiquetado: todas las menciones, indicaciones, identificaciones de fábrica o de comercio, imágenes o signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o collarines que acompañan o se refieran a productos contemplados en este Real Decreto.

g) Agrupación de producción integrada en agricultura: aquella agrupación de operadores constituida bajo cualquier fórmula jurídica o integrada en otra agrupación previamente constituida y reconocida por la autoridad competente, con el objetivo de obtener productos vegetales bajo requisitos de producción integrada para ser comercializados.

h) Servicios técnicos competentes: personas físicas o jurídicas que prestan servicios técnicos de asistencia en producción integrada y que cuentan, al menos, con un titulado universitario de grado medio o superior en cuyo plan de estudios de su especialidad académica se incluya la producción agraria o que pueda acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado.

CAPÍTULO II

Sistemas de producción integrada

Artículo 3. *Normas de producción y comercialización.*

1. El sistema de producción integrada regulado en el presente Real Decreto implica que en la producción y comercialización de los productos mencionados en el apartado 2 del artículo 1 deberán cumplirse los requisitos establecidos en las normas generales de producción integrada del anexo I y, en su caso, las normas generales de producción integrada para industrias de transformación del anexo II ; así como en las normas técnicas específicas que para cada cultivo o grupo de cultivos se establezcan reglamentariamente.

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

Los distintos operadores podrán formalizar acuerdos entre sí para la realización de alguna de las fases del proceso, haciendo constar expresamente en los acuerdos el sometimiento de las partes al sistema de control previsto en el presente Real Decreto.

Artículo 4. *Inscripción y registro de los operadores.*

1. Los operadores deberán comunicar su actividad como producción integrada a las autoridades competentes donde radiquen las superficies de producción y sus instalaciones, para ser inscritos en los correspondientes registros, en forma de comunicación previa o declaración responsable de cumplir los requisitos que se prevén en el apartado 2.

Una vez realizada dicha comunicación o declaración, podrán operar como producción integrada, sin perjuicio de que la autoridad competente inscriba en dicho registro al operador de que se trate y le comunique posteriormente dicha inscripción.

2. Los operadores deberán estar en condiciones de producir o comercializar de acuerdo con los sistemas de producción integrada regulados por esta norma, lo que se acreditará con

una auditoría previa de los órganos o entidades de certificación, que estará a disposición de la autoridad competente.

3. Sin perjuicio de lo anterior, los operadores, en el plazo máximo de un mes desde que se les comunique la inscripción en el registro a que se refiere el párrafo segundo del apartado 1, deberán remitir a la autoridad competente la siguiente documentación:

a) En el caso de que sea un operador que se dedique sólo a la obtención de productos vegetales, una memoria descriptiva de la explotación agrícola y sus instalaciones y, en su caso, los centros de manipulación, que contendrá, como mínimo, las superficies y ubicación de las parcelas, almacenes y demás instalaciones de la explotación, antecedentes culturales de las parcelas, estimación del volumen de las producciones por parcelas según cultivos y la distribución mensual de superficies por cultivo o grupo de cultivos afines.

b) En los restantes casos de operadores, una memoria descriptiva de sus instalaciones, que contendrá, como mínimo, las superficies y ubicación de las instalaciones, estimación del volumen de los productos a comercializar, sistema específico de manipulación, elaboración y envasado de los productos, marcas comerciales y canales a través de los que se comercializa la producción amparada con la identificación de garantía.

4. La autoridad competente podrá anular la inscripción en el registro a que se refiere este artículo, cuando se compruebe que el operador ha incumplido las normas establecidas en este real decreto en relación con su actividad, sin perjuicio de las sanciones a que, en su caso, hubiere lugar.

Artículo 5. *Obligaciones de los operadores.*

Los operadores estarán obligados a:

a) Permitir y colaborar en los controles que, de acuerdo con lo previsto en este Real Decreto, se realicen sobre las explotaciones o la actividad que desarrollen.

b) Disponer de los servicios técnicos competentes, responsables de dirigir y controlar el cumplimiento de las normas de producción integrada aplicables en el ejercicio de la actividad de que se trate. No obstante, los operadores que acrediten su cualificación en producción integrada, podrán dirigir directamente su actividad conforme a las normas de producción integrada.

c) Fomentar la formación en esta materia del personal a su cargo que desarrolle tareas de producción integrada.

d) Cumplir las normas de producción integrada y poseer un cuaderno de explotación donde se anoten todas las operaciones y prácticas de cultivo, en caso de operadores que se dediquen sólo a la obtención de productos vegetales, o un registro de las partidas donde pueda comprobarse el origen, uso y destino de las mismas, en el caso de los restantes operadores.

e) Obtener la totalidad de la producción de la variedad del producto vegetal por el sistema de producción integrada en unidades de cultivo claramente separadas de otras que no estén sometidas a las normas del presente Real Decreto.

f) Almacenar, manipular, en su caso, transformar y comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, según el caso, las producciones obtenidas bajo las correspondientes normas de producción integrada de otras obtenidas por métodos diferentes.

g) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los productos de la producción integrada por otros.

h) Identificar el producto de acuerdo con normas de producción integrada en las fases de producción y comercialización en que intervengan.

i) Hacer buen uso de la identificación de garantía de producción integrada.

j) Notificar anualmente al órgano o entidad de certificación, y con anterioridad a la fecha que se determine, su programa de producción, detallándolo por parcelas ; así como, periódicamente, los volúmenes producidos y comercializados.

k) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción o comercialización.

Artículo 6. *Control de la producción integrada.*

1. El control aplicable a los operadores en el ejercicio de su actividad para verificar el cumplimiento de las normas sobre producción integrada del artículo 3, deberá realizarse de manera que se garantice que dichos operadores cumplen, al menos, las medidas establecidas en el anexo III del presente Real Decreto, así como los planes de control y protocolos para la supervisión y realización de los controles que se establezcan.

2. 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 indicaciones de garantía a todo lote cuando se constaten irregularidades significativas y establecer las medidas correctoras necesarias.

e) Informar periódicamente a la autoridad competente de la relación de operadores sometidos a su control y de los volúmenes producidos y comercializados por cada uno de ellos, sin perjuicio de la actualización inmediata de dicha relación si se producen variaciones.

f) Informar, en su caso, a la autoridad competente correspondiente de las irregularidades comprobadas y de las medidas correctoras adoptadas, así como de las reclamaciones que se hayan producido.

3. Estos controles deberán efectuarse, como mínimo, una vez al año y en ellos se realizará un control físico de las explotaciones e instalaciones. Dichos controles podrán realizarse sin previo aviso.

4. En el ejercicio de este control, los órganos o entidades competentes al efecto podrán:

a) Acceder a las parcelas, locales o instalaciones, así como a los documentos a que se refiere el párrafo d) del artículo 5.

b) Tomar muestras y supervisar el ejercicio de la actividad.

c) Adoptar las medidas provisionales cuando detecten irregularidades en la producción o comercialización de los productos.

5. Cuando las fases del proceso de producción se realicen por operadores diferentes o cuando tengan lugar en Comunidades Autónomas distintas, los productos vegetales a que se refiere la presente disposición sólo podrán transportarse previa comunicación del operador que expide la mercancía a los órganos o entidades que participen en el control en las distintas fases del proceso de producción, realizándose en envases o recipientes diferenciados mediante sistema de transporte cuyo cierre impida la sustitución de su contenido e irán acompañados de un documento, que identifique al órgano o la entidad de control a la que está sometido el operador, en el que figuren indicaciones que permitan al operador receptor y a su órgano o entidad de control determinar de forma inequívoca la persona responsable de la producción y el producto vegetal.

Lo dispuesto en el párrafo anterior no será de aplicación en el caso de que el órgano o entidad de control sea el mismo en dos fases consecutivas del proceso productivo.

Artículo 7. *Identificaciones de garantía.*

1. Los productos que hayan sido elaborados según las normas de producción integrada establecidas en este Real Decreto podrán ser distinguidos con una identificación de garantía que consistirá, al menos, en la expresión «producción integrada».

2. La utilización de la identificación de garantía se concederá por el órgano o entidad designado al efecto en las normas que regulen dicha identificación.

3. En el etiquetado, además de la identificación de garantía, constará al menos, el nombre o el código del órgano o entidad que haya realizado el control, así como el número de registro de dicho operador o su denominación.

4. No podrá ser utilizada la expresión «producción integrada», logotipo o denominaciones, identificaciones, expresiones y signos que, por su semejanza con la identificación de garantía referida anteriormente, puedan inducir a confusión, aunque vayan acompañados de expresiones como «tipo» y otras análogas, distintas a las establecidas de acuerdo con lo previsto en los capítulos III y IV del presente Real Decreto.

5. A los efectos de la presente norma 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 por esas indicaciones o sugieran al comprador que dicho producto ha sido obtenido de acuerdo con las normas de producción y comercialización establecidas en el artículo 3.

Artículo 8. *Fomento de la producción integrada.*

1. Para el fomento de la producción integrada podrán reconocerse agrupaciones de producción integrada en agricultura.
2. El reconocimiento de las agrupaciones de producción integrada en agricultura corresponde a la autoridad competente donde radique el domicilio social de la agrupación.
3. Para su reconocimiento será requisito imprescindible que dispongan de los servicios técnicos competentes y que en sus estatutos figure la condición expresa de que los operadores deberán cumplir las instrucciones técnicas que dichos servicios puedan 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 mayor armonización en la aplicación de las normas de producción integrada, estas agrupaciones podrán agruparse en uniones bajo cualquier fórmula jurídica. El reconocimiento de las uniones corresponderá a la autoridad competente donde radique la sede social de la unión.
5. A los efectos de esta disposición, cada agrupación de producción integrada en agricultura tendrá la consideración de un único operador.
6. Las agrupaciones de producción integrada en agricultura y sus uniones podrán recibir las ayudas que se establezcan reglamentariamente.

CAPÍTULO III

Identificación de garantía nacional

Artículo 9. *Identificación de garantía nacional de producción integrada.*

1. La identificación de garantía nacional de producción integrada consistirá en la expresión «producción integrada» y el logotipo que al efecto establezca el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
2. La identificación de garantía de carácter nacional podrá ser empleada en aquellos productos que cumplan las siguientes condiciones:
a) Que hayan sido producidos con sujeción a las condiciones establecidas en el capítulo II y en el anexo I, anexo II en su caso, y anexo III de este Real Decreto.
b) Que el respeto a dichas condiciones haya sido controlado en todas las fases de producción por una o varias entidades de certificación de las previstas en el artículo 10.
3. El uso de la identificación de garantía nacional se concederá por la entidad de certificación a la que corresponda controlar la fase de etiquetado.
4. Las entidades de certificación comunicarán al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación todas aquellas concesiones que realicen para la utilización de la identificación de garantía nacional de producción integrada.

Artículo 10. *Entidades de certificación.*

1. Para poder realizar los controles previstos en el artículo 9.2.b), las entidades de certificación deberán estar acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la «European Cooperation for Acreditation» (EA). Será necesario para tal acreditación cumplir, al menos, los siguientes requisitos:
a) Cumplir con los criterios generales contenidos en las normas europeas referidas a los organismos de certificación y control que realizan certificaciones de productos, especialmente las normas EN 45.011 y EN 45.004, respectivamente.
b) Presentar el programa de control 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 operadores sujetos a su control. Dicho programa se ajustará a los criterios homogéneos que se establezcan reglamentariamente a propuesta de la Comisión Nacional de Producción Integrada.

c) Acreditar que dispone de los recursos adecuados, de personal cualificado e infraestructuras administrativas y técnicas, así como, en su caso, la experiencia en materia de control y la fiabilidad.

d) Presentar los procedimientos que la entidad de certificación propone cumplir en caso de irregularidades o infracciones, reclamaciones de los operadores, e información a la autoridad competente cuando se produzca alguno de los supuestos anteriores.

2. El operador podrá elegir la entidad de certificación que vaya a encargarse de controlar sus actividades de producción integrada, de entre aquellas que hayan sido acreditadas. Serán por cuenta del operador los gastos ocasionados por el control de sus actividades.

3. En el desarrollo de los controles, las entidades de certificación se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 6 y en el anexo III del presente Real Decreto.

4. Las entidades de certificación deberán comunicar el inicio de su actividad a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas en las que vayan a operar.

5. Se podrán formalizar acuerdos entre las entidades de certificación y entidades de control acreditadas por ENAC o cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la «European Cooperation for Acreditation» (EA), respecto a la norma EN 45.004, para la realización de la totalidad o parte de los controles establecidos.

CAPÍTULO IV

Otras indentificaciones de garantía

Artículo 11. *Identificaciones de garantía de las Comunidades Autónomas.*

1. Las Comunidades Autónomas podrán establecer, en el ejercicio de sus propias competencias, identificaciones de garantía de producción integrada, siempre que se garantice el respeto de lo dispuesto en el capítulo II del presente Real Decreto y, en concreto, se exija el cumplimiento de, al menos, los requisitos establecidos en el anexo I, en su caso anexo II y anexo III del presente Real Decreto.

2. Las Comunidades Autónomas que establezcan una identificación de garantía de producción integrada propia deberán comunicarlo al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Artículo 12. *Identificaciones de garantía privadas.*

1. Las entidades u organizaciones privadas y sus asociaciones podrán establecer sus propias identificaciones de garantía de producción integrada, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Que los requisitos, procedimientos y protocolos exigibles para el uso de su identificación de garantía cumplan al menos lo establecido en el capítulo II del presente Real Decreto y, en concreto, lo exigido en el anexo I, anexo II, en su caso, y anexo III.

b) Que el cumplimiento de dichos requisitos, procedimientos y protocolos haya sido controlado en todas las fases de producción por una o varias entidades de certificación de las previstas en el artículo 10.

c) Que cumplan lo previsto en los apartados 3 y 4 del artículo 9.

2. Previamente a la utilización de las identificaciones de garantía de carácter privado, los requisitos, procedimientos y protocolos exigibles para su utilización deberán ser remitidos para su aprobación, a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que radique su sede social, previo informe de la Comisión Nacional de Producción Integrada.

3. Las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación las identificaciones de garantía de producción integrada privadas cuyo sistema haya sido objeto de aprobación de acuerdo con lo establecido en el apartado 2 del presente artículo.

CAPÍTULO V

Órganos y mecanismos de coordinación

Artículo 13. *Comisión Nacional de Producción Integrada.*

1. Se crea la Comisión Nacional de Producción Integrada, como órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Agricultura, para el asesoramiento y coordinación en materia de producción integrada.

2. La Comisión Nacional de Producción Integrada tendrá la siguiente composición:

a) Presidente: el Director general de Agricultura.

b) Vicepresidente primero: el Director general de Desarrollo Rural.

c) Vicepresidente segundo: el Subdirector general de Sanidad Vegetal.

d) Vocales:

1.º Un representante de cada una de las Comunidades Autónomas que decidan participar en la misma.

2.º Tres funcionarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de los cuales dos serán designados por la Secretaría General de Agricultura y uno por la Dirección General de Desarrollo Rural.

3.º Un representante de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, designado por el Presidente de la misma.

4.º Un representante de cada una de las organizaciones profesionales agrarias más representativas de

ámbito nacional y de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España.

5.º Seis representantes de organizaciones de producción integrada de mayor representación entre los agricultores o de sectores productivos agrícolas en las que la producción integrada tenga mayor implantación, designados por la Secretaría General de Agricultura.

e) Actuará como Secretario, con voz y sin voto, un funcionario de la Subdirección General de Sanidad Vegetal designado por el Presidente.

3. En caso de ausencia, vacante o enfermedad, el Presidente será sustituido por el Vicepresidente primero y este, a su vez, por el Vicepresidente segundo.

4. El Presidente podrá convocar a un representante de la organización u organizaciones más representativas de otros sectores productivos. Dicho representante participará en la Comisión con voz y voto.

5. Cuando el Presidente o la Comisión lo estimen oportuno, podrá solicitarse, en relación con un asunto determinado, el asesoramiento de personas ajenas a la misma con reconocida calificación científica o técnica, así como la colaboración de entidades, asociaciones o agrupaciones cuyos intereses pudieran verse afectados.

Asimismo, podrán crearse grupos de trabajo de expertos en la fitosanidad de determinados cultivos agrícolas para colaborar en el desarrollo de las funciones de la Comisión.

Artículo 14. *Funciones de la Comisión.*

1. La Comisión Nacional de Producción Integrada tendrá las siguientes funciones:

a) Elaborar y proponer directrices, protocolos o, en su caso, normas técnicas específicas de producción integrada para armonizar su aplicación, en especial las relativas a los criterios a considerar para el cumplimiento de los objetivos perseguidos y a los requisitos mínimos que deben cumplir.

b) Informar sobre las normas que se vayan a establecer sobre producción integrada, en especial sobre la adecuación a las normas generales del anexo I y, en su caso, del anexo II del presente Real Decreto y de las establecidas por las entidades privadas para la utilización de las identificaciones de garantía propias.

c) Elaborar un Programa Nacional de Control en el que se precisen los procedimientos que complementarán lo determinado en el anexo III de este Real Decreto.

d) Conocer el grado de cumplimiento de dicho programa y las incidencias producidas en los controles efectuados, y sus consecuencias.

e) Proponer criterios uniformes para la corrección de infracciones.

f) Informar, en su caso, a la autoridad competente de infracciones conocidas que no hayan sido sancionadas.

g) Informar sobre cuantos asuntos sean de interés en relación con este Real Decreto y, en especial, respecto de cuantas medidas se considere puedan mejorar la regulación, la práctica y la promoción de la producción integrada.

2. La Comisión Nacional de Producción Integrada se regirá en todo lo no dispuesto en este Real Decreto y en sus propias normas de funcionamiento, por el capítulo II del Título II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 15. *Registro General de Producción Integrada.*

1. Se crea en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, adscrito a la Dirección General de Agricultura, un Registro General de Producción Integrada de carácter público e informativo, que recogerá los datos suministrados por las Comunidades Autónomas.

2. Las Comunidades Autónomas deberán remitir anualmente a la Dirección General de Agricultura una relación de los volúmenes comercializados con la identificación de garantía de producción integrada, de los operadores registrados en su ámbito territorial, con indicación de los datos identificativos de éstos, así como de las entidades de certificación que operan en su territorio.

3. La información del Registro General de Producción Integrada estará en todo momento a disposición de todas las Comunidades Autónomas y de los interesados.

4. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación comunicará a la autoridad competente de las Comunidades Autónomas anualmente, y a su solicitud en cualquier momento, los datos de las inscripciones que obren en el registro.

5. La autoridad competente que tenga conocimiento de irregularidades comprobadas en la actuación de los operadores o de las entidades de certificación, deberá informar a las restantes Comunidades Autónomas afectadas y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición adicional primera. *Comercialización de la producción integrada de otros Estados miembros de la Unión Europea y de los países AELC, Partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE).*

Los productos vegetales y sus transformados legalmente producidos y elaborados en otros Estados miembros de la Unión Europea y de los países AELC, Partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE), de acuerdo con una normativa oficial específica de producción integrada, podrán comercializarse en España bajo la denominación «producción integrada».

A fin de evitar confusión en los consumidores, dicha denominación deberá completarse con la mención expresa de la norma legal reguladora del país de origen del producto, de manera que permita al comprador conocer dicho origen y distinguirlo de otros productos.

Disposición adicional segunda. *Funcionamiento de la Comisión Nacional de Producción Integrada y del Registro General de Producción Integrada.*

El funcionamiento de la Comisión Nacional de Producción Integrada y del Registro General de Producción Integrada, será atendido con los medios personales y materiales existentes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y no supondrá un incremento del gasto del Departamento.

Disposición transitoria única. *Acreditación provisional de entidades de certificación.*

1. Las autoridades competentes podrán reconocer provisionalmente a entidades de certificación sin acreditación previa, durante el plazo máximo de dos años, o hasta que sean acreditadas si el plazo es menor, si se estima que responden a lo establecido en la norma EN 45.011.

2. Se podrán establecer prórrogas al reconocimiento provisional, mencionado en el apartado anterior, cuando superado el plazo máximo establecido, la entidad de acreditación justifique adecuadamente que no ha podido finalizar el proceso acreditativo.

3. Las entidades de certificación reconocidas por las Comunidades Autónomas en la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto, dispondrán del plazo de dos años para ajustarse a lo establecido en el mismo.

Disposición final primera. *Carácter básico.*

Lo dispuesto en los capítulos I, II y V, así como en los anexos, del presente Real Decreto tendrá carácter de normativa básica al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ade la Constitución, que reserva al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Facultades de desarrollo.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo y aplicación del presente Real Decreto y, en particular, para modificar los anexos con el fin de adaptarlos a los nuevos conocimientos y avances técnicos y científicos o para incorporar normativa comunitaria que al respecto se establezca ; así como, en su caso, establecer las normas técnicas específicas que para cada cultivo o grupos de cultivos se precisen.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

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 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.

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.

Asimismo, los procedimientos de toma de muestras y los métodos analíticos necesarios para efectuar las determinaciones que se establecen en estas normas deberán ser los establecidos oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o, en su defecto, los aceptados internacionalmente y las muestras se analizarán o diagnosticarán en laboratorios especializados reconocidos por la autoridad competente.

I. Aspectos agronómicos generales

A) Obligatorias

a) El momento y la intensidad de las operaciones culturales deben minimizar los posibles impactos ambientales.

b) En 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.

c) En cultivos perennes, el sistema de cultivo, incluyendo el sistema de formación, debe respetar el estado fisiológico óptimo de las plantas.

d) 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.

e) Los substratos inertes deberán ser adecuadamente reciclados, siempre que sea agronómicamente aconsejable.

f) La retirada para su reciclado o vertido controlado de plásticos de acolchado o de cubiertas de plástico.

B) Prohibidas

a) El abandono de restos plásticos, envases y otros residuos en el interior o lindes de la parcela.

b) La quema de restos vegetales, salvo cuando sea expresamente recomendada por la autoridad competente.

II. Suelo, preparación del terreno y laboreo

A) Obligatorias

a) Mantener y mejorar la fertilidad del suelo mediante:

1.º La definición del nivel óptimo de humus de acuerdo con las características de la localidad y su mantenimiento mediante las medidas adecuadas.

2.º El mantenimiento de la biodiversidad del agrosistema.

3.º La optimización de las propiedades biofísicas del suelo para evitar la compactación (p. e. tamaño de los agregados y estabilidad estructural, conductividad hidráulica, etc.).

4.º El mantenimiento de la protección del suelo durante el mayor tiempo posible mediante una cubierta vegetal cultivada o no.

5.º La mínima perturbación física o química del suelo.

b) 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.

c) Las labores se realizarán respetando al máximo la estructura del suelo y, a ser posible, sin volteo. Se evitarán las escorrentías y los encharcamientos. Así mismo 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.

B) Prohibidas

a) Desinfección del suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por el organismo oficial correspondiente. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona o región.

b) La utilización sistemática de aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelo de labor.

III. Siembra/Plantación

A) Obligatorias

a) Emplear material vegetal procedente de productores oficialmente autorizados y, en su caso, certificados y con el correspondiente pasaporte fitosanitario.

b) Utilizar semillas debidamente desinfectadas cuando esta práctica pueda evitar enfermedades posteriores.

c) Emplear, si existen, cultivares resistente o tolerantes a alguna de las enfermedades importantes de la especie y adaptados a las condiciones locales.

d) 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.

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

f) En plantaciones de cultivos leñosos, los patrones se adaptarán a las condiciones edáficas y no serán sensibles a las fisiopatías habituales.

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

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

B) Prohibidas

a) Cuando se trate de cultivos bajo abrigo, la asociación de cultivos en el mismo invernadero, salvo que dicha asociación presente efectos agronómicamente favorables.

b) El uso de patrones, combinaciones injerto-patrón o variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia.

c) La asociación de especies diferentes de cultivos leñosos, cuando sean incompatibles con los requisitos de la producción integrada.

IV. Fertilización y enmiendas

A) Obligatorias

a) El suministro de nutrientes se efectuará fundamentalmente a través del suelo.

b) 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 habrá de tenerse en cuenta que los fertilizantes provenientes del exterior (aguas, materia orgánica, fertilización directa) 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 perdidas por lixiviación, erosión, etc.

c) 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.

d) 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 formula del fertilizante.

e) Los oligoelementos sólo se aplicarán cuando un análisis previo determine su insuficiencia.

f) 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.

g) 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.

B) Prohibidas

a) 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.

b) Realizar aplicaciones de nitrógeno nítrico en los márgenes de las parcelas lindantes a corrientes de agua.

V. Poda

A) Obligatorias

a) 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.

b) 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.

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

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

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

B) Prohibidas

a) Quema incontrolada de restos de poda.

b) Abandono de los restos de poda en la parcela, salvo troceado o triturado de los mismos, desaconsejándose su incorporación al terreno mediante labores.

VI. Riego

A) Obligatorias

a) Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego (química y bacteriológica), al objeto de tomar decisión sobre su utilización.

b) Tomar las medidas necesarias para evitar las pérdidas de agua.

c) Se establecerán los volúmenes anuales necesarios mediante el cálculo de las necesidades del cultivo, basándose en datos locales de la evapotranspiración calculada mediante los datos de la estación meteorológica más próxima.

d) 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 que se establezcan para cada cultivo, se empleará una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego.

e) Para la programación de los riegos se seguirán métodos técnicamente aceptados.

f) El sistema de riego deberá diseñarse para cada parcela.

g) 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:

1.º 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.

2.º 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.

h) Deberá registrarse el agua de riego aplicada. En el caso de que dicho registro no fuese posible, se efectuará una estimación de la misma.

B) Prohibidas

a) Utilización de aguas residuales sin la previa depuración.

b) Utilización de aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

VII. Control integrado

A) Obligatorias

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

b) 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.

c) La aplicación de medidas directas de control de plagas sólo se efectuará cuando los niveles poblacionales o las condiciones ambientales superen los umbrales de intervención y, en el caso de enfermedades, cuando la estimación del riesgo lo indique.

d) En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán seleccionadas de acuerdo con los criterios de menor peligro para humanos, ganado y medioambiental y que proporcione un control efectivo de la plaga, el patógeno o la mala hierba. 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 apliquen.

e) La presencia de residuos deberá minimizarse mediante la máxima ampliación posible de los plazos de seguridad.

f) 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.

g) Las malas hierbas se controlarán, siempre que sea posible, con medios mecánicos, biológicos o aquellos que ofrezcan el menor riesgo de emisiones de CO2. 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.

h) En el caso de aplicaciones químicas, el aplicador deberá estar cualificado específicamente.

i) La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, herbicidas, abonados foliares, etc., deberá encontrarse en el adecuado estado de funcionamiento.

j) 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.

k) 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.

l) Además de las normas aquí establecidas, en todo caso deberán tenerse 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 (OEPP) y las Directivas de dicha organización sobre la buena práctica fitosanitaria específicas para cada cultivo cuando dichas Directivas existan.

B) Prohibidas

a) Utilización de calendarios de tratamientos.

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

c) En hortícolas, utilización de herbicidas dentro del invernadero una vez implantado el cultivo.

d) Utilización de herbicidas residuales en suelos arenosos.

e) El empleo de productos fitosanitarios no selectivos, de larga persistencia, alta volatilidad, lixiviables o con otras características negativas.

f) El empleo de productos fitosanitarios en los márgenes de corrientes de agua.

g) Las aplicaciones de productos fitosanitarios en condiciones meteorológicamente desfavorables.

VIII. Recolección

A) Obligatorias

a) La recolección se realizará en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los productos vegetales que reduzcan su calidad y propicien infecciones de patógenos causantes de podredumbre.

b) Se eliminarán los productos vegetales que presenten síntomas con presencia de patógenos causantes de podredumbres.

c) Los productos vegetales deberán recolectarse en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.

d) Los productos recolectados, hasta tanto no se envíen al almacén manipulador, se colocarán bajo techo o en condiciones que eviten la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación.

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

f) 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

a) Efectuar la recolección cuando los productos vegetales estén mojados, salvo autorización expresa de la autoridad competente fundamentada en condiciones meteorológicas adversas.

b) Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.

IX. Tratamientos post-recolección

A) Obligatorias

a) 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.

b) En el tratamiento con productos químicos de síntesis se utilizarán, de entre los autorizados, aquellos 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.

X. Conservación

A) Obligatorias

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

b) 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.

c) Los registros de cada cámara deben conservarse.

XI. Almacenamiento

A) Obligatorias

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

b) 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.

c) En los almacenes deben separarse claramente los productos procedentes de cultivo de producción integrada del resto de productos convencionales.

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.

XII. Envasado

A) Obligatorias

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

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

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

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

b) Las operaciones de envasado deben efectuarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos convencionales.

c) Aquellos operadores que realicen envasado de productos de producción integrada y convencionales deberán avisar al órgano o entidad de control con antelación al inicio de las operaciones de los productos de producción integrada.

ANEXO II

Normas generales de producción integrada para industrias de transformación

Estas normas generales definen las prácticas de manipulación, transformación y envasado que, bajo la dirección de técnico competente debidamente formado, deben cumplir los operadores en sus instalaciones y procesos de transformación de productos vegetales y que deben ser consideradas en las normas técnicas específicas de cada producto transformado.

Los protocolos que puedan establecerse para cada producto elaborado a fin de complementar estas normas generales o su reglamento específico 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.

Asimismo, los procedimientos de toma de muestras y los métodos analíticos necesarios para efectuar las determinaciones que se establecen en estas normas deberán ser los aprobados oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o, en su defecto, los aceptados internacionalmente y las muestras se analizarán o diagnosticarán en laboratorios especializados reconocidos por la autoridad competente.

I. PROCESO DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS VEGETALES, MANIPULACIÓN, MOLTURACIÓN Y ENVASADO

Obligatorias

Aplicación de métodos que permitan mantener intacta la integridad de producto vegetal y aseguren su respiración, si esta favorece la conservación de las características organolépticas.

1. Transporte del producto vegetal y contenedores

Obligatorias

a) Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos vegetales deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación, y de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.

b) 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.

2. Recepción del producto vegetal e instalaciones

Obligatorias

a) Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los frutos procedentes de parcelas acogidas a producción integrada.

b) Registro de las partidas que entren, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen.

c) Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos vegetales.

d) 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.

e) Toma de muestra del producto sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.

f) No se deben almacenar productos químicos ni desechos en la zona de recepción de los productos vegetales g) Separación real, definida y señalizada de los productos vegetales recepcionados procedentes de la producción integrada.

h) Pulcritud permanente en las zonas de recepción.

i) Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad alimentaria.

j) Las técnicas de acondicionamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal, así como el respeto medioambiental.

k) Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.

l) 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.

3. Acondicionamiento del producto vegetal, pesado, toma de muestras y control de calidad

Obligatorias

a) Las técnicas e instalaciones de almacenamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal.

b) Los recipientes de evacuación de los residuos serán exclusivos para este fin y se limpiarán periódicamente, debiéndose establecer un plan de limpieza para ello.

c) Las técnicas e instalaciones de transformación y elaboración de productos tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal.

d) 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.

4. Almacenamiento del producto vegetal e instalaciones

Obligatorias

a) Las técnicas de almacenamiento, envasado y transporte de productos vegetales tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto específico.

b) 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.

5. Proceso de transformación y elaboración del producto vegetal

Obligatorias

a) Las técnicas e instalaciones de transformación y elaboración de productos tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal.

b) Todos los productos vegetales que se utilicen en la elaboración del producto transformado deberán haber cumplido las condiciones del presente Real Decreto.

c) Los tratamientos que se realicen y los coadyuvantes que se empleen, deberán estar autorizados e incluidos en las normas técnicas específicas correspondientes.

6. Almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados

Obligatorias

a) Las técnicas de almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto.

b) 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.

c) 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.

II. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LA PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS VEGETALES Y PRODUCTOS SECUNDARIOS O ELABORADOS

A) Obligatorias

a) En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.

b) 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:

1.º 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.

2.º 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.

3.º 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.

c) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.

B) Prohibidas

No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en el presente Real Decreto en toda su producción.

III. INSTALACIONES GENERALES

1. Características de los materiales

A) Obligatorias

a) Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades según el Código Alimentario Español y normativa vigente.

b) Los materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán trasmitir a los productos elaborados o transformados propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.

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.

2. Características constructivas, de diseño y mantenimiento

A) Obligatorias

a) Todas las superficies en contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.

b) Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.

c) La zona de extracción, envasado y de manipulación debe estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.).

d) Se evitarán huecos y ventanas o se instalarán elementos que impidan la entrada de insectos.

e) Todas las instalaciones deben tener ventilación adecuada, natural o mecánica.

f) Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.

g) 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.

h) Los sistemas de desagüe serán los adecuados.

i) 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.

j) Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.

k) Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.

l) Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado.

m) Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.

n) Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria ñ) 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.

o) Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.

B) Prohibidas

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 utilizará tornillos o fileteados en las zonas en contacto con el producto elaborado.

IV. EQUIPOS

Obligatorias

a) 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.).

b) La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.

c) Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.

d) Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén e) Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado, que sean seguros y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben estar almacenados en un lugar adecuado.

ANEXO III

Requisitos mínimos de control para los operadores

1. La producción deberá llevarse a cabo en unidades de cultivo que estén claramente separadas de cualquier otra unidad de cultivo en la cual no se produzca con arreglo a las normas de la presente disposición. Durante los procesos de manipulación, envasado y etiquetado, los productos deberán estar claramente separados de los obtenidos por otros sistemas de producción.

2. Al iniciarse la aplicación del régimen de control, el operador deberá:

a) Hacer una descripción completa de la unidad de cultivo, de las parcelas de producción y, en su caso, las instalaciones donde se efectúen determinadas operaciones de manipulación, envasado y etiquetado.

b) Determinar todas las medidas concretas que debe adoptar en su unidad de cultivo e instalaciones para garantizar el cumplimiento de las disposiciones de la presente disposición.

c) Documentar la fecha en que por última vez se hayan aplicado en las parcelas de producción productos cuya utilización sea incompatible con lo dispuesto en los protocolos o en las normas técnicas específicas.

d) Asumir el compromiso del operador de realizar sus actividades de acuerdo con lo dispuesto en los protocolos o en las normas técnicas específicas y de aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas correctoras correspondientes.

El órgano o entidad de control deberá comprobar en su primera inspección que el operador ha realizado todo lo indicado en este punto.

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

4. El operador deberá llevar un registro mediante anotaciones y documentos que permita al órgano o entidad de control localizar el origen, la naturaleza y las cantidades de todas las materias primas adquiridas, así como conocer la utilización que se ha hecho de las mismas ; deberá llevarse, además, un registro de la naturaleza, las cantidades y los destinatarios de todos los productos agrarios vendidos. Las cantidades se globalizarán por día cuando se trate de ventas directas al consumidor final.

5. En las visitas de inspección se comprobará que las materias primas y medios de producción almacenados por los operadores se corresponde con las permitidas en protocolos o en las normas técnicas específicas.

6. Además de las visitas de inspección sin previo aviso, el órgano o entidad de control deberá efectuar, como mínimo una vez al año, un control físico de la unidad. De conformidad con la presente disposición podrán tomarse muestras con vistas a la búsqueda de productos no autorizados. En cualquier caso, dichas muestras deberán tomarse cuando exista presunción de que se haya utilizado un producto no autorizado.

Después de cada visita deberá levantarse un acta de inspección, que también será firmada, en su caso, por el responsable técnico de la explotación o instalación controlada.

7. El operador deberá permitir al órgano o entidad de control el acceso a los locales de almacenamiento y producción, para la inspección, y a las parcelas, así como a los registros y a los correspondientes justificantes y facilitará a dicha entidad toda la información necesaria para la inspección.

8. Los productos vegetales sólo podrán transportarse a otras unidades del proceso, tanto mayoristas como minoristas, en envases o recipientes diferenciados mediante un sistema de transporte cuyo cierre impida la sustitución de su contenido y que vayan provistos de una etiqueta en la que se mencionen, sin perjuicio de cualquier otra indicación exigida legalmente:

a) El nombre y la dirección de la persona responsable de la producción del producto o, en caso de mencionarse otro vendedor, una indicación que permita a la unidad receptora y al órgano o entidad de control de ésta, determinar de forma inequívoca quién es la persona responsable de la producción.

b) El nombre del producto y una referencia al sistema de producción.

§ 27

Orden APA/1/2004, de 9 de enero, por la que se establece el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 9, de 10 de enero de 2004
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2004-509

La producción integrada de productos agrícolas es un sistema de obtención de productos vegetales frescos o transformados de calidad, que mediante un procedimiento de certificación se garantiza que han sido producidos de acuerdo con una normativa técnica respetando el medio ambiente, la salud del consumidor y el mantenimiento de una agricultura sostenible.

En el artículo 7 del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, se refiere al uso de las identificaciones de garantía de producción integrada, que permiten diferenciar los productos obtenidos mediante sistemas de producción integrada y garantizar e informar al consumidor de sus características.

Asimismo, el artículo 9 del citado Real Decreto establece la identificación de garantía nacional de producción integrada, que consiste en la expresión «producción integrada» y el logotipo que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación establezca.

Por la presente disposición se aprueba el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada de acuerdo con la facultad de desarrollo asignada al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Disposición final segunda del Real Decreto 1201/2002.

El texto en fase de proyecto ha sido consultado con las Comunidades Autónomas y con las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Objeto.*

La presente Orden tiene por objeto establecer el logotipo de la identificación de garantía nacional, que se determina en el anexo de la misma.

Artículo 2. *Uso de la garantía nacional de producción integrada.*

1. La identificación de garantía nacional de producción integrada se materializará mediante etiquetas, estampillas u otros medios y podrá ser incluida en los productos amparados por dicha identificación de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1201/2002 y las normas técnicas específicas del correspondiente cultivo que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación establezca reglamentariamente, durante todo el proceso de comercialización hasta su destino final, figurando en lugar bien visible del envase y con las características establecidas en el anexo de la presente Orden.

2. El logotipo de la identificación de garantía nacional podrá ser empleado por los operadores a los que se haya concedido el uso de la identificación de garantía nacional, como distintivo incorporado a los medios de comunicación comercial de la empresa, tales como membretes de correspondencia, fax, correo electrónico, página web y catálogos técnico-comerciales, y como distintivos fijos en los puntos de producción, puntos de venta, vehículos o equipos de producción del operador.

Artículo 3. *Concesión de uso.*

La entidad de certificación a la que corresponda controlar la fase de etiquetado entregará al operador un documento de concesión de uso de la identificación de garantía nacional, en el que deberán figurar al menos los datos siguientes:

Datos identificativos del operador, incluyendo el número de registro correspondiente.
Datos identificativos de la explotación correspondiente.
Tipo de producto vegetal amparado por la concesión y cantidades estimadas.
Marcas comerciales.
Período cubierto por la concesión de uso.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Lo dispuesto en la presente Orden tendrá carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

Logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada

1. Modelo.

El logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada se corresponde con el siguiente diseño:

La imagen se resuelve con una combinación de textos y un elemento gráfico de colores determinantes. El elemento gráfico consiste en un tallo de una planta, identificable como una espiga, con una distribución asimétrica de granos a dos colores ; todo ello sobre un fondo de color degradado. El diseño general es semi-asimétrico en el cual el elemento gráfico sirve de nexo entre ambos textos, sin eliminar su diferente rango.

Los textos se presentan en mayúsculas a ambos lados del elemento gráfico. A la izquierda del mismo, como texto de la identificación de garantía, las palabras «producción integrada», en caja alta y con alineación a la derecha. A la derecha del elemento gráfico, se

presentan las palabras que identifican el ámbito legal de la identificación de garantía, alineadas a la izquierda, pero con menos presencia gráfica.

Todo el logotipo está delimitado por un rectángulo, cuyo fondo a color está degradado.

2. Características de los elementos gráficos.

2.1 Colores.

La gama de colores del logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada se deben reproducir por el método de cuatricromía y son los siguientes:

Tallo de la espiga verde (Valores: 100% cyan, 100% amarillo y 20% negro).
Grano de la izquierda amarillo (Valores: 20% magenta y 100% amarillo).
Granos de la derecha rojos (Valores: 100% magenta y 100% amarillo).
Fondo trama de cyan degradada de arriba abajo (Valores: mínimo de la parte superior, 5% cyan, y máximo de la parte inferior, 30% cyan ; punto medio de inflexión del degradado, al 0% de su recorrido y ángulo de degradado, 90º).

2.2 Textos.

Los textos que presenta la marca «Producción Integrada» se presentan en las siguientes tipografías, y con los siguientes colores:

PRODUCCIÓN
INTEGRADA

Tipografía:

Nombre: Baker Signet.
Estilo: Regular.

Valores de deformación:

Horizontal: 100%.
Vertical: 90%.
Valor de track (interletraje): - 55.
Cuerpo de letra en el tamaño principal del logotipo (70 × 35 mm): 21 puntos.
Interlineado en el tamaño principal del logotipo (70 × 35 mm): 16 puntos.
Color de aplicación: 100% negro.
Alineación por la derecha.
Formato de CAJA ALTA.

REAL DECRETO
1201/2002 - ESPAÑA

Tipografía:

Nombre: Myriad.
Estilo: Roman.

Valores de deformación:

Horizontal: 100%.
Vertical: 90%.
Valor de track (interletraje): - 50.
Cuerpo de letra en el tamaño principal del logotipo (70 × 35 mm): 9 puntos.
Interlineado en el tamaño principal del logotipo (70 × 35 mm): 7 puntos.
Color de aplicación: 100% negro.

Alineación por la izquierda.
Formato de CAJA ALTA.

3. Normas de aplicación.

3.1 Dimensiones:

3.1.1 Para su empleo como distintivo de producto, de acuerdo con el apartado 2 del artículo 9 del Real Decreto 1201/2002, la imagen del logotipo se podrá presentar en una dimensión comprendida entre el máximo de 400% y el mínimo del 50% de la dimensión de referencia siguiente:

Dimensión de referencia: Anchura total de la mancha 70 mm.
Altura total de la mancha 35 mm.

3.1.2 En los restantes casos, se podrán emplear dimensiones superiores a la mínima establecida en el punto anterior, siempre que se conserven las proporciones originales.

3.2 Forma de colocación.

Se evitarán los giros o inclinaciones de la marca en el elemento impreso. Se exceptúa de esta regla la colocación de etiquetas en bolsas o envases, las cuales se adaptarán a las características del mismo.

3.3 Casos particulares.

Como principio general se prohíbe el uso de versiones en las que las proporciones de los distintos elementos, tipos de letra o tamaños, orden de colocación, variaciones de texto, traducciones a otros idiomas o dialectos, difieran del original.

No obstante, para aquellos casos particulares en los que la imagen de la marca necesite un tratamiento especial se establecen las siguientes excepciones:

3.3.1 Variaciones de color.

En aquellos casos en los que la imagen de la marca deba prescindir de la gama de colores prevista, podrá convertirse en una imagen en blanco y negro o gamas de grises. En estos casos podrán emplearse alguna de las variaciones siguientes:

Impresión en gris

Impresión en negro

Impresión en trama de grises sobre fondo

Impresión en negativo

3.3.2 Variaciones en el procesado de color.

En los casos en que el soporte precise de que la impresión se realice en colores directos, en vez de cuatricromía, se emplearán los colores directos siguientes:

Rojo: Pantone Red 032 C.
Amarillo: Pantone Yellow 012 C.
Verde: Pantone 356 C.
Valores de degradado: Valor mínimo, parte superior, del 5% Pantone Process Cyan. Valor máximo, parte inferior, del 30% Pantone Process Cyan.
Textos: Pantone Process Black C.

§ 28

Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 141, de 14 de junio de 1995
Última modificación: 21 de junio de 2023
Referencia: BOE-A-1995-14422

El Real Decreto 2273/1993, de 22 de diciembre, por el que se modifica el Reglamento General de Producción de semillas y plantas de vivero, transpuso, parcialmente, a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 92/34/CEE, del Consejo, de 28 de abril, relativa a la comercialización de materiales de multiplicación de frutales y de plantones de frutal destinados a la producción frutícola.

Posteriormente dicha Directiva ha sido complementada por la Directiva 93/48/CEE, de la Comisión, de 23 de junio, por la que se establece la ficha referente a las condiciones que deben cumplir los materiales de multiplicación de frutales y los plantones de frutal destinados a la producción frutícola de conformidad con la Directiva 92/34/CEE; por la Directiva 93/64/CEE, de la Comisión, de 5 de julio, por la que se establecen las disposiciones de aplicación para la vigilancia y el control de los proveedores y establecimientos en el marco de la Directiva 92/34/CEE, y por la Directiva 93/79/CEE, de la Comisión, de 21 de septiembre, por la que se establecen disposiciones suplementarias de aplicación a las listas de variedades de materiales de multiplicación de frutales y de plantones de frutal elaboradas por los proveedores con arreglo a la Directiva 92/34/CEE.

Algunas de las previsiones de estas Directivas ya estaban recogidas, a nivel nacional, en la Orden de 21 de julio de 1976, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de cítricos y sus modificaciones; en la Orden de 16 de julio de 1982, por la que se modifica el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales y sus modificaciones; en la Orden de 3 de marzo de 1989, por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de fresa; y en la Orden de 10 de septiembre de 1990 por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de platanera. No obstante, se hace necesario adecuar esta legislación a las previsiones comunitarias y, en aras de una mayor seguridad jurídica para los administrados, se procede, mediante este Real Decreto, a refundir dicha legislación y a derogar las normas que estaban vigentes.

En consecuencia, mediante este Real Decreto se completa la transposición de la Directiva 92/34/CEE y se transponen en su integridad las Directivas 93/48/CEE, 93/64/CEE y 93/79/CEE.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia atribuida al Estado por el artículo 149.1.10 y 13 de la Constitución en materia de comercio exterior y de bases y

coordinación de la planificación general de la actividad económica y una vez que han sido consultados los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 9 de junio de 1995,

D I S P O N G O :

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

Este real decreto se aplicará a la producción, comercialización e importación de materiales de reproducción y plantones de frutal que se utilicen directa o indirectamente para la producción de sus frutos, profesional o no profesionalmente, de los géneros y especies que figuran en el anexo X así como los híbridos intergenéricos, interespecíficos o intervarietales que puedan tener la misma utilización.

Se incluyen los portainjertos y otras partes de plantas de otros géneros o especies, o sus híbridos, si se injertan o deben injertarse en ellos materiales de uno de los citados géneros o especies o sus híbridos.

El presente real decreto se aplicará sin perjuicio de las normas fitosanitarias establecidas en el Reglamento (UE) 2031/2016 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativo a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales.

Artículo 2. *Exclusiones generales.*

El presente Reglamento no se aplicará a los materiales de multiplicación ni a los plantones de frutal respecto de los que se justifique que están destinados a la exportación a países terceros, siempre que se hallen correctamente identificados como tales y adecuadamente aislados, sin perjuicio de las normas sanitarias fijadas en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, relativo a las medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.

Artículo 3. *Exclusiones especiales.*

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, cuando dicha finalidad se acredite debidamente, el organismo oficial responsable podrá dispensar de los requisitos del presente Reglamento a los materiales de multiplicación y a los plantones de frutal destinados a:

a) Pruebas o fines científicos, o a
b) Labores de selección, o a
c) Medidas encaminadas a la conservación de la diversidad genética.

Las condiciones para solicitar la exclusión debida a los supuestos reflejados en los apartados a y b se recogen en el anexo XV.

CAPITULO II

Definiciones y categorías

Artículo 4. *Definiciones de plantas de vivero.*

A los efectos de este Reglamento se entenderá por:

a) Planta de vivero: la definición establecida en la Ley 30/2006, dentro de la cual se incluyen los materiales de multiplicación y los plantones de frutales;

b) Material de multiplicación: las semillas, partes de plantas y plantas, incluidos los portainjertos, destinados a la multiplicación y producción de frutales;

c) Plantón: individuo botánico o planta que, tras su comercialización, esté destinada al establecimiento de plantaciones;

d) Planta madre: una planta identificada destinada a la reproducción;

e) Clon: la descendencia vegetativa genéticamente uniforme de una única planta;

f) Planta fresca (sólo en fresa): planta destinada a la plantación, directamente desde su arranque en el vivero,

g) Planta fresca de altura (sólo en fresa): planta cultivada en viveros ubicados a una altitud y latitud tal que la planta así obtenida está madura fisiológicamente a principios de otoño debido fundamentalmente al frío y fotoperíodo acumulados y preparada en consecuencia para su posterior plantación como planta fresca y la potencial obtención de producciones precoces y de calidad;

h) Planta frigo (sólo en fresa): planta que, una vez arrancada del vivero, se conserva en frigorífico a temperatura mínima por encima de la letal hasta su plantación;

i) Candidato a planta madre inicial: una planta madre que el proveedor tiene la intención de aceptar como planta madre inicial;

j) Planta madre inicial: una planta madre destinada a producir materiales iniciales;

k) Planta madre de base: una planta madre destinada a producir materiales de base;

l) Planta madre certificada: una planta madre destinada a producir materiales certificados;

ll) Organismo nocivo: una especie, cepa o biotipo de un vegetal, animal o agente patógeno perjudicial para los vegetales o productos vegetales y que figura en los anexos I, II, II bis y II ter;

m) Inspección visual: el examen de plantas o partes de plantas a simple vista, con una lente, un estereoscopio o un microscopio;

n) Ensayo: un examen distinto de la inspección visual;

ñ) Planta testigo: una planta obtenida de una planta madre y cultivada para la producción de frutas a fin de permitir la identificación de la variedad de la planta madre;

o) Categoría: materiales iniciales, de base, certificados, CAC (Conformitas Agraria Communitatis) o estándar.

p) Multiplicación: producción vegetativa de plantas madre para obtener un número suficiente en la misma categoría;

q) Renovación de una planta madre: sustitución de una planta madre por una planta producida vegetativamente a partir de ella;

r) Micropropagación: multiplicación del material vegetal para producir un gran número de plantas, utilizando cultivos in vitro de brotes vegetativos diferenciados o meristemos vegetativos diferenciados procedentes de una planta;

s) Prácticamente libres de defectos: cualidad de los materiales de reproducción o plantones de frutal en los que los defectos que pueden perjudicar su calidad y utilidad están presentes en un nivel igual o inferior a la cuantía prevista en las buenas prácticas de cultivo y manipulación, y dicho nivel se ajusta a las buenas prácticas de cultivo y manipulación;

t) Prácticamente libres de organismos nocivos: cualidad de los materiales de reproducción o plantones de frutal en los que los organismos nocivos están presentes en un nivel suficientemente bajo que garantice la calidad y utilidad de dichos materiales;

u) Criopreservación: el mantenimiento de material vegetal por enfriamiento a temperaturas muy bajas a fin de mantener su viabilidad.

Artículo 5. *Otras definiciones.*

A los efectos de este Reglamento se entenderá por:

a) Proveedor: toda persona, física o jurídica, que ejerza profesionalmente en relación con las semillas y plantas de vivero algunas de las actividades siguientes: producción, almacenaje, importación y comercialización o puesta en el mercado.

b) Productor: proveedor que al menos multiplica o produce plantas de vivero.

c) Comercialización: venta, tenencia destinada a la venta, oferta de venta y cesión, entrega o transmisión con fines de explotación comercial, de semillas o de plantas de vivero, incluido cualquier consumidor, a título oneroso o no.

d) Laboratorio: toda instalación utilizada para el ensayo de materiales de reproducción y plantones de frutal.

e) Lote: una cantidad determinada de elementos de un único producto de plantas de vivero, identificable por la homogeneidad de su composición y de su origen.

f) Precintado de plantas de vivero: consiste en las operaciones de cerrado de los haces o envases que las contienen, en su caso, y en la colocación de las etiquetas previstas en este Reglamento, de tal forma que sea imposible abrirlos sin deteriorar el cierre o sin dejar señales que muestren la evidencia de haberse podido alterar o cambiar su contenido o identificación.

g) Precintado oficial de plantas de vivero: cuando las operaciones correspondientes se realicen oficialmente o bajo control del organismo oficial responsable y de acuerdo con lo expuesto en este Reglamento.

h) Organismo oficial responsable:

1.º La Dirección General de Producciones y Mercados Agrícolas, a través de la Subdirección General del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, respecto a la ordenación y coordinación en materia de control y certificación de plantas de vivero de frutales, así como todas las funciones en lo que se refiere a los intercambios de dicho material con países terceros.

2.º Los órganos competentes de las Comunidades Autónomas, respecto a la ejecución de las operaciones necesarias para el control y certificación correspondiente.

3.º Los organismos oficiales responsables podrán delegar, de conformidad con la legislación nacional, para que se ejerzan bajo su autoridad y control las tareas que les asigna el presente real decreto en cualquier persona jurídica, de derecho público o privado, que, con arreglo a sus estatutos oficialmente aprobados, sea responsable exclusivamente de tareas específicas de interés público, siempre que ni dicha persona jurídica ni sus miembros obtengan provecho personal alguno de las medidas que adopten.

i) Medidas oficiales: las medidas adoptadas por el organismo oficial responsable.

j) Inspección oficial: la efectuada por el organismo oficial responsable o bajo la responsabilidad del organismo oficial responsable.

k) Declaración oficial: la declaración hecha por el organismo oficial responsable o bajo su responsabilidad.

Artículo 6. *Categorías.*

A los efectos de este Reglamento se definen las siguientes categorías de plantas de vivero de frutales:

a) Material inicial: los materiales de multiplicación:

1.º Que componen la unidad inicial a partir de los cuales se producen todas las plantas de vivero de un clon de la variedad de que se trate.

2.º Que correspondan a la variedad y satisfagan las condiciones estipuladas para los materiales iniciales en este Reglamento.

3.º Que se produzcan y conserven en condiciones que aseguren el mantenimiento de la identidad varietal, así como la prevención de enfermedades.

4.º Que estén destinados a la producción de material de base.

5.º Que, sometidos a inspección oficial, hayan demostrado satisfacer todas las condiciones anteriores.

b) Material de base: los materiales de multiplicación:

1.º Que se hayan obtenido vegetativamente, de forma directa o en un número limitado de fases, utilizando métodos comúnmente aceptados, a partir del material inicial.

2.º Que correspondan a la variedad y satisfagan las condiciones estipuladas para los materiales de base en este Reglamento.

3.º Que se produzcan y conserven en condiciones que aseguren el mantenimiento de la identidad varietal, así como la prevención de enfermedades.
4.º Que estén destinados a la producción de material certificado.
5.º Que, sometidos a inspección oficial, hayan demostrado satisfacer todas las condiciones anteriores.

c) Material certificado:

1. Los materiales de multiplicación que:

a. Se hayan obtenido vegetativamente, de forma directa o en un número limitado de fases, a partir del material de base.
b. Satisfagan las condiciones estipuladas para los materiales certificados de este Reglamento.
c. Sometidos a inspección oficial, hayan demostrado satisfacer todas las condiciones anteriores.

2. Los plantones de frutal que:

a. Se hayan obtenido de forma directa a partir de materiales de multiplicación certificados, de base o iniciales.
b. Estén destinados a la producción de fruta.
c. Cumplan los requisitos específicos establecidos para los plantones de frutal certificados.
d. Hayan demostrado en una inspección oficial que cumplen los requisitos anteriores.

d) Material CAC (Conformitas Agrarias Communitatis): los materiales de reproducción y plantones de frutal que:

1.º Posean identidad varietal y pureza varietal adecuada.
2.º Estén destinados a:

La producción de materiales de multiplicación,
la producción de plantones de frutal, o
la producción de fruta.

3.º Cumplan los requisitos específicos para los materiales CAC.
e) Material estándar: los materiales de multiplicación y plantones de frutal que satisfagan las condiciones mínimas estipuladas para esta categoría en este Reglamento y que comprenden, al menos, las fijadas para el material CAC.
Las categorías de plantas de vivero que se pueden producir en cada subgrupo de especies serán las señaladas en el anexo X.

CAPITULO III

Variedades

Artículo 7. *Referencia varietal.*

Los materiales de multiplicación y los plantones de frutales se comercializarán con una referencia a la variedad a la que pertenecen. Si, en el caso de portainjertos, el material no pertenece a una variedad, la referencia será a la especie o al híbrido interespecífico de que se trate.

Artículo 8. *Variedades que se pueden comercializar.*

1. Las variedades a que se refiere el artículo 7 deberán:

a) Estar protegidas jurídicamente por una protección de obtención vegetal de acuerdo con las disposiciones sobre protección de nuevas variedades;
b) Estar registradas oficialmente en el Registro de variedades comerciales, o
c) Ser de conocimiento común; una variedad se considerará de conocimiento común cuando:

1.º Haya sido oficialmente registrada en otro Estado miembro,

2.º Haya sido objeto de una solicitud de registro oficial en cualquier Estado miembro, o de una solicitud de obtención vegetal mencionada en la letra a), o

3.º Ya haya sido comercializada antes del 30 de septiembre de 2012 en el territorio del Estado miembro de que se trate, o de otro Estado miembro, a condición de que tenga descripción oficialmente reconocida por la Subdirección General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

También podrá hacerse referencia de conformidad con el artículo 7 a una variedad sin valor intrínseco para comercialización oficial, a condición de que dicha variedad posea una descripción oficialmente reconocida y los materiales de multiplicación y los plantones frutales estén comercializados como materiales CAC en el territorio del Estado miembro de que se trate y estén identificados mediante una referencia a la presente disposición en la etiqueta o el documento.

2. Modalidades de inscripción de variedades. Las variedades podrán registrarse oficialmente cuando reúnan las condiciones exigibles aprobadas oficialmente y posean descripción oficial. También podrán registrarse oficialmente cuando su material se haya comercializado antes del 30 de septiembre de 2012 como material CAC en el territorio del Estado miembro de que se trate, siempre y cuando tengan una descripción oficialmente reconocida.

Artículo 9. *Variedades que se pueden certificar.*

(Derogado)

Artículo 10. *Variedades registradas.*

(Derogado)

Artículo 11. *Variedades con solicitud de Registro.*

(Derogado)

Artículo 12. *Variedades en listas de proveedores.*

(Derogado)

Artículo 13. *Datos mínimos de las listas de los proveedores.*

(Derogado)

CAPITULO IV

Producción de plantas de vivero

Artículo 14. *Densidades.*

Las densidades de plantación serán las adecuadas para poder observar individualmente cada planta.

Cada fila de plantas de una parcela deberá ser de la misma variedad o, en su caso, de la misma combinación variedad/patrón. El organismo oficial responsable podrá autorizar filas incompletas siempre que estén debidamente separadas y diferenciadas.

Artículo 15. *Reinjertada.*

Cuando sea preciso utilizar en la producción de un plantón otra variedad de forma intermedia entre la madera del patrón y la de la variedad principal, dicha situación y la variedad intermedia utilizada se hará constar en los albaranes.

Artículo 16. *Tratamientos.*

(Derogado)

Artículo 17. *Depuraciones.*

(Derogado)

Artículo 18. *Lotes.*

Durante todas las fases de cultivo, tanto los materiales de multiplicación como los plantones se mantendrán en lotes separados.

Artículo 18 bis. *Especificación.*

Los materiales de reproducción que cumplan los requisitos de una determinada categoría no se mezclarán con materiales de otras categorías.

CAPITULO V

Requisitos para los materiales de reproducción y para los plantones de frutal de categorías CAC y estándar

Artículo 19. *Requisitos para la aceptación de materiales CAC y estándar, excepto portainjertos que no pertenezcan a una variedad.*

1. Los materiales CAC y estándar, excepto los portainjertos que no pertenezcan a una variedad, solo podrán comercializarse si se ha comprobado que cumplen los siguientes requisitos:

a) Se propagan a partir de una fuente identificada de material registrada por el proveedor.
b) Son idénticos a la descripción de la variedad, de conformidad con el artículo 19 ter.
c) Cumplen los requisitos de sanidad del artículo 19 quáter.
d) Cumplen lo dispuesto en el artículo 19 quinquies en cuanto a los defectos.

2. El apartado 1 no se aplicará a:

a) Los materiales CAC durante la crio preservación;
b) Los materiales CAC, siempre que se hayan producido en zonas que se consideren libres de las plagas correspondientes, o que se tenga constancia de ello, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias ("Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas", norma NIMF n.º 4 [1995], Roma, CIPF, FAO 2017).

3. En caso de que los materiales CAC y estándar ya no cumplan lo dispuesto en el apartado 1, el proveedor llevará a cabo una de las siguientes acciones:

a) Retirar los materiales de los alrededores de otros materiales CAC y estándar.
b) O tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelvan a cumplir los requisitos.

Artículo 19 bis. *Requisitos para la aceptación de materiales CAC y estándar en caso de portainjertos que no pertenezcan a una variedad.*

1. En el caso de portainjertos que no pertenezcan a una variedad, los materiales CAC y estándar cumplirán los requisitos siguientes:

a) Son idénticos a la descripción de su especie.
b) Cumplirán los requisitos de sanidad del artículo 19 quáter.
c) Cumplirán lo dispuesto en el artículo 19 quinquies en cuanto a los defectos.

2. El proveedor llevará a cabo las acciones necesarias para ajustarse a lo dispuesto en el apartado 1.
3. En caso de que los materiales CAC y estándar ya no cumplan lo dispuesto en el apartado 1, el proveedor llevará a cabo una de las siguientes acciones:

a) Retirar los materiales de los alrededores de otros materiales CAC y estándar.
b) O tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelvan a cumplir los requisitos.

Artículo 19 ter. *Identidad con la descripción de la variedad.*

1. La identidad de los materiales CAC y estándar con la descripción de la variedad se establecerá observando la expresión de las características de la variedad. Dicha observación se basará en uno de los siguientes elementos:

a) La descripción oficial de las variedades registradas, conforme a lo dispuesto en el Reglamento general del registro de variedades comerciales, aprobado por Real Decreto 170/2011, de 11 de febrero, y de las variedades legalmente protegidas como obtención vegetal, o

b) La descripción que acompaña a la solicitud para las variedades objeto de solicitud de registro en cualquier Estado miembro;

c) La descripción que acompaña a la solicitud de protección como obtención vegetal;

d) La descripción oficialmente reconocida de la variedad a que se refiere el presente Reglamento.

2. La identidad de los materiales CAC y estándar a la descripción de la variedad se verificará a intervalos regulares observando la expresión de las características de la variedad en los materiales CAC y estándar de que se trate.

Artículo 19 quáter. *Requisitos de sanidad para los materiales CAC y estándar.*

1. Se determinará, mediante inspección visual realizada por el proveedor en las instalaciones, los campos y los lotes en la fase de producción, que los materiales CAC y estándar están prácticamente libres de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis para el género o la especie de que se trate, salvo indicación en contrario en el anexo II quáter.

El proveedor llevará a cabo muestreos y ensayos de la fuente identificada de materiales o los materiales CAC y estándar para las plagas enumeradas en el anexo II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

En caso de duda sobre la presencia de las plagas enumeradas en el anexo I, el proveedor llevará a cabo muestreos y ensayos de la fuente identificada de materiales o materiales CAC y estándar de que se trate.

Después de la fase de producción, los lotes de materiales de reproducción CAC y estándar y de plantones de frutales CAC y estándar solo se comercializarán si, mediante una inspección visual realizada por el proveedor, se determina que están libres de indicios o síntomas de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis.

El proveedor aplicará las medidas destinadas a garantizar el cumplimiento de los requisitos del apartado 1, con arreglo al anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

2. El apartado 1 no se aplicará a los materiales CAC y estándar durante la criopreservación.

Artículo 19 quinquies. *Requisitos relativos a los defectos.*

Los materiales CAC y estándar estarán prácticamente libres de defectos a la inspección visual. Las lesiones, decoloraciones, cicatrices o desecaciones se considerarán defectos si afectan a la calidad y utilidad como materiales de reproducción.

Artículo 20. *Requisitos aplicables a la fuente identificada.*

Las plantas de vivero CAC procederán de plantas madre conocidas, salvo lo dispuesto en los siguientes artículos para determinadas especies.

Cuando los productores no tengan establecidos los campos de pies madres, deberán acreditar las adquisiciones de patrones o injertos mediante albaranes y facturas a otro productor registrado. En el caso de que el material de multiplicación para la producción de planta CAC o estándar se tome de plantaciones comerciales, se señalarán los árboles utilizados. Cuando el propietario de la plantación sea distinto del productor, deberá formalizar dicha operación con un documento conforme al modelo del anexo XIV de este Reglamento.

En el caso de la producción de plantas de vivero de olivo, el material CAC provendrá de la multiplicación de material certificado, o bien de árboles madre que hayan sido inspeccionados individualmente y encontrados libres de Verticillium dahliae. Estos árboles madre se mantendrán libres del hongo y se testarán periódicamente para su comprobación en un porcentaje, al menos, del 10 por cien anual.

En el caso de la producción de plantas de vivero de fresa, las plantas CAC provendrán de la multiplicación de plantas de vivero de categoría certificada, o bien de los campos de producción de planta certificada que no hayan cumplido los requisitos exigidos a dicha categoría, siempre que no sobrepasen las tolerancias establecidas.

En el caso de plantas de vivero de cítricos, deberán cumplir los requisitos de origen del artículo 21.

Artículo 21. *Cítricos.*

El material CAC de cítricos deberá cumplir también los siguientes requisitos:

a) **(Derogada)**

b) Deberá haber sido inspeccionado y declarado sustancialmente libre de los citados virus, organismos similares a virus y enfermedades, desde el principio del último ciclo vegetativo.

Para ello, al menos un 10 por 100 de las plantas madre de material CAC y el 0,1 por 100 de los plantones CAC se testarán anualmente para tristeza.

La tolerancia en la observación visual de síntomas de enfermedades distintas que la tristeza será de 4 por 100 como máximo.

c) En caso de injerto, no deberá haber sido injertado en patrones que sean sensibles a viroides, citrange troyer, citrange carrizo, citrus macrophylla y otros sensibles.

Artículo 22. *Calificaciones.*

El material CAC no tendrá ninguna referencia a las calificaciones «libre de virus» (VF) o «sometido a control de virus» (VT).

Artículo 23. *Pureza varietal.*

El material CAC deberá tener una pureza varietal superior al 99 por 100, salvo lo previsto en el artículo 7 en que dicha pureza se entenderá referida a la especie o al híbrido intergenérico, cuando proceda. En el caso del subgrupo platanera, la pureza varietal será superior al 90 por 100.

Artículo 24. *Calidad exterior.*

(Derogado)

Artículo 25. *Normativa fitosanitaria.*

Toda planta de vivero, tanto CAC como de las demás categorías, deberá cumplir, en su caso, las condiciones fitosanitarias pertinentes establecidas en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero.

CAPITULO VI

Controles

Artículo 26. *Requisitos específicos para los proveedores dedicados a la producción o reproducción de materiales de reproducción y plantones de frutal.*

Los proveedores, como responsables de los materiales de multiplicación y de los plantones de frutal que comercialicen, tomarán las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas fijadas en el presente Reglamento en todas las etapas de la producción y de la comercialización de las plantas de vivero.

Con dicha finalidad, los proveedores, bien por ellos mismos o, en su caso, en colaboración con otro proveedor o del organismo oficial responsable, deberán efectuar controles que estén basados en los principios siguientes:

a) Identificación de los puntos críticos de su proceso de producción, basándose en los métodos de producción utilizados, debiendo tener en cuenta, cuando proceda, los siguientes:

1.º La calidad de las plantas de vivero utilizadas para iniciar el proceso de producción.
2.º La siembra, trasplante, plantación en macetas y plantación de las plantas de vivero.
3.º El cumplimiento de las condiciones establecidas en los artículos 3, 4 y 5 del Real Decreto 58/2005, de 21 de enero.
4.º El plan y método del cultivo.
5.º El cuidado general del cultivo.
6.º Las operaciones de multiplicación.
7.º Las operaciones de recolección.
8.º La higiene y los tratamientos.
9.º El embalaje y envasado, almacenamiento y transporte.
10.º La administración.
11.º Ubicación y número de plantas con indicación de la categoría.

b) La elaboración y puesta en marcha de métodos de vigilancia y de control de los puntos críticos anteriormente mencionados, debiendo tener en cuenta:

1.º La disponibilidad y utilización real de métodos para controlar cada uno de los referidos puntos críticos.
2.º La fiabilidad de esos métodos.
3.º La idoneidad para evaluar el contenido de las modalidades de producción y comercialización, incluidos los aspectos administrativos.
4.º La competencia del personal del proveedor para realizar los controles.
c) La toma de muestras, que deberán analizarse en un laboratorio reconocido por el organismo oficial responsable, deberá asegurar que:

1.º Las muestras se tomen durante las distintas fases del proceso de producción y en los intervalos establecidos por el organismo oficial responsable al efectuar la comprobación de los métodos de producción para la concesión de la autorización del proveedor.
2.º El muestreo se realice de un modo técnicamente correcto y siguiendo un procedimiento estadísticamente fiable teniendo en cuenta el tipo de análisis a realizar.
3.º Las personas que tomen las muestras deben ser competentes para ello.

d) La anotación por escrito, o por algún otro medio que garantice una conservación duradera, de los datos correspondientes a los puntos a), b) y c) anteriores, y el mantenimiento de un registro de la producción y de la comercialización de las plantas de vivero, los cuales se tendrán a disposición del organismo oficial responsable. Estos documentos y registros se conservarán durante un período de tres años como mínimo y contendrán información completa sobre:

1.º Las plantas de vivero compradas para su almacenamiento o utilización en su proceso de producción.
2.º Las plantas de vivero en proceso de producción.
3.º Las plantas de vivero expedidas a otros, o registro de salidas.
4.º Los tratamientos químicos aplicados a las plantas.
5.º En el caso de producción «in vitro», y para cada línea de descendencia distinta: fecha de cada operación, número de plantas e identificación de cada subcultivo.

e) Colaborar con el organismo oficial responsable en cuanto se refiere a su actividad y al control oficial correspondiente y especialmente:

1.º Encargarse personalmente o designar otra persona con experiencia técnica en la producción de plantas y en cuestiones fitosanitarias para relacionarse con dicho organismo oficial responsable.
2.º Efectuar, siempre que sea necesario y en los momentos oportunos, inspecciones visuales, en la forma autorizada por el organismo oficial responsable.

3.º Facilitar el acceso a las personas facultadas para actuar en nombre del organismo oficial responsable, a los registros y documentos indicados en el párrafo d).

No obstante, los proveedores cuya actividad en este ámbito se limite a la mera distribución de plantas de vivero producidas y embaladas fuera de su establecimiento, deberán llevar únicamente un registro, o conservar pruebas duraderas, de las operaciones de compra y venta o entrega de plantas de vivero que hayan realizado.

El presente artículo no se aplicará a los proveedores cuya actividad en este ámbito, se limite a la entrega de pequeñas cantidades de plantas de vivero a los consumidores finales no profesionales.

Artículo 27. *Presencia de organismos nocivos.*

Cuando a raíz de los propios controles, o de la información de que dispongan, los proveedores comprobasen la presencia de uno o varios de los organismos nocivos contemplados en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, o la presencia, en cantidad superior a lo admisible, de los organismos contemplados en el anexo II, informarán de ello inmediatamente al organismo oficial responsable y tomarán las medidas que éste les indique, o cualquier otra medida necesaria para reducir el riesgo de diseminación de dichos organismos nocivos en cuestión. Los proveedores llevarán un registro de todos los casos de detección de organismos nocivos en sus establecimientos y de todas las medidas que se hayan adoptado al respecto.

Artículo 28. *Control de los proveedores.*

El organismo oficial responsable llevará a cabo regularmente la vigilancia y el control de los proveedores, así como de sus establecimientos, a fin de asegurar el cumplimiento continuado de los requisitos establecidos en el presente Reglamento. En el caso de los proveedores productores esta vigilancia o control se llevará a cabo en el momento apropiado y, al menos, una vez al año.

Artículo 29. *Control de los procesos.*

Los procesos de producción y comercialización serán objeto de inspección por el organismo oficial responsable, que podrá tomar muestras en todo momento durante los mismos, a cuyo fin se podrá exigir, excepcionalmente, que se comunique la iniciación de la recolección en cada parcela.

Artículo 29 bis. *Requisitos generales relativos a las inspecciones oficiales.*

1. Durante las inspecciones oficiales, el organismo oficial responsable prestará especial atención a los siguientes aspectos:

a) La adecuación de los métodos del proveedor y su utilización efectiva para controlar cada uno de los puntos críticos del proceso de producción.

b) La competencia general del personal del proveedor para realizar las actividades establecidas por los artículos 26 y 27.

2. Los organismos oficiales responsables elaborarán y mantendrán registros de los resultados y las fechas de todas las inspecciones sobre el terreno, muestreos y ensayos que realicen.

Artículo 30. *Inspecciones oficiales.*

Las inspecciones oficiales podrán ser visuales o por toma de muestras para su análisis, cuando proceda.

Los procesos de producción y comercialización serán objeto de las inspecciones que determine el organismo oficial responsable, el cual podrá tomar muestras en cualquier momento durante los mismos.

Cuando se tomen muestras oficiales, se procederá de forma que se garantice la identidad y representatividad de la muestra. Siempre se levantará un acta de dicha toma de

muestras oficial en la que se reflejarán cuantos datos y circunstancias sean necesarios para la identificación de la muestra.

Las descalificaciones de partidas de plantas de vivero serán comunicadas por escrito al proveedor, indicando los motivos.

El organismo oficial responsable llevará a cabo los oportunos postcontroles sobre las plantas producidas, teniendo en cuenta los albaranes mencionados en el artículo 43 y lo dispuesto en la Orden de 23 de mayo de 1986, por la que se aprueba el Reglamento general técnico de control y certificación de semillas y plantas de vivero, modificada en último lugar por la Orden de 10 de octubre de 1994.

Artículo 31. *Declaraciones y estadísticas.*

Los proveedores enviarán al organismo oficial responsable, antes del 31 de mayo de cada año, las declaraciones de cultivos y de comercialización, en donde figuren, al menos, los datos de: unidades, kilos de semilla, metros cuadrados de cultivo, localización de las parcelas y origen del material de multiplicación, en cada caso, y para cada variedad, clon y categoría de planta de vivero producida o comercializada.

Con el fin de confeccionar las estadísticas nacionales y facilitar la información prevista en la normativa comunitaria, los órganos competentes de las Comunidades Autónomas enviarán a la Dirección General de Producciones y Mercados Agrícolas (Subdirección General del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero) antes del 1 de julio de cada año los datos de plantas madres, producción y comercialización de la campaña ordenados por variedades, tipo de material y categorías.

CAPITULO VII

Proveedores

Artículo 32. *Proveedores.*

1. Todos los proveedores deberán estar debidamente autorizados por el organismo oficial responsable de acuerdo con lo previsto en el artículos 36, 37 y 38 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de Semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, y lo establecido en el Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores.

2. Atendiendo a la actividad principal que realizan, los proveedores se clasifican en:

a) Productor: el que realiza la actividad de producción y puede realizar, además, cualquiera de las señaladas para los demás proveedores.

b) Comerciante: el que realiza la actividad de importación, almacenamiento o comercialización o puesta en el mercado.

Artículo 33. *Laboratorios.*

(Derogado)

Artículo 34. *Categorías de productores de plantas de vivero.*

Se admiten las siguientes categorías de productores de plantas de vivero:

a) Productor obtentor, autorizado para la producción de material inicial y base.

b) Productor seleccionador, autorizado para la producción de material inicial, base, certificado y CAC o material estándar, en su caso.

c) Productor multiplicador, autorizado para la producción de las categorías material certificado y material CAC o material estándar, en su caso.

En el caso del subgrupo cítricos sólo se admiten las categorías de productor obtentor y de productor seleccionador.

Artículo 35. *Requisitos para la autorización de productores obtentores.*

a) Disponer en explotación directa de la superficie de terreno necesaria y adecuada para el mantenimiento y producción de material inicial y base.

b) Disponer de las instalaciones precisas para el mantenimiento y la producción de su material vegetal, incluidos, en su caso, las de laboratorio e instalaciones de abrigo y protección.

c) Disponer del personal técnico especializado en la materia, tanto para los trabajos de obtención, en su caso, como para la ejecución de los trabajos de mantenimiento, análisis y producción de su material.

Artículo 36. *Requisitos para la autorización de productores seleccionadores.*

Los productores seleccionadores de plantas de vivero deben cumplir los siguientes requisitos:

a) Instalaciones y maquinaria. Disponer al menos de:

1.º Cámaras acondicionadas para la conservación, estratificación y multiplicación, en su caso, de semillas, estaquillas o injertos.

2.º Semilleros, en su caso.

3.º Maquinaria para tratamientos fitosanitarios.

4.º Laboratorio para detección de plagas y enfermedades.

5.º Almacén para la preparación y conservación de plantas de vivero.

6.º Instalaciones para la aclimatación de plantas en el caso de producción "in vitro".

El organismo oficial responsable decidirá si las características y dimensionado de las instalaciones y maquinaria son adecuadas en cada caso, y podrá admitir que ciertas instalaciones sean comunes para varios viveros.

b) Producción de plantas de vivero de base: En el plazo de tres años, a partir de la concesión del título de Productor Seleccionador, cada productor seleccionador producirá por sí mismo o asociadamente las plantas de vivero de base necesarias para su producción de plantas de vivero certificadas.

c) Personal técnico: Disponer, al menos, de un técnico especializado en la materia con titulación universitaria. Asimismo, disponer de técnicos inspectores de campo especialistas en sus distintos niveles de producción en número adecuado a sus planes de producción.

Los productores asegurarán la correcta formación de su personal.

Artículo 37. *Requisitos para la autorización de productores multiplicadores.*

Los productores multiplicadores deben cumplir los siguientes requisitos:

a) Instalaciones y maquinaria: disponer al menos las siguientes:

1.º Almacén para la preparación y conservación de plantas de vivero.

2.º Maquinaria para tratamientos fitosanitarios.

b) Disponer de campos de pies madre de patrones y de variedades propios, adecuados a su volumen de producción, salvo que adquieran el material de multiplicación.

c) Disponer de medios técnicos y humanos para efectuar los controles necesarios establecidos en el capítulo VI de este Reglamento, y en especial los relativos a la detección de organismos patógenos perjudiciales.

El organismo oficial responsable decidirá si las características y capacidad de las instalaciones, maquinaria, campos y medios son adecuados en cada caso y podrá admitir que sean comunes para varios viveros.

Artículo 38. *Solicitud de título de productor.*

(Derogado)

Artículo 39. *Relación nacional de proveedores y laboratorios.*

(Derogado)

CAPITULO VIII

Etiquetado, precintado y embalaje

Artículo 40. *Partidas identificadas.*

Las partidas de plantas de vivero de las especies recogidas en el anexo X deberán estar debidamente identificadas durante todos los procesos a que sean sometidas desde el momento de su recogida en el campo hasta su comercialización.

Artículo 41. *Etiquetado de materiales iniciales, de base o certificados.*

1. El organismo oficial responsable elaborará y colocará una etiqueta en los vegetales o partes de vegetales que vayan a comercializarse como materiales de multiplicación o plantones de frutal destinados a la producción frutícola. El organismo oficial responsable podrá autorizar al productor a elaborar y colocar la etiqueta bajo su supervisión. Las condiciones de esta autorización se establecerán reglamentariamente.

2. Los materiales iniciales, de base o certificados irán etiquetados individualmente, o en haces o en envases según las siguientes normas:

Los materiales de multiplicación o plantones de frutal que formen parte del mismo lote podrán comercializarse con una sola etiqueta si forman parte del mismo embalaje, haz o envase, en todos los casos precintado.

Los plantones de frutal con uno o más años de antigüedad deberán etiquetarse individualmente. En tal caso, si los plantones han sido producidos directamente en el suelo el etiquetado deberá llevarse a cabo sobre el terreno, antes del arranque.

Si estos plantones con uno o más años de antigüedad se comercializan en una campaña posterior a la de su certificación deben someterse a una nueva comprobación de las condiciones necesarias para su certificación. La fecha de esta segunda certificación deberá reflejarse en la etiqueta con la que se comercialice el material. En esta situación se podrá admitir el reetiquetado después del arranque de los plantones que se hubieran etiquetado la campaña anterior.

Si no se somete a esta segunda certificación podrá comercializarse como CAC o estándar, según proceda, previa comprobación por parte del productor de que se cumplen los requisitos establecidos para estas categorías.

Los plantones certificados que se dirijan a su comercialización a consumidores finales no profesionales, y que permanezcan ofertados a la venta por un comerciante en campañas posteriores a la de su certificación, quedan exceptuados de someterse a una renovación de la certificación y de ser reetiquetados.

En esta situación, el precintado y etiquetado queda excluido del periodo de validez máximo de diez meses establecido en el artículo 24 de la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, pudiendo mantenerse la etiqueta asignada por el productor.

3. La etiqueta deberá contener como mínimo la información siguiente:

a) La indicación ‘‘Reglas y normas de la UE’’;

b) La indicación “ESPAÑA”;

c) El escudo y la denominación de la comunidad autónoma competente en certificación del material.

d) Código del productor en el Registro Nacional de Productores de Semillas y Plantas de Vivero establecido mediante el Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre.

e) Código del operador en el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales establecido mediante Orden ministerial de 17 de mayo de 1993, cuando este sea distinto del código del productor reflejado en el apartado d.

f) El número de lote.

g) El número de etiqueta.

h) El nombre botánico de la especie.

i) La categoría (y, para los materiales de base, también el número de generación).

j) La denominación de la variedad y, en su caso, el clon. En el caso de los patrones que no pertenezcan a una variedad, el nombre de la especie o el híbrido interespecífico de que

se trate. Para los plantones de frutal dicha información se facilitará respecto a los patrones y los injertos. Para las variedades cuya solicitud de registro oficial o de una protección de obtención vegetal esté pendiente, dicha información debe indicar: ‘‘denominación propuesta’’ y ‘‘solicitud pendiente’’;

k) En su caso, la indicación ‘‘variedad con descripción oficialmente reconocida’’.

l) La cantidad.

m) El país de producción y su código respectivo, si es distinto del Estado miembro del etiquetado.

n) El año de emisión.

o) Si la etiqueta original se ha substituido por otra, el año de emisión de la etiqueta original.

4. La etiqueta estará impresa de forma indeleble, al menos, en la lengua oficial del Estado, de manera que resulte fácilmente visible y legible.

5. El color de la etiqueta será el siguiente:

a) Blanca con una raya violeta en diagonal para los materiales iniciales.

b) Blanca para los materiales de base.

c) Azul para los materiales certificados.

No obstante, se establecerá anualmente mediante resolución de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios el código de colores que se utilizará para diferenciar los patrones y las variedades de cítricos.

6. Los apartados 6 y 7 del anexo XII recogen modelos oficiales de uso obligatorio para el etiquetado de material inicial, de base y certificado. El productor podrá utilizar etiquetas de las dimensiones más adecuadas a su producción.

Artículo 42. *Documento de acompañamiento de los materiales iniciales, de base o certificados.*

1. Cuando se comercialicen materiales iniciales, de base o certificados, el organismo oficial responsable o el proveedor autorizado elaborarán un documento de acompañamiento que complementará a la etiqueta.

2. El documento de acompañamiento deberá cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

a) Incluir toda la información contenida en la etiqueta, tal como figura en la misma.

b) Redactarse, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

c) Entregarse al menos por duplicado (proveedor y destinatario).

d) Acompañar a los materiales desde el establecimiento del proveedor hasta el del destinatario.

e) Incluir el nombre y la dirección del destinatario.

f) Incluir la fecha de emisión del documento.

g) Incluir, en su caso, información adicional pertinente relativa a los lotes de que se trate.

3. Si la información contenida en el documento de acompañamiento no se corresponde con la información que figura en la etiqueta, prevalecerá la información de la etiqueta.

4. El anexo XIII establece el modelo de documento de acompañamiento de uso obligatorio para material inicial, de base y certificado.

Artículo 43. *Requisitos de precintado y envasado de los materiales iniciales, de base o certificados.*

1. En caso de que los materiales iniciales, de base o certificados se comercialicen en lotes de dos o más plantas o partes de plantas, estos lotes deberán ser suficientemente homogéneos.

2. Las plantas o partes de plantas que compongan dichos lotes de comercialización deberán estar en un embalaje, envase o haz, en todos los casos precintado.

3. A los efectos del presente real decreto, ‘‘precintado’’ significa, en el caso de un embalaje o envase, cerrado de forma que no pueda abrirse sin dañar el cierre, y en el caso de un haz, atado de forma que las plantas o partes de plantas que lo compongan no puedan

separarse sin dañar las ataduras. El embalaje, envase o haz se etiquetarán de manera que si se les quita la etiqueta pierdan su validez.

4. El precintado se hará bajo supervisión de la autoridad competente. Podrán determinarse reglamentariamente las condiciones para autorizar que el etiquetado y precintado sean realizados por el productor bajo supervisión de la autoridad competente.

Artículo 44. *Etiquetado de materiales CAC y estándar.*

1. Los materiales CAC *(Conformitas Agraria Communitatis)* se comercializarán acompañados con una etiqueta elaborada por el productor con arreglo a lo dispuesto en los apartados 2, 3 y 4.

2. La etiqueta deberá contener, como mínimo, la información siguiente:

a) La indicación ‘‘Reglas y normas de la UE’’.

b) Código del productor en el Registro Nacional de Productores de Semillas y Plantas de Vivero establecido mediante el Real decreto 1891/2008, que incluye el código del Estado miembro en el que se ha elaborado el documento y el código de la autoridad competente.

c) El número de lote.

d) El nombre botánico.

e) La indicación ‘‘material CAC’’.

f) La denominación de la variedad, y en su caso, el clon. En el caso de los patrones que no pertenezcan a una variedad, el nombre de la especie o el híbrido interespecífico de que se trate. Para los plantones de frutal dicha información se facilitará respecto a los patrones y los injertos. Para las variedades cuya solicitud de registro oficial o de una protección de obtención vegetal esté pendiente, dicha información debe indicar: ‘‘denominación propuesta” y “solicitud pendiente’’.

g) La fecha de emisión del documento.

h) la cantidad, cuando sea distinta de la unidad.

3. La etiqueta será de color amarillo.

4. La etiqueta estará impresa de forma indeleble, al menos, en la lengua española oficial del Estado, de manera que resulte fácilmente visible y legible.

5. El material estándar se acompañará de una etiqueta de acuerdo con los apartados 2, 3 y 4, pero se eliminará la indicación ‘‘Reglas y normas de la UE’’ y se substituirá la indicación ‘‘material CAC’’ por ‘‘material estándar’’.

6. Los apartados 2, 3, 4 y 5 del anexo XII recogen modelos orientativos de etiqueta para material CAC y estándar. El productor podrá utilizar etiquetas de las dimensiones más adecuadas a su producción y adecuar a ellas la distribución del contenido obligatorio.

7. Los plantones CAC y estándar que se dirijan a su comercialización a consumidores finales no profesionales, y que permanezcan ofertados a la venta por un comerciante en campañas posteriores a la de su etiquetado, quedan excluidos del periodo de validez máximo de diez meses establecido en el artículo 24 de la Orden de 23 de mayo de 1986 por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, pudiendo mantenerse la etiqueta asignada por el productor.

Artículo 45. *Equiparación con el pasaporte fitosanitario.*

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativo a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales, en el caso de los materiales iniciales, básicos o certificados de las especies y géneros recogidos en el anexo X parte A se incluirá el pasaporte fitosanitario de una manera clara en la etiqueta oficial, conforme a los modelos establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, por el que se establecen las especificaciones de formato del pasaporte fitosanitario para los traslados en el territorio de la Unión y del pasaporte fitosanitario para la introducción y los traslados en una zona protegida

Para el resto de las categorías, géneros y especies la etiqueta podrá incluir los datos correspondientes al pasaporte fitosanitario establecidos en el anexo VII del Reglamento (UE) 2016/2031, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016.

Artículo 46. *Información adicional en cítricos.*

(Derogado)

Artículo 47. *Equiparación con el pasaporte fitosanitario.*

(Derogado)

Artículo 47 bis. *Pasaporte fitosanitario.*

(Derogado)

CAPITULO IX

Comercialización

Artículo 48. *Requisitos generales de comercialización.*

1. Los materiales de multiplicación y los plantones de frutal solo podrán ser comercializados por proveedores autorizados y si:

a) Los materiales de multiplicación han sido certificados oficialmente como «materiales iniciales», «materiales de base» o «materiales certificados», o cumplen las condiciones para ser calificados como materiales CAC;

b) Los plantones de frutal han sido certificados oficialmente como «materiales certificados» o cumplen las condiciones para ser calificados como materiales CAC.

2. Los materiales de multiplicación y los plantones de frutal que consistan en un organismo modificado genéticamente con arreglo al artículo 2, puntos a y b, de la Ley 9/2003, de 25 de abril, por la que se establece el régimen jurídico de la utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente, únicamente serán comercializados en virtud de esa Ley o del Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

3. Cuando vayan a utilizarse productos derivados de plantones de frutal o materiales de multiplicación como alimentos o ingredientes de estos incluidos en el ámbito de aplicación del artículo 3 del Reglamento (CE) no 1829/2003, o como piensos o ingredientes de estos incluidos en el ámbito de aplicación del artículo 15 de dicho Reglamento, el material de multiplicación o la variedad de frutal de que se trate únicamente será comercializado si los alimentos o los piensos derivados de estos materiales han sido autorizados en virtud del citado Reglamento.

Artículo 49. *Registro de salidas.*

El conjunto de documentos correspondientes a las partidas comercializadas, ordenado correlativamente, constituirá el registro o libro de salidas que deberá ser conservado por los proveedores durante un período de tiempo no inferior a tres años, a los efectos de lo previsto en el artículo 30.

Artículo 50. *Justificación de origen.*

Los proveedores deberán conservar la documentación y las facturas de adquisición de plantas para poder justificar el origen de las mismas.

Artículo 51. *Lotes.*

Las plantas de vivero sólo se comercializarán en lotes suficientemente homogéneos.

Si, durante el embalaje, almacenamiento, transporte o entrega, se juntaran o mezclaran plantas de vivero de distintas procedencias el proveedor hará constar en un registro la composición del lote y la procedencia de sus distintos componentes.

CAPITULO X

Requisitos para los materiales de reproducción y para los plantones de frutal de las categorías inicial, de base y certificada

Sección 1ª. Requisitos generales

Artículo 52. *Requisitos.*

La producción y comercialización de plantas de vivero de categorías inicial, base y certificada, además de cumplir las condiciones señaladas en este Reglamento para el material CAC, cumplirán las que de forma específica se señalan en este capítulo y en los anexos V, VI, VII, VIII, IX y XI, para los subgrupos frutales de pepita y hueso, cítricos, fresa, platanera, olivo y aguacate, respectivamente.

Artículo 53. *Muestreos y ensayos encaminados a comprobar el cumplimiento de los requisitos de sanidad.*

1. Los muestreos y ensayos se efectuarán durante el periodo del año más adecuado teniendo en cuenta las condiciones climáticas y las condiciones de cultivo de la planta, y la biología de sus organismos nocivos. Los muestreos y ensayos también tendrán lugar en cualquier momento del año en caso de duda sobre la presencia de dichos organismos nocivos.

2. En lo que respecta a los procedimientos de muestreo y ensayo encaminados a comprobar el cumplimiento de los requisitos de sanidad, se aplicarán los protocolos de la Organización Europea y Mediterránea para la Protección de las Plantas (OEPP) u otros protocolos internacionalmente reconocidos. En los casos en los que no existan tales protocolos, el organismo oficial responsable aplicará los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, los Estados miembros, previa solicitud, pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y la Comisión.

3. El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, presentarán las muestras a laboratorios oficialmente aceptados por el organismo oficial responsable.

4. El método de ensayo de virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas aplicado a los candidatos a plantas madre iniciales y a las plantas madre iniciales producidas por renovación será la indexación biológica con plantas indicadoras. Podrán aplicarse otros métodos de ensayo si la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente considera, sobre la base de pruebas científicas revisadas por homólogos, que producen resultados tan fiables como la indexación biológica con plantas indicadoras.

Sección 2ª. Requisitos para los materiales iniciales

Artículo 54. *Requisitos para la certificación de materiales iniciales.*

1. Los materiales de reproducción distintos de las plantas madre y de los portainjertos que no pertenezcan a una variedad se certificarán oficialmente, previa solicitud, como materiales iniciales si se ha comprobado que satisfacen los siguientes requisitos:

a) Se han obtenido directamente de una planta madre de conformidad con el artículo 64 o el artículo 65;

b) Son idénticos a la descripción de su variedad y su identidad con la descripción de la variedad se ha verificado con arreglo al artículo 58;

c) Se han mantenido de conformidad con el artículo 59;

d) Cumplen los requisitos de sanidad del artículo 61;

e) Si se ha concedido una excepción con arreglo al artículo 59.4, para el cultivo de plantas madre iniciales y materiales iniciales en el campo en condiciones no a prueba de insectos, el suelo cumple lo dispuesto en el artículo 62;

f) Cumplen lo dispuesto en el artículo 63 en cuanto a los defectos.

2. La planta madre mencionada en el apartado 1.a) debe haber sido aceptada con arreglo al artículo 56 o haberse obtenido mediante multiplicación con arreglo al artículo 64 o por micropropagación con arreglo al artículo 65.

3. Cuando una planta madre inicial o unos materiales iniciales dejen de cumplir los requisitos de los artículos 58 a 63, el proveedor los retirará de los alrededores de otras plantas madre iniciales y materiales iniciales. La planta madre o el material retirados podrán utilizarse como materiales de base, certificados o CAC siempre que cumplan los requisitos establecidos en el presente real decreto para las respectivas categorías.

En lugar de retirar dicha planta madre o dicho material, el proveedor podrá tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelvan a cumplir los requisitos.

Artículo 55. *Requisitos para la certificación como material inicial de los portainjertos que no pertenezcan a una variedad.*

1. Los portainjertos que no pertenezcan a una variedad se certificarán oficialmente, previa solicitud, como materiales iniciales si se ha comprobado que cumplen los siguientes requisitos:

a) Se han multiplicado directamente, por reproducción vegetativa o sexual, de una planta madre; en el caso de reproducción sexual, los agentes polinizadores deberán haber sido producidos directamente por multiplicación vegetativa de una planta madre.

b) Son idénticos a la descripción de su especie.

c) Se han mantenido de conformidad con el artículo 59.

d) Cumplen los requisitos de sanidad del artículo 61.

e) Si se ha concedido una excepción con arreglo al artículo 59.4, para el cultivo de plantas madre iniciales y materiales iniciales en el campo en condiciones no a prueba de insectos, el suelo cumple lo dispuesto en el artículo 62;

f) Cumplan lo dispuesto en el artículo 63 en cuanto a los defectos.

2. La planta madre mencionada en el apartado 1a) debe haber sido aceptada con arreglo al artículo 57 o haberse obtenido mediante multiplicación con arreglo al artículo 64 o por micropropagación con arreglo al artículo 65.

3. Cuando un portainjerto que sea una planta madre inicial o un material inicial deje de cumplir los requisitos de los artículos 59 a 63, el proveedor lo retirará de los alrededores de otras plantas madre iniciales y materiales iniciales. El portainjerto retirado podrá utilizarse como material de base, certificado o CAC siempre que cumpla los requisitos establecidos en el presente real decreto para las respectivas categorías.

En lugar de retirar el portainjerto, el proveedor podrá tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelva a cumplir los requisitos.

Artículo 56. *Requisitos para la aceptación de una planta madre inicial.*

1. El organismo oficial responsable aceptará una planta como planta madre inicial si se ajusta a lo dispuesto en los artículos 58 a 63, y si su identidad con la descripción de su variedad está establecida con arreglo a los apartados 2, 3 y 4.

Esa aceptación tendrá lugar sobre la base de una inspección oficial y los resultados de ensayos, registros y procedimientos contemplados en el artículo 28.

2. El organismo oficial responsable establecerá la identidad de la planta madre inicial con la descripción de su variedad observando la expresión de las características de la variedad. Dicha observación se basará en uno de los siguientes elementos:

a) La descripción oficial de alguna de las variedades inscritas en cualquier registro nacional de variedades, y las variedades protegidas jurídicamente por un derecho de obtención vegetal.

b) La descripción que acompaña a la solicitud para las variedades objeto de solicitud de registro en cualquier Estado miembro.

c) La descripción que acompaña a la solicitud para las variedades objeto de una solicitud de registro de un derecho de obtención vegetal;

d) La descripción oficialmente reconocida, si la variedad objeto de la descripción figura en un registro nacional.

3. Cuando se apliquen la letra b) o la letra c) del apartado 2, solo podrá aceptarse la planta madre inicial si está disponible un informe elaborado por un organismo oficial responsable en la Unión o en un tercer país que demuestre que la variedad correspondiente es distinta, homogénea y estable. En el Reino de España los informes serán emitidos por la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales, del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. No obstante, a la espera de la inscripción de la variedad de que se trate, la planta madre y los materiales producidos a partir de ella solo podrán utilizarse para producir materiales de base o certificados, y no podrán comercializarse como materiales iniciales, de base o certificados.

4. En caso de que el establecimiento de la identidad con la descripción de la variedad solo sea posible sobre la base de las características de una planta con fruto, la observación de la expresión de las características de la variedad se llevará a cabo sobre los frutos de una planta testigo obtenida de la planta madre inicial. Estas plantas testigo se mantendrán separadas de las plantas madre iniciales y los materiales iniciales.

Las plantas testigo deberán inspeccionarse visualmente en los periodos del año más adecuados, teniendo en cuenta las condiciones climáticas y de cultivo de las plantas de los géneros o especies de que se trate.

Artículo 57. *Requisitos para la aceptación de portainjertos que no pertenezcan a una variedad.*

El organismo oficial responsable podrá aceptar un portainjerto que no pertenezca a una variedad como planta madre inicial si la descripción de su especie está comprobada y si se ajusta a lo dispuesto en los artículos 59 a 63.

Esa aceptación tendrá lugar sobre la base de una inspección oficial y de los resultados de ensayos, registros y procedimientos contemplados en el artículo 28.

Artículo 58. *Verificación de la identidad con la descripción de la variedad.*

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, verificarán periódicamente la identidad de las plantas madre iniciales y los materiales iniciales con la descripción de su variedad, con arreglo al artículo 56, apartados 2 y 3, según proceda para la variedad de que se trate y el método de reproducción utilizado.

Además de la verificación periódica de las plantas madre iniciales y los materiales iniciales, el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, verificarán, después de cada renovación, las plantas madre iniciales que de ellos se deriven.

Artículo 59. *Requisitos relativos al mantenimiento de las plantas madre iniciales y los materiales iniciales.*

1. Los proveedores deberán mantener las plantas madre iniciales y los materiales iniciales en instalaciones especiales para los géneros o las especies de que se trate, que estén a prueba de insectos y libres de infecciones por vectores aéreos y de cualquier otra fuente posible a lo largo de todo el proceso de producción.

Los candidatos a plantas madre iniciales se mantendrán en condiciones a prueba de insectos y físicamente aislados de las plantas madre iniciales en las instalaciones a las que se refiere el párrafo primero hasta que concluyan todos los ensayos, de conformidad con el artículo 60, apartados 1 y 2.

2. Las plantas madre iniciales y los materiales iniciales se mantendrán de tal forma que se garantice su identificación individual a lo largo de todo el proceso de producción.

3. Las plantas madre iniciales y los materiales iniciales se cultivarán o producirán aislados del suelo, en macetas con medios de cultivo sin tierra del suelo o esterilizados. Se identificarán mediante etiquetas que garanticen su trazabilidad.

4. No obstante lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3, podrá concederse por la Comisión Europea la autorización para producir en España plantas madre iniciales y materiales iniciales en el campo en condiciones no a prueba de insectos para determinados géneros o especies incluidos en el anexo I de la Directiva 2008/90. En el caso de las especies incluidas en el anexo XII de este real decreto pero no en el anexo I de la Directiva 2008/90, esta autorización será concedida por la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola

y Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Dichos materiales se identificarán mediante etiquetas que garanticen su trazabilidad. La autorización se concederá siempre que el Reino de España vele por que se adopten medidas adecuadas para evitar la infección de los vegetales por vectores aéreos, contactos de raíces, infecciones cruzadas causadas por máquinas, navajas de injertar y cualquier otra fuente posible.

5. Las plantas madre iniciales y los materiales iniciales podrán mantenerse mediante criopreservación.

6. Las plantas madre iniciales solo podrán utilizarse durante un periodo calculado sobre la base de la estabilidad de la variedad o de las condiciones ambientales en las que se cultivan y de cualquier otro factor que repercuta en la estabilidad de la variedad.

Artículo 60. *Requisitos de sanidad para los candidatos a planta madre inicial y para las plantas madre iniciales producidas por renovación.*

1. Un candidato a planta madre inicial estará libre de los organismos nocivos enumerados en el anexo I, por lo que se refiere al género o la especie de que se trate.

El candidato a planta madre inicial en cuestión se considerará libre de los organismos nocivos enumerados en el anexo I, por lo que se refiere al género o la especie de que se trate, mediante inspección visual en las instalaciones y campos.

La inspección visual la realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

En caso de duda sobre la presencia de estos organismos nocivos, el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, llevarán a cabo los muestreos y ensayos de los candidatos a planta madre inicial de que se trate.

2. Un candidato a planta madre inicial estará libre de los organismos nocivos enumerados en el anexo II o II bis, por lo que se refiere al género o la especie de que se trate.

El candidato a planta madre inicial en cuestión se considerará libre de los organismos nocivos enumerados en el anexo II o II bis, por lo que se refiere al género o la especie de que se trate, mediante inspección visual en las instalaciones y campos, muestreos o ensayos.

La inspección visual, los muestreos y los ensayos los realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, cuando el candidato a planta madre inicial sea una plántula, la inspección visual y los muestreos y ensayos solo serán necesarios por lo que se refiere a virus, viroides o enfermedades similares a las víricas transmitidos por el polen y enumerados en el anexo II o II bis, por lo que respecta a los géneros y especies de que se trate, siempre que una inspección oficial haya confirmado que la plántula en cuestión se ha cultivado a partir de una semilla producida por una planta exenta de síntomas provocados por virus, viroides y enfermedades similares a las víricas, y que dicha plántula se ha mantenido con arreglo al artículo 59, apartados 1 y 3.

4. El apartado 1 se aplicará también a una planta madre inicial producida por renovación.

Una planta madre inicial producida por renovación estará libre de los virus y viroides enumerados en el anexo II o II bis, por lo que se refiere al género o la especie de que se trate.

Deberá comprobarse mediante inspección visual de las instalaciones, los campos y los lotes, y mediante muestreos y ensayos, que la planta madre inicial está libre de virus y viroides.

La inspección visual, los muestreos y los ensayos los realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

Artículo 61. *Requisitos de sanidad para las plantas madre iniciales y para los materiales iniciales.*

1. Se determinará, mediante inspección visual de las instalaciones, los campos y los lotes, que la planta madre inicial o los materiales iniciales están libres de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter

para el género o la especie de que se trate. La inspección visual la realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, llevarán a cabo muestreos y ensayos de la planta madre inicial o los materiales iniciales en relación con las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

En caso de duda sobre la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I, el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, llevarán a cabo muestreos y ensayos de la planta madre inicial o los materiales iniciales de que se trate.

2. Por lo que respecta a los muestreos y ensayos contemplados en el apartado 1, los Estados miembros aplicarán los protocolos de la OEPP u otros protocolos reconocidos internacionalmente. Cuando no existan tales protocolos, el organismo oficial responsable aplicará los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, los Estados miembros, previa solicitud, pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y de la Comisión.

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, enviarán las muestras a laboratorios aceptados oficialmente por el organismo oficial responsable.

3. En caso de que los ensayos den un resultado positivo para cualquiera de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis para el género o la especie de que se trate, el proveedor retirará la planta madre inicial o los materiales iniciales infestados de las inmediaciones de otras plantas madre iniciales y materiales iniciales con arreglo al artículo 54, apartado 3, o al artículo 55, apartado 3, o tomará las medidas oportunas con arreglo al anexo II quáter.

4. Las medidas para garantizar el cumplimiento de los requisitos del apartado 1 figuran en el anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

5. El apartado 1 no se aplicará a:

a) Las plantas madre iniciales ni a los materiales iniciales durante la crio preservación;

b) Los materiales iniciales, siempre que se hayan producido en zonas que se consideren libres de las plagas correspondientes, o que se tenga constancia de ello, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias ("Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas", norma NIMF n.º 4 [1995], Roma, CIPF, FAO 2017).

Artículo 62. *Requisitos relativos al suelo para las plantas madre iniciales y para los materiales iniciales.*

1. Las plantas madre iniciales y los materiales iniciales solo podrán cultivarse en un suelo libre de todos los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, en función del género o la especie de que se trate, y de aquellas que son reservorios de virus que afectan a dicho género o especie. Unos muestreos y ensayos deberán establecer que el terreno está exento de dichos organismos nocivos.

Los muestreos los realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

Los muestreos y ensayos se llevarán a cabo antes de plantar esas plantas madre iniciales o esos materiales iniciales, y se repetirán durante el crecimiento cuando se sospeche la presencia de los organismos nocivos contempladas en el apartado 1.

Los muestreos y ensayos se llevarán a cabo teniendo en cuenta las condiciones climáticas y la biología de los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, y cuando estas sean relevantes para esas plantas madre iniciales o esos materiales iniciales.

2. Los muestreos y ensayos no se llevarán a cabo si las plantas que pueden hospedar los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter en función del género o la especie de que se trate no han sido cultivadas en el suelo de producción durante un periodo de al menos cinco años y no hay ninguna duda sobre la ausencia de sus organismos nocivos en dicho suelo.

Los muestreos y ensayos no se llevarán a cabo si el organismo oficial responsable decide, sobre la base de una inspección oficial, que el suelo está libre de todos los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, en función del género o la especie de

que se trate, y de aquéllas que son reservorios de virus que afectan a dicho género o especie.

3. En el caso de los muestreos y ensayos contemplados en el apartado 1, se aplicarán los protocolos de la OEPP u otros protocolos internacionalmente reconocidos. En los casos en los que no existan tales protocolos, los Estados miembros aplicarán los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, los Estados miembros, previa solicitud, deberán pondrán protocolos a disposición de los demás Estados miembros y la Comisión.

Artículo 63. *Requisitos relativos a los defectos que puedan afectar a la calidad.*

Las plantas madre iniciales y los materiales iniciales deben estar prácticamente libres de defectos, sobre la base de una inspección visual. La inspección visual la realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor. Las lesiones, decoloraciones, cicatrices o desecaciones se considerarán defectos si afectan a la calidad y utilidad como materiales de reproducción.

Artículo 64. *Requisitos relativos a la multiplicación, renovación y reproducción de las plantas madre iniciales.*

1. El proveedor podrá multiplicar o renovar una planta madre inicial aceptada con arreglo al artículo 56.1.

2. El proveedor podrá propagar una planta madre inicial para producir materiales iniciales.

3. La multiplicación, renovación y reproducción de plantas madre iniciales se llevará a cabo con arreglo a los protocolos a que se refiere el apartado 4.

4. Se aplicarán protocolos relativos a la multiplicación, renovación y reproducción de las plantas madre iniciales. Se aplicarán los protocolos de la OEPP u otros que gocen de reconocimiento internacional. En los casos en los que no existan tales protocolos, los Estados miembros aplicarán protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, previa solicitud, se pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y la Comisión.

Los protocolos a los que se refiere el párrafo primero deberán haber sido ensayados en los géneros o especies pertinentes durante el plazo que se considere apropiado para dichos géneros o especies. Dicho plazo se considerará adecuado cuando permita validar el fenotipo de las plantas en lo que se refiere a la identidad con la descripción de la variedad basada en la observación de la producción frutícola o del desarrollo vegetativo de los portainjertos.

5. El proveedor solo podrá renovar la planta madre inicial antes del fin del plazo contemplado en el artículo 59.6.

Artículo 65. *Requisitos relativos a la multiplicación, renovación y reproducción por micropropagación de las plantas madre iniciales.*

1. La multiplicación, renovación y reproducción por micropropagación de plantas madre iniciales para producir otras plantas madre iniciales o materiales iniciales se llevará a cabo con arreglo a los protocolos establecidos en el apartado 2.

2. Se aplicarán protocolos sobre micropropagación de plantas madre iniciales y materiales iniciales, que serán protocolos de la OEPP u otros que gocen de reconocimiento internacional. En los casos en los que no existan tales protocolos, se aplicarán protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, previa solicitud, se pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y la Comisión.

Solo se aplicarán protocolos que hayan sido probados en el género o especie de que se trate durante un plazo que se considere suficiente para validar el fenotipo de las plantas en lo que se refiere a la identidad con la descripción de la variedad basada en la observación de la producción frutícola o del desarrollo vegetativo de los portainjertos.

Sección 3ª. Requisitos para los materiales de base.

Artículo 66. *Requisitos para la certificación de materiales de base.*

1. Los materiales de reproducción distintos de las plantas madre de base y de los portainjertos que no pertenezcan a una variedad, se certificarán oficialmente, previa solicitud, como materiales de base si cumplen los requisitos de los apartados 2, 3 y 4.

2. Los materiales de reproducción de base se obtendrán de una planta madre de base.

Una planta madre de base deberá cumplir uno de los siguientes requisitos:

a) Haber sido producida a partir de materiales iniciales.

b) Haber sido producida mediante multiplicación a partir de una planta madre de base con arreglo al artículo 70.

3. Los materiales de reproducción cumplirán los requisitos establecidos en el artículo 58, el artículo 59.6, y el artículo 63.

4. Los materiales de reproducción cumplirán los requisitos adicionales relativos a:

a) La sanidad, como establece el artículo 67;

b) El suelo, como establece el artículo 68;

c) El mantenimiento de plantas madre de base y materiales de base, como establece el artículo 69;

d) Las condiciones específicas para la reproducción, como establece el artículo 70.

5. Un portainjerto que no pertenezca a una variedad se certificará oficialmente, previa solicitud, como material de base si es idéntico a la descripción de su especie y cumple los requisitos establecidos en el artículo 59, apartados 2 y 6, y los requisitos adicionales de los artículos 63, 67, 68, 69 y 70.

6. A los efectos de la presente sección, toda referencia hecha en las disposiciones contempladas en los apartados 3 y 5 a las plantas madre iniciales se entenderá hecha a plantas madre de base, y toda referencia a los materiales iniciales se entenderá hecha a materiales de base.

7. Cuando una planta madre de base o unos materiales de base dejen de cumplir los requisitos del artículo 58, del artículo 59, apartados 2 y 6, del artículo 63, del artículo 67 y del artículo 68, el proveedor los retirará de los alrededores de otras plantas madre de base y materiales de base. La planta madre o los materiales retirados podrán utilizarse como materiales certificados, CAC o estándar siempre que cumplan los requisitos establecidos en el presente real decreto para las respectivas categorías.

En lugar de retirar dicha planta madre o dichos materiales, el proveedor podrá tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelvan a cumplir los requisitos.

8. Cuando un portainjerto que no pertenezca a una variedad sea una planta madre de base o unos materiales de base que hayan dejado de cumplir los requisitos del artículo 59, apartados 2 y 6, del artículo 63, del artículo 67 y del artículo 68, el proveedor lo retirará de los alrededores de otras plantas madre de base y materiales de base. El portainjerto retirado podrá utilizarse como material certificado, CAC o estándar siempre que cumpla los requisitos establecidos en este real decreto para las respectivas categorías.

En lugar de retirar el portainjerto, el proveedor podrá tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelva a cumplir los requisitos.

Artículo 67. *Requisitos de sanidad para las plantas madre de base y para los materiales de base.*

1. Se determinará, mediante inspección visual de las instalaciones, los campos y los lotes, que la planta madre de base o los materiales de base están libres de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter para el género o la especie de que se trate. La inspección visual la realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, llevarán a cabo muestreos y ensayos de la planta madre de base o los materiales de base para las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

En caso de duda sobre la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I, el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor,

llevarán a cabo muestreos y ensayos de la planta madre de base o los materiales de base de que se trate.

2. Por lo que respecta a los muestreos y ensayos contemplados en el apartado 1, los Estados miembros aplicarán los protocolos de la OEPP u otros protocolos reconocidos internacionalmente. Cuando no existan tales protocolos, el organismo oficial responsable aplicará los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, los Estados miembros, previa solicitud, pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y de la Comisión.

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, enviarán las muestras a laboratorios aceptados oficialmente por el organismo oficial responsable.

3. En caso de que los ensayos den un resultado positivo para cualquiera de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis para el género o la especie de que se trate, el proveedor retirará la planta madre de base o los materiales de base infestados de las inmediaciones de otras plantas madre de base y materiales de base con arreglo al artículo 66, apartado 7, o al artículo 66, apartado 8, o tomará las medidas oportunas con arreglo al anexo II quáter.

4. Las medidas para garantizar el cumplimiento de los requisitos del apartado 1 figuran en el anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

5. El apartado 1 no se aplicará a:

a) Las plantas madre de base ni a los materiales de base durante la crio preservación;

b) Los materiales de base, siempre que se hayan producido en zonas que se consideren libres de las plagas correspondientes, o que se tenga constancia de ello, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias ("Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas", norma NIMF n.º 4 [1995], Roma, CIPF, FAO 2017).

Artículo 68. *Requisitos relativos al suelo para plantas madre de base y para los materiales de base.*

1. Las plantas madre de base y los materiales de base solo podrán cultivarse en un suelo libre de todos los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, en función del género o la especie de que se trate, y de aquéllas que son reservorios de virus que afectan a dicho género o especie. Unos muestreos y ensayos deberán establecer que el terreno está exento de dichos organismos nocivos que son reservorios de los virus.

Los muestreos los realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

Los muestreos y ensayos se llevarán a cabo antes de plantar esas plantas madre de base o esos materiales de base, y se repetirán durante el crecimiento cuando se sospeche la presencia de los organismos nocivos contempladas en el apartado 1.

Los muestreos y ensayos se llevarán a cabo teniendo en cuenta las condiciones climáticas y la biología de los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, y cuando estos organismos nocivos sean pertinentes para esas plantas madre de base o esos materiales de base.

2. Los muestreos y ensayos no se llevarán a cabo si las plantas que pueden hospedar los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter en función del género o la especie de que se trate no han sido cultivadas en el suelo de producción durante un periodo de al menos cinco años y no hay ninguna duda sobre la ausencia de sus organismos nocivos en dicho suelo.

Los muestreos y ensayos no se llevarán a cabo si el organismo oficial responsable decide, sobre la base de una inspección oficial, que el suelo está libre de todas los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, en función del género o la especie de que se trate, y de aquéllas que son reservorios de virus que afectan a dicho género o especie.

3. En el caso de los muestreos y ensayos contemplados en el apartado 1, se aplicarán los protocolos de la OEPP u otros protocolos internacionalmente reconocidos. En los casos en los que no existan tales protocolos, los se aplicarán los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, previa solicitud, se pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y la Comisión.

Artículo 69. *Requisitos relativos al mantenimiento de las plantas madre de base y los materiales de base.*

1. Las plantas madre de base y los materiales de base se mantendrán en campos aislados de posibles fuentes de infección por vectores aéreos, contacto de raíces, infecciones cruzadas causadas por máquinas, navajas de injertar o cualquier otra fuente posible.

2. La distancia de aislamiento de los campos a los que se refiere el apartado 1 dependerá de las circunstancias regionales, el tipo de materiales de reproducción, la presencia de organismos nocivos en la zona en cuestión y los riesgos pertinentes según lo establecido por el organismo oficial responsable sobre la base de una inspección oficial.

Artículo 70. *Condiciones para la multiplicación.*

1. Las plantas madres de base que se cultivan a partir de materiales iniciales en el sentido del artículo 66.2.a), podrán multiplicarse en varias generaciones con el fin de alcanzar el número necesario de ellas. Las plantas madres de base se multiplicarán de conformidad con el artículo 64 o por micropropagación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65. El número máximo autorizado de generaciones y la vida útil máxima autorizada de las plantas madres de base serán los que figuran en el anexo II quinquies para los correspondientes géneros o especies.

2. Cuando estén permitidas varias generaciones de plantas madre de base, cada generación, excepto la primera, podrá derivarse de cualquiera de las generaciones anteriores.

3. Los materiales de reproducción de distintas generaciones se conservarán por separado.

Sección 4ª. Requisitos para los materiales certificados

Artículo 71. *Requisitos para la certificación de materiales certificados.*

1. Los materiales de reproducción distintos de las plantas madre y de los plantones de frutal podrán, si así se solicita, ser certificados oficialmente como materiales certificados si cumplen los requisitos establecidos en los apartados 2, 3 y 4.

2. Los materiales de reproducción y los plantones de frutal se obtendrán de una planta madre certificada.

Una planta madre certificada deberá cumplir uno de los siguientes requisitos:

a) Haber sido producida a partir de materiales iniciales.

b) Haber sido producida a partir de materiales de base.

3. Los materiales de reproducción y los plantones de frutal cumplirán los requisitos establecidos en el artículo 58, en el artículo 59.6, y en los artículos 63, 72 y 73.

4. Los materiales de reproducción y los plantones de frutal cumplirán los requisitos de sanidad establecidos en el artículo 72.

Los materiales de reproducción y los plantones de frutal se multiplicarán a partir de plantas madres certificadas que cumplan los requisitos relativos al suelo que establece el artículo 73.

5. Un portainjerto que no pertenezca a una variedad se certificará oficialmente, previa solicitud, como material certificado si es idéntico a la descripción de su especie y cumple los requisitos establecidos en el artículo 59.6, y los requisitos adicionales de los artículos 63, 72 y 73.

6. A los efectos de la presente sección, toda referencia hecha en las disposiciones contempladas en los apartados 3 y 5 a las plantas madre iniciales se entenderá hecha a las plantas madre certificadas, y toda referencia a los materiales iniciales se entenderá hecha a materiales certificados.

7. Cuando una planta madre o unos materiales de base certificados dejen de cumplir los requisitos del artículo 58, del artículo 59.6, y de los artículos 63, 72 y 73, el proveedor los retirará de los alrededores de otras plantas madre y materiales certificados. La planta madre

o los materiales retirados podrán utilizarse como materiales CAC o estándar siempre que cumplan los requisitos establecidos en la sección 4.ª

En lugar de retirar dicha planta madre o dichos materiales, el proveedor podrá tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelvan a cumplir los requisitos.

8. Cuando un portainjerto que no pertenezca a una variedad sea una planta madre certificada o un material certificado que hayan dejado de cumplir los requisitos del artículo 59.6, y de los artículos 63, 72 y 73, el proveedor lo retirará de los alrededores de otras plantas madre y materiales certificados. La planta madre o los materiales retirados podrán utilizarse como materiales CAC o estándar siempre que cumplan los requisitos establecidos en la sección 4.ª

En lugar de retirar el portainjerto, el proveedor podrá tomar medidas adecuadas para garantizar que vuelva a cumplir los requisitos.

Artículo 72. *Requisitos de sanidad para las plantas madre certificadas y para los materiales certificados.*

1. Se determinará, mediante inspección visual de las instalaciones, los campos y los lotes, que la planta madre certificada o los materiales certificados están libres de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter para el género o la especie de que se trate. La inspección visual la realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, llevarán a cabo muestreos y ensayos de la planta madre certificada o los materiales certificados para las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II bis, de conformidad con los requisitos del anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

En caso de duda sobre la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I, el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, llevarán a cabo muestreos y ensayos de la planta madre certificada o los materiales certificados de que se trate.

2. Por lo que respecta a los muestreos y ensayos contemplados en el apartado 1, los Estados miembros aplicarán los protocolos de la OEPP u otros protocolos reconocidos internacionalmente. Cuando no existan tales protocolos, el organismo oficial responsable aplicará los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, los Estados miembros, previa solicitud, pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y de la Comisión.

El organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor, enviarán las muestras a laboratorios aceptados oficialmente por el organismo oficial responsable.

3. En caso de que los ensayos den un resultado positivo para cualquiera de las plagas enumeradas en los anexos I, II y II bis para el género o la especie de que se trate, el proveedor retirará la planta madre certificada o los materiales certificados infestados de las inmediaciones de otras plantas madre certificadas y materiales certificados, con arreglo al artículo 71, apartado 7, o al artículo 71, apartado 8, o tomará las medidas oportunas con arreglo al anexo II quáter.

4. Las medidas para garantizar el cumplimiento de los requisitos del apartado 1 figuran en el anexo II quáter para el género o la especie y categoría de que se trate.

5. El apartado 1 no se aplicará a:

a) Las plantas madre certificadas ni a los materiales certificados durante la crio preservación;

b) Los materiales certificados, siempre que se hayan producido en zonas que se consideren libres de las plagas correspondientes, o que se tenga constancia de ello, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias ("Requisitos para el establecimiento de áreas libres de plagas", norma NIMF n.º 4 [1995], Roma, CIPF, FAO 2017).

Artículo 73. *Requisitos relativos al suelo para las plantas madre certificadas y para los materiales certificados.*

1. Las plantas madre certificadas solo podrán cultivarse en un suelo libre de todos los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, en función del género o la especie de que se trate, y de aquéllas que son reservorios de virus que afectan a dicho género o especie. Unos muestreos y ensayos deberán establecer que el terreno está exento de dichos organismos nocivos que son reservorios de los virus.

Los muestreos los realizará el organismo oficial responsable y, en su caso, el proveedor.

Los muestreos y ensayos se llevarán a cabo antes de plantar esas plantas madre certificadas, y se repetirán durante el crecimiento cuando se sospeche la presencia de los organismos nocivos contemplados en el apartado 1.

Los muestreos y ensayos se llevarán a cabo teniendo en cuenta las condiciones climáticas y la biología de los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, y cuando estos organismos nocivos sean relevantes para dichas plantas madre certificadas o dichos materiales certificados.

2. No se llevarán a cabo muestreos y ensayos si las plantas que pueden hospedar los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter en función del género o la especie de que se trate no han sido cultivadas en el suelo de producción durante un periodo de al menos cinco años y no hay ninguna duda sobre la ausencia de sus organismos nocivos en dicho suelo.

No se llevarán cabo muestreos y ensayos si el organismo oficial responsable decide, sobre la base de una inspección oficial, que el suelo está libre de todos los organismos nocivos enumerados en el anexo II ter, en función del género o la especie de que se trate, y de aquéllas que son reservorios de virus que afectan a dicho género o especie.

Salvo indicación en contrario, no se someterán a muestreo ni a ensayo los plantones de frutal certificados.

3. En el caso de los muestreos y ensayos contemplados en el apartado 1, se aplicarán los protocolos de la OEPP u otros protocolos internacionalmente reconocidos. En los casos en los que no existan tales protocolos, se aplicarán los protocolos pertinentes establecidos en el ámbito nacional. En tal caso, previa solicitud, se pondrán dichos protocolos a disposición de los demás Estados miembros y la Comisión.

Artículo 73 bis. *Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.*

Además de los requisitos de salubridad y relativos al suelo de los artículos 19 quáter, 60, 61, 62, 67, 68, 72 y 73, los materiales de reproducción y los plantones de frutal se elaborarán de conformidad con los requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área establecidos en el anexo II quáter, con el fin de limitar la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en dicho anexo para el género o la especie de que se trate.

CAPITULO XI

Comercio exterior e intracomunitario

Artículo 74. *Condiciones generales.*

Las plantas de vivero que se importen de países terceros, para poder ser introducidas en España, deberán ofrecer al menos las mismas garantías que las producidas en la Unión Europea.

En cuanto a la tramitación, documentación y condiciones necesarias para efectuar importaciones y exportaciones de y hacia países terceros o de la Unión Europea, se aplicará lo dispuesto en el artículo 34.1 de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos, en el artículo 5 del Decreto 3767/1972, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General sobre producción de semillas y plantas de vivero, y en la Orden de 23 de mayo de 1986, por la que se aprueba el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de semillas y plantas de vivero, sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se

adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros.

Artículo 75. *Plantas de vivero de cítricos.*

Las plantas de vivero del subgrupo cítricos, excepto las semillas que se importen, deberán ser introducidas en abrigo de cuarentena para evitar posibles difusiones de enfermedades y plagas, y en su multiplicación se seguirán los requisitos específicos para la producción de plantas de vivero de base.

Las partidas de semillas del subgrupo cítricos que se importen, deberán proceder de plantas madres controladas para las enfermedades transmisibles por semillas, extremo que comprobará el organismo oficial responsable a la vista de los certificados oficiales del país exportador que acompañen a las partidas.

Artículo 76. *Plantas de vivero de frutales.*

Las plantas de vivero del subgrupo frutales que se importen se considerarán en régimen de cuarentena. Una vez comprobado que la mercancía importada reúne los requisitos fijados en este Reglamento y en el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, se levantará la cuarentena. En caso contrario, se obligará a la reexportación o a su destrucción por el fuego.

CAPITULO XII

Sanciones

Artículo 77. *Medidas de garantía.*

Si durante la vigilancia y los controles mencionados en el capítulo VI, se comprobara que las plantas de vivero comercializados no cumplen los requisitos del presente Real Decreto, el organismo oficial responsable tomará las medidas adecuadas para garantizar su conformidad con lo dispuesto en el presente Real Decreto, o bien, si esto no fuera posible, para que se prohiba la comercialización de dichas plantas de vivero.

Artículo 78. *Aplicación de sanciones.*

Si se comprobara que las plantas de vivero comercializadas por un proveedor determinado no cumplen los requisitos y condiciones del presente real decreto, el organismo oficial responsable tomará las medidas apropiadas con respecto a dicho proveedor.

Las posibles infracciones y sanciones en la producción y comercialización de las plantas de vivero, se clasificarán y aplicarán de acuerdo con lo preceptuado en el título VI de la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos y, con carácter subsidiario, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de los Consumidores y Usuarios y con lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

CAPITULO XIII

Medidas transitorias

Artículo 79. *Medidas transitorias.*

Hasta el 31 de diciembre de 2029, se podrá permitir la comercialización de semillas y plantones de frutal producidos a partir de plantas madre iniciales, de base y certificadas o con materiales CAC que existieran antes del 1 de enero de 2017 y que hayan sido oficialmente certificados o cumplan las condiciones para ser calificados como materiales CAC antes del 31 de diciembre de 2029. Al ser comercializados, estos materiales irán identificados por una referencia al presente artículo en la etiqueta y en un documento.

Disposición adicional primera. *Normas dictadas en materia de comercio exterior.*

Los artículos 74, 75 y 76 del presente real decreto, en lo relativo al comercio con terceros países, se dictan al amparo de la competencia atribuida al Estado por el artículo 149.1.10.ª de la Constitución.

Disposición adicional segunda. *Normativa básica.*

El resto de artículos y los anexos del presente Real Decreto se dictan al amparo de la competencia atribuida al Estado por el artículo 149.1.13.ª de la Constitución en materia de bases y coordinación general de la actividad económica.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas las siguientes Ordenes ministeriales:

a) Orden de 21 de julio de 1976 por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de cítricos y sus modificaciones.
b) Orden de 16 de julio de 1982 por la que se modifica el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales y sus modificaciones.
c) Orden de 3 de marzo de 1989 por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de fresa.
d) Orden de 10 de septiembre de 1990 por la que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de platanera, así como cuantas disposiciones, de igual o inferior rango, que se opongan a lo preceptuado en este Real Decreto.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación del presente Real Decreto y en especial para modificar los anexos como consecuencia de su adaptación a la normativa comunitaria.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Lista de plagas reguladas no cuarentenarias que requieren inspección visual para determinar su presencia y, en caso de dudas, muestreo y ensayo con arreglo al artículo 60, apartado 1, el artículo 61, apartado 1, el artículo 67, apartado 1, el artículo 72, apartado 1, y el artículo 19 quáter, apartado 1

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
Castanea sativa Mill.	Hongos y oomicetos
	Cryphonectria parasitica (Murrill) Barr [ENDOPA]
	Mycosphaerella punctiformis Verkley & U. Braun [RAMUEN]
	Phytophthora cambivora (Petri) Buisman [PHYTCM]
	Phytophthora cinnamomi Rands [PHYTCN]
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Agente del mosaico del castaño
Citrus L., *Fortunella* Swingle, *Poncirus* Raf.	Hongos y oomicetos
	Phytophthora citrophthora (R.E.Smith & E.H.Smith) Leonian [PHYTCO]
	Phytophthora nicotianae var. *parasitica* (Dastur) Waterhouse [PHYTNP]
	Insectos y ácaros
	Aleurothrixus floccosus Maskell [ALTHFL]
	Parabemisia myricae Kuwana [PRABMY]
	Nematodos
	Pratylenchus vulnus Allen & Jensen [PRATVU]
	Tylenchulus semipenetrans Cobb [TYLESE]

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
Corylus avellana L.	Bacterias
	Pseudomonas avellanae Janse *et al.* [PSDMAL]
	Xanthomonas arboricola pv. *Corylina* (Miller, Bollen, Simmons, Gross & Barss) Vauterin, Hoste, Kersters & Swings [XANTCY]
	Hongos y oomicetos
	Armillariella mellea (Vahl) Kummer [ARMIME]
	Verticillium albo-atrum Reinke & Berthold [VERTAA]
	Verticillium dahliae Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Phytoptus avellanae Nalepa [ERPHAV]
Cydonia oblonga Mill. y *Pyrus* L.	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU]
	Erwinia amylovora (Burrill) Winslow *et al.* [ERWIAM]
	Pseudomonas syringae pv. *Syringae* van Hall [PSDMSY]
	Hongos y oomicetos
	Armillariella mellea (Vahl) Kummer [ARMIME]
	Chondrostereum purpureum Pouzar [STERPU]
	Glomerella cingulata (Stoneman) Spaulding & von Schrenk [GLOMCI]
	Neofabraea alba Desmazières [PEZIAL]
	Neofabraea malicorticis Jackson [PEZIMA]
	Neonectria ditissima (Tulasne & C. Tulasne) Samuels & Rossman [NECTGA]
	Phytophthora cactorum (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC]
	Sclerophora pallida Yao & Spooner [SKLPPA]
	Verticillium albo-atrum Reinke & Berthold [VERTAA]
	Verticillium dahliae Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Eriosoma lanigerum Hausmann [ERISLA]
	Psylla spp. Geoffroy [1PSYLG]
	Nematodos
	Meloidogyne hapla Chitwood [MELGHA]
	Meloidogyne javanica Chitwood [MELGJA]
	Pratylenchus penetrans (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE]
	Pratylenchus vulnus Allen & Jensen [PRATVU]
Ficus carica L.	Bacterias
	Xanthomonas campestris pv. *fici* (Cavara) Dye [XANTFI]
	Hongos y oomicetos
	Armillariella mellea (Vahl) Kummer [ARMIME]
	Insectos y ácaros
	Ceroplastes rusci Linnaeus [CERPRU]
	Nematodos
	Heterodera fici Kirjanova [HETDFI]
	Meloidogyne arenaria Chitwood [MELGAR]
	Meloidogyne incognita (Kofold & White) Chitwood [MELGIN]
	Meloidogyne javanica Chitwood [MELGJA]
	Pratylenchus penetrans (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE]
	Pratylenchus vulnus Allen & Jensen [PRATVU]
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Agente del mosaico de la higuera [FGM000]
Fragaria L.	Bacterias
	Candidatus Phlomobacter *fragariae* Zreik, Bové & Garnier [PHMBFR]
	Hongos y oomicetos
	Podosphaera aphanis (Wallroth) Braun & Takamatsu [PODOAP]
	Rhizoctonia fragariae Hussain & W.E. McKeen [RHIZFR]
	Verticillium albo-atrum Reinke & Berthold [VERTAA]
	Verticillium dahliae Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Chaetosiphon fragaefolii Cockerell [CHTSFR]
	Phytonemus pallidus Banks [TARSPA]
	Nematodos
	Ditylenchus dipsaci (Kuehn) Filipjev [DITYDI]
	Meloidogyne hapla Chitwood [MELGHA]
	Pratylenchus vulnus Allen & Jensen [PRATVU]
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Candidatus Phytoplasma *asteris* Lee *et al.* [PHYPAS]
	Candidatus Phytoplasma *fragariae* Valiunas, Staniulis & Davis [PHYPFG]
	Candidatus Phytoplasma *pruni* [PHYPPN]
	Candidatus Phytoplasma *solani* Quaglino *et al.* [PHYPSO]
	Clover phyllody Phytoplasma [PHYP03]

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
	Fitoplasma de la enfermedad multiplicadora de la fresa (PHYP75)
Juglans regia L.	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU]
	Xanthomonas arboricola pv. *Juglandi* (Pierce) Vauterin *et al.* [XANTJU]
	Hongos y oomicetos
	Armillariella mellea (Vahl) Kummer [ARMIME]
	Chondrostereum purpureum Pouzar [STERPU]
	Neonectria ditissima (Tulasne & C. Tulasne) Samuels & Rossman [NECTGA] *Phytophthora cactorum* (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC]
	Insectos y ácaros
	Epidiaspis leperii Signoret [EPIDBE]
	Pseudaulacaspis pentagona Targioni-Tozzetti [PSEAPE]
	Quadraspidiotus perniciosus Comstock [QUADPE]
Malus Mill.	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU]
	Erwinia amylovora (Burrill) Winslow *et al.* [ERWIAM]
	Pseudomonas syringae pv. *Syringae* van Hall [PSDMSY]
	Hongos y oomicetos
	Armillariella mellea (Vahl) Kummer [ARMIME]
	Chondrostereum purpureum Pouzar [STERPU]
	Glomerella cingulata (Stoneman) Spaulding & von Schrenk [GLOMCI]
	Neofabraea alba Desmazières [PEZIAL]
	Neofabraea malicorticis Jackson [PEZIMA] *Neonectria ditissima* (Tulasne & C. Tulasne) Samuels & Rossman [NECTGA] *Phytophthora cactorum* (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC] *Sclerophora pallida* Yao & Spooner [SKLPPA] *Verticillium albo-atrum* Reinke & Berthold [VERTAA] *Verticillium dahliae* Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Eriosoma lanigerum Hausmann [ERISLA] *Psylla* spp. Geoffroy [1PSYLG]
	Nematodos
	Meloidogyne hapla Chitwood [MELGHA] *Meloidogyne javanica* Chitwood [MELGJA] *Pratylenchus penetrans* (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
Olea europaea L.	Bacterias
	Pseudomonas syringae pv. *savastanoi* (Smith) Gardan *et al.* [PSDMSA]
	Nematodos
	Meloidogyne arenaria Chitwood [MELGAR] *Meloidogyne incognita* (Kofold & White) Chitwood [MELGIN] *Meloidogyne javanica* Chitwood [MELGJA] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Virus asociado al amarilleo de las hojas del olivo [OLYAV0] Virus asociado al amarilleo de las venas del olivo [OVYAV0] Virus asociado al moteado amarillo y deterioro del olivo [OYMDAV]
Pistacia vera L.	Hongos y oomicetos
	Phytophthora cambivora (Petri) Buisman [PHYTCM] *Phytophthora cryptogea* Pethybridge & Lafferty [PHYTCR] *Rosellinia necatrix* Prillieux [ROSLNE] *Verticillium dahliae* Kleb [VERTDA]
	Nematodos
	Pratylenchus penetrans (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
Prunus domestica L. y *Prunus dulcis* (Miller) Webb	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU] *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum* (Wormald) Young, Dye & Wilkie [PSDMMP]
	Hongos y oomicetos
	Phytophthora cactorum (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC] *Verticillium dahliae* Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Pseudaulacaspis pentagona Targioni-Tozzetti [PSEAPE]
	Quadraspidiotus perniciosus Comstock [QUADPE]
	Nematodos

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
	Meloidogyne arenaria Chitwood [MELGAR] *Meloidogyne incognita* (Kofold & White) Chitwood [MELGIN] *Meloidogyne javanica* Chitwood [MELGJA] *Pratylenchus penetrans* (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
Prunus armeniaca L.	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU] *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum* (Wormald) Young, Dye & Wilkie [PSDMMP] *Pseudomonas syringae* pv. *Syringae* van Hall [PSDMSY] *Pseudomonas viridiflava* (Burkholder) Dowson [PSDMVF]
	Hongos y oomicetos
	Phytophthora cactorum (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC]
	Verticillium dahliae Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Pseudaulacaspis pentagona Targioni-Tozzetti [PSEAPE]
	Quadraspidiotus perniciosus Comstock [QUADPE]
	Nematodos
	Meloidogyne arenaria Chitwood [MELGAR] *Meloidogyne incognita* (Kofold & White) Chitwood [MELGIN] *Meloidogyne javanica* Chitwood [MELGJA] *Pratylenchus penetrans* (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
Prunus avium L. y *Prunus cerasus* L.	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU]
	Pseudomonas syringae pv. *morsprunorum* (Wormald) Young, Dye & Wilkie [PSDMMP]
	Hongos y oomicetos
	Phytophthora cactorum (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC]
	Insectos y ácaros
	Quadraspidiotus perniciosus Comstock [QUADPE]
	Nematodos
	Meloidogyne arenaria Chitwood [MELGAR] *Meloidogyne incognita* (Kofold & White) Chitwood [MELGIN] *Meloidogyne javanica* Chitwood [MELGJA] *Pratylenchus penetrans* (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
Prunus persica (L.) Batsch y *Prunus salicina* Lindley	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU] *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum* (Wormald) Young, Dye & Wilkie [PSDMMP] *Pseudomonas syringae* pv. *persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie [PSDMPE]
	Hongos y oomicetos
	Phytophthora cactorum (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC] *Verticillium dahliae* Kleb [VERTDA]
	Insectos y ácaros
	Pseudaulacaspis pentagona Targioni-Tozzetti [PSEAPE] *Quadraspidiotus perniciosus* Comstock [QUADPE]
	Nematodos
	Meloidogyne arenaria Chitwood [MELGAR] *Meloidogyne incognita* (Kofold & White) Chitwood [MELGIN] *Meloidogyne javanica* Chitwood [MELGJA] *Pratylenchus penetrans* (Cobb) Filipjev & Schuurmans-Stekhoven [PRATPE] *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen [PRATVU]
Ribes L.	Hongos y oomicetos
	Diaporthe strumella (Fries) Fuckel [DIAPST] *Microsphaera grossulariae* (Wallroth) Léveillé [MCRSGR] *Podosphaera mors-uvae* (Schweinitz) Braun & Takamatsu [SPHRMU]
	Insectos y ácaros
	Cecidophyopsis ribis Westwood [ERPHRI] *Dasineura tetensi* Rübsaamen [DASYTE] *Pseudaulacaspis pentagona* Targioni-Tozzetti [PSEAPE] *Quadraspidiotus perniciosus* Comstock [QUADPE] *Tetranychus urticae* Koch [TETRUR]

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
	Nematodos *Aphelenchoides ritzemabosi* (Schwartz) Steiner & Buhrer [APLORI] *Ditylenchus dipsaci* (Kuehn) Filipjev [DITYDI] *Virus, viroides,* enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Agente del mosaico de la Aucuba y agente del amarilleo de la grosella negra combinados
Rubus L.	Bacterias
	Agrobacterium spp. Conn [1AGRBG] *Rhodococcus fascians* Tilford [CORBFA] Hongos y oomicetos *Peronospora rubi* Rabenhorst [PERORU] Insectos y ácaros *Resseliella theobaldi* Barnes [THOMTE]
Vaccinium L.	Bacterias
	Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn [AGRBTU] Hongos y oomicetos *Diaporthe vaccinii* Shear [DIAPVA] *Exobasidium vaccinii* (Fuckel) Woronin [EXOBVA] *Godronia cassandrae* (anamorfo *Topospora myrtilli*) Peck [GODRCA]

ANEXO II

Lista de organismos nocivos y enfermedades que afectan a la calidad de manera significativa

Familia, género o especie	Organismos nocivos y enfermedades
Musa L. Platanera.	Insectos, ácaros y nematodos en todas sus fases de desarrollo: *Tetranychus sp.* *Pentalonia nigronervosa.* *Aphis gossypii.* *Dyscomicoccus alazon.* *Dyscomicoccus brevipis*. *Aspidiotus sp.* *Planococcus citri.* *Opogona sachari.* *Cosmopolites sordidus.* *Hercinothrips femoralis.* *Pratylenchus sp.* *Heliocotylenchus sp.* *Meloilogyne sp*. Hongos: *Fusarium oxysporum sbp cubense*.
Actinidia Lindl.	Hongos: *Phytophthora spp.* Bacterias: *Pseudomonas syringae pv actinidiae* Takikawa, Serizawa, Ichikawa, Tsuyumu & Goto [PSDMAK]. *Pseudomonas veridiflava (Burkholder) Dowson.*
Ceratonia siliqua L. Algarrobo.	Insectos, ácaros y nematodos en todas las fases de su desarrollo: *Zeuzera pyrina L.* *Aspidiotus nerii Bouché.* *Meloidogyne spp.* Hongos: *Oidium ceratoniae Comes.* *Pseudocercospora ceratoniae (Pat. & Trab.) Deighton.*

Familia, género o especie	Organismos nocivos y enfermedades
Diospyros L. Caqui (*Diospyros kaki L. f., Diospyros lotus L., Diospyros virginiana L.*).	Insectos, ácaros y nematodos en todas su fases de desarrollo: *Cotonets/melazos, en particular*: *Planococcus citri (Risso).* *Pseudococcus viburni (Signoret) (Hemiptera: Pseudococcidae).* *Cochinillas, en particular: Saissetia oleae (Olivier), Parthenolecanium corni (Bouché), Ceroplastes sinensis Del Guercio, Coccus hesperidum L.* Hongos: *Mycosphaerella nawae Hiura & Ikata* –solo en plantas con hojas–. *Rosellinia necatrix Berl. ex Prill.* *Armillaria mellea (Vahl) Kummer.* *Phytophthora spp.* Bacterias: *Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn.*
Punica granatum L. Granado.	Insectos, ácaros y nematodos en todas las fases de su desarrollo: Cotonets/melazos, en particular: *Planococcus citri Risso.* *Ceroplastes sinensis Del Guercio.* *Zeuzera pyrina L.* *Helicotylenchus spp.* *Longidorus spp.* *Meloidogyne spp.* *Tylenchorhynchus spp.* Hongos: *Alternaria alternata (Fr.) Keissl* –cepas patógenas en hojas-. *Armillaria mellea (Vahl) Kummer.* *Phytophthora spp.* *Rosellinia necatrix Berl. ex Prill.* Virus: *Cucumber mosaic virus (CMV).*

ANEXO II BIS

Lista de plagas reguladas no cuarentenarias que requieren inspección visual para determinar su presencia y, en su caso, muestreo y ensayo con arreglo al artículo 60, apartados 2 y 4, el artículo 61, apartado 1, el artículo 67, apartado 1, el artículo 72, apartado 1, el artículo 19 quáter, apartado 1, y el anexo IV

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
Castanea sativa Mill.	Hongos y oomicetos
	Phytophthora ramorum (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld [PHYTRA]
Citrus L., *Fortunella* Swingle y *Poncirus* Raf.	Bacterias
	Spiroplasma citri Saglio *et al.* [SPIRCI]
	Hongos y oomicetos
	Plenodomus tracheiphilus (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley [DEUTTR]
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Agente de la cristacortis de los cítricos [CSCC00] Viroide de la exocortis de los cítricos [CEVD00] Agente de la impietratura de los cítricos [CSI000] Virus del manchado foliar de los cítricos [CLBV00] Virus de la psorosis de los cítricos [CPSV00] Virus de la tristeza de los cítricos [CTV000] (cepas de la UE) Virus de la variegación de los cítricos [CVV000] Viroide del enanismo del lúpulo [HSVD00]
Corylus avellana L.	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Virus del mosaico del manzano [APMV00]
Cydonia oblonga Mill.	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Agente de la madera gomosa del manzano [ARW000] Virus de la madera asurcada del manzano [ASGV00] Virus de la madera estriada del manzano [ASPV00] Agente de la necrosis de la corteza del peral [PRBN00] Agente de las grietas en la corteza del peral [PRBS00] Viroide de los chancros pustulosos del peral [PBCVD0] Agente de la corteza áspera del peral [PRRB00] Agente de las pústulas amarillas del membrillo [ARW000]

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
Fragaria L.	Bacterias
	Xanthomonas fragariae Kennedy & King [XANTFR] Hongos y oomicetos *Colletotrichum acutatum* Simmonds [COLLAC] *Phytophthora cactorum* (Lebert & Cohn) J. Schröter [PHYTCC] *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman [PHYTFR] Nematodos *Aphelenchoides besseyi* Christie [APLOBE] *Aphelenchoides blastophthorus* Franklin [APLOBL] *Aphelenchoides fragariae* (Ritzema Bos) Christie [APLOFR] *Aphelenchoides ritzemabosi* (Schwartz) Steiner & Buhrer [APLORI]
	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus del mosaico del *Arabis* [ARMV00] Virus de las manchas anulares del frambueso [RPRSV0] Virus del arrugado de la fresa [SCRV00] Virus latente de las manchas anulares de la fresa [SLRSV0] Virus de la clorosis marginal del fresal [SMYEV0] Virus del mosaico de la fresa [SMOV00] Virus de la necrosis de las venas de la fresa [SVBV00] Virus de la mancha negra del tomate [TBRV00]
Juglans regia L	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas
	Virus del enrollado de la hoja del cerezo [CLRV00]
Malus Mill.	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Viroide del hoyuelo de la manzana [ADFVD0] Agente de la rama chata del manzano [AFL000] Virus del mosaico del manzano [APMV00] Agente de la madera gomosa del manzano [ARW000] Viroide de la piel cicatrizada de la manzana [ASSVD0] Agente de la fisura en estrella del manzano [APHW00] Virus de la madera asurcada del manzano [ASGV00] Virus de la madera estriada del manzano [ASPV00] *Candidatus* Phytoplasma *mali* Seemüller & Schneider [PHYPMA] Enfermedades de los frutos: fruto atrofiado [APCF00], arrugado verde [APGC00], enfermedad de Ben Davis, piel rugosa [APRSK0], fisura en estrella, anillo herrumbroso [APLP00], carúncula herrumbrosa
Olea europaea L.	Hongos y oomicetos *Verticillium dahliae* Kleb [VERTDA] Virus, viroides, enfermedades víricas similares y fitoplasmas Virus del mosaico del *Arabis* [ARMV00] Virus del enrollado de la hoja del cerezo [CLRV00] Virus latente de las manchas anulares de la fresa [SLRSV0]
Prunus dulcis (Miller) Webb	Bacterias *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* (Smith) Vauterin *et al.* [XANTPR] Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Virus del mosaico del manzano [APMV00] *Candidatus* Phytoplasma *prunorum* Seemüller & Schneider [PHYPPR] Virus de la viruela del ciruelo [PPV000] Virus del enanismo del ciruelo [PDV000] Virus de los anillos necróticos de *Prunus* [PNRSV0]
Prunus armeniaca L.	Bacterias *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* (Smith) Vauterin *et al.* [XANTPR] Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Virus del mosaico del manzano [APMV00] Virus latente del albaricoque [ALV000] *Candidatus* Phytoplasma *prunorum* Seemüller & Schneider [PHYPPR] Virus de la viruela del ciruelo [PPV000] Virus del enanismo del ciruelo [PDV000] Virus de los anillos necróticos de *Prunus* [PNRSV0]

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
Prunus avium L. y *Prunus cerasus* L.	Bacterias *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* (Smith) Vauterin *et al.* [XANTPR] Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Virus del mosaico del manzano [APMV00] Virus del mosaico del *Arabis* [ARMV00] *Candidatus* Phytoplasma *prunorum* Seemüller & Schneider [PHYPPR] Virus del moteado anular del cerezo [CGRMV0] Virus del enrollado de la hoja del cerezo [CLRV00] Virus del moteado de la hoja del cerezo [CMLV00] Virus de la mancha herrumbrosa de la hoja del cerezo [CRNRM0] Virus de la cereza pequeña 1 y 2 [LCHV10], [LCHV20] Virus de la viruela del ciruelo [PPV000] Virus del enanismo del ciruelo [PDV000] Virus de los anillos necróticos de *Prunus* [PNRSV0] Virus de las manchas anulares del frambueso [RPRSV0] Virus latente de las manchas anulares de la fresa [SLRSV0] Virus de la mancha negra del tomate [TBRV00]
Prunus domestica L., *Prunus salicina* Lindley y otras especies de *Prunus* L. sensibles al virus de la viruela del ciruelo en el caso de los híbridos de *Prunus* L.	Bacterias *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* (Smith) Vauterin *et al.* [XANTPR] Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Virus del mosaico del manzano [APMV00] *Candidatus* Phytoplasma *prunorum* Seemüller & Schneider [PHYPPR] Virus latente de las manchas anulares del mirobolano [MLRSV0] Virus de la viruela del ciruelo [PPV000] Virus del enanismo del ciruelo [PDV000] Virus de los anillos necróticos de *Prunus* [PNRSV0]
Prunus persica (L.) Batsch	Bacterias *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* (Smith) Vauterin *et al.* [XANTPR] Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Virus del mosaico del manzano [APMV00] Virus latente del albaricoque [ALV000] *Candidatus* Phytoplasma *prunorum* Seemüller & Schneider [PHYPPR] Viroide del mosaico latente del melocotonero [PLMVD0] Virus de la viruela del ciruelo [PPV000] Virus del enanismo del ciruelo [PDV000] Virus de los anillos necróticos de *Prunus* [PNRSV0] Virus latente de las manchas anulares de la fresa [SLRSV0]
Pyrus L.	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus de las manchas cloróticas del manzano [ACLSV0] Agente de la madera gomosa del manzano [ARW000] Virus de la madera asurcada del manzano [ASGV00] Virus de la madera estriada del manzano [ASPV00] *Candidatus* Phytoplasma *pyri* Seemüller & Schneider [PHYPPY] Agente de la necrosis de la corteza del peral [PRBN00] Agente de las grietas en la corteza del peral [PRBS00] Viroide de los chancros pustulosos del peral [PBCVD0] Agente de la corteza áspera del peral [PRRB00] Agente de las pústulas amarillas del membrillo [ARW000]
Ribes L.	Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus del mosaico del *Arabis* [ARMV00] Virus de la reversión virótica del grosellero [BRAV00] Virus del mosaico del pepino [CMV000] Virus asociado a la necrosis de las venas de la grosella espinosa [GOVB00] Virus de las manchas anulares del frambueso [RPRSV0] Virus latente de las manchas anulares de la fresa [SLRSV0]
Rubus L.	Hongos y oomicetos *Phytophthora* spp. de Bary [1PHYTG] Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Virus del mosaico del manzano [APMV00] Virus del mosaico del *Arabis* [ARMV00] Virus de la necrosis del frambueso negro [BRNV00] *Candidatus* Phytoplasma *rubi* Malembic-Maher *et al.* [PHYPRU] Virus del mosaico del pepino [CMV000] Virus del enanismo arbustivo del frambueso [RBDV00]

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
	Virus del moteado de la hoja del frambueso [RLMV00] Virus de las manchas anulares del frambueso [RPRSV0] Virus de la clorosis de los nervios del frambueso [RVCV00] Mancha amarilla del frambueso [RYS000] Virus de la mancha amarilla de *Rubus* [RYNV00] Virus latente de las manchas anulares de la fresa [SLRSV0] Virus de la mancha negra del tomate [TBRV00]
Vaccinium L.	Hongos y oomicetos. *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld [PHYTRA]. Virus, viroides, enfermedades similares a las víricas y fitoplasmas Ophiovirus asociado al mosaico del arándano [BLMAV0] Virus de las manchas anulares rojas del arándano [BRRV00] Virus de la bruñidura necrótica del arándano [BLSCV0] Virus del choque del arándano [BLSHV0] Virus formador de cordoncillos del arándano [BSSV00] *Candidatus* Phytoplasma *asteris* Lee *et al.* [PHYPAS] *Candidatus* Phytoplasma *pruni* [PHYPPN] *Candidatus* Phytoplasma *solani* Quaglino *et al.* [PHYPSO] Fitoplasma de la floración falsa del arándano rojo [PHYPFB]

ANEXO II TER

Lista de plagas reguladas no cuarentenarias cuya presencia en el suelo se contempla en el artículo 62, apartados 1 y 2, el artículo 68, apartados 1 y 2, y el artículo 73, apartados 1 y 2

Género o especie	Plagas reguladas no cuarentenarias
Fragaria L.	Nematodos
	Longidorus attenuatus Hooper [LONGAT] *Longidorus elongatus* (de Man) Thorne & Swanger [LONGEL] *Longidorus macrosoma* Hooper [LONGMA] *Xiphinema diversicaudatum* (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]
Juglans regia L.	Nematodos
	Xiphinema diversicaudatum (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]
Olea europaea L.	Nematodos
	Xiphinema diversicaudatum (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]
Pistacia vera L.	Nematodos
	Xiphinema index Thorne & Allen [XIPHIN]
Prunus avium L. y *Prunus cerasus* L.	Nematodos
	Longidorus attenuatus Hooper [LONGAT] *Longidorus elongatus* (de Man) Thorne & Swanger [LONGEL] *Longidorus macrosoma* Hooper [LONGMA] *Xiphinema diversicaudatum* (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]
Prunus domestica L., *Prunus persica* (L.) Batsch y *Prunus salicina* Lindley	Nematodos *Longidorus attenuatus* Hooper [LONGAT] *Longidorus elongatus* (de Man) Thorne & Swanger [LONGEL] *Xiphinema diversicaudatum* (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]
Ribes L.	Nematodos
	Longidorus elongatus (de Man) Thorne & Swanger [LONGEL] *Longidorus macrosoma* Hooper [LONGMA] *Xiphinema diversicaudatum* (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]
Rubus L.	Nematodos
	Longidorus attenuatus Hooper [LONGAT] *Longidorus elongatus* (de Man) Thorne & Swanger [LONGEL] *Longidorus macrosoma* Hooper [LONGMA] *Xiphinema diversicaudatum* (Mikoletzky) Thorne [XIPHDI]

ANEXO II QUÁTER

Requisitos relativos a las medidas, por géneros o especies y por categoría, con arreglo al artículo 61, apartado 4; al artículo 67, apartado 4; al artículo 72, apartado 4; y al artículo 19 quater, apartado 2

Los materiales de reproducción cumplirán los requisitos relativos a las plagas cuarentenarias de la Unión y las plagas cuarentenarias de zonas protegidas contemplados

en los actos de ejecución adoptados con arreglo al Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, así como las medidas adoptadas con arreglo al artículo 30, apartado 1, de ese mismo Reglamento.

Además, deberán cumplir los siguientes requisitos, por géneros o especies y por categoría:

1. *Castanea sativa* Mill.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

b) Categoría inicial.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

En caso de que se autorice una excepción para producir materiales iniciales en el campo en condiciones que no sean a prueba de insectos, de conformidad con la Decisión de Ejecución (UE) 2017/925 de la Comisión, de 29 de mayo de 2017, se aplicarán los siguientes requisitos:

i) *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr. de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial, en el sitio de producción;

ii) *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in ‘t Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial, en el sitio de producción.

c) Categoría de base.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría de base se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr. de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría de base, en el sitio de producción;

ii) *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría de base se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de

Phytophthora ramorum (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in 't Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría de base, en el sitio de producción.

d) Categorías certificada y CAC.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías certificada y CAC se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr. de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías certificada y CAC, en el sitio de producción, o

– Se arrancarán los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías certificada y CAC que presentaran síntomas de *Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr, se inspeccionarán cada semana el resto de materiales de reproducción y plantones de frutal y, durante al menos tres semanas antes de su expedición, no se habrán observado síntomas de este organismo en el sitio de producción;

ii) *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías certificada y CAC se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in 't Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías certificada y CAC, en el sitio de producción, o

• Se habrán arrancado y eliminado los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías certificada y CAC que presentaran síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld en el sitio de producción, así como todos los vegetales presentes en un radio de 2 m alrededor de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, incluida la tierra adherida, y

• En relación con todos los vegetales presentes en un radio de 10 m alrededor de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, y cualquier material de reproducción o plantón de frutal restante del lote afectado:

○ En un plazo de tres meses a partir de la detección de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, no se observarán síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld en dichos materiales y plantones sintomáticos en un mínimo de dos inspecciones que tengan lugar en los momentos adecuados para detectar la plaga, y durante ese período trimestral no se aplicarán tratamientos que eliminen los síntomas de este organismo, y

○ Tras ese período de tres meses:

□ No se habrán observado síntomas *de Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld en dichos materiales y plantones en el sitio de producción, o

□ Se someterá a ensayo una muestra representativa de dichos materiales y plantones que se prevea trasladar, muestra que deberá considerarse libre de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld, y

– En lo que respecta a todos los demás materiales de reproducción y plantones de frutal que se encuentren en el sitio de producción:

• No se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in 't Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal en el sitio de producción, o

• Se habrá sometido a ensayo una muestra representativa de dichos materiales y plantones que se prevea trasladar, muestra que deberá considerarse libre de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld.

2. *Citrus* L.*, Fortunella* Swingle y *Poncirus* Raf.

a) Categoría inicial.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo cada año en relación con la presencia de *Spiroplasma citri Saglio* et al. Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo tres años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada tres años, en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE).

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo seis años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada seis años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) y de *Spiroplasma citri Saglio* et al., así como en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

b) Categoría de base.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), *Spiroplasma citri Saglio et al. y Plenodomus tracheiphilus* (Petri) *Gruyter, Aveskamp & Verkley.* Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año en relación con todas las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), *Spiroplasma citri Saglio et al. y Plenodomus tracheiphilus* (Petri) *Gruyter, Aveskamp & Verkley.*

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre de base que se haya mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada tres años en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE). Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo cada tres años en relación con la presencia de *Spiroplasma citri Saglio et al.*

Una porción representativa de las plantas madre de base que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada año en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) y *Spiroplasma citri Saglio et al*., con el fin de que todas las plantas madre hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de dos años.

En caso de que los ensayos del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) den un resultado positivo, serán objeto de muestreo y ensayo todas las plantas madre de base del sitio de producción. Una porción representativa de las plantas madre de base que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada seis años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) y de *Spiroplasma citri Saglio et al.*

c) Categoría certificada.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), *Spiroplasma citri Saglio* et al. y *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) *Gruyter, Aveskamp & Verkley*. Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año en relación con todas las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), *Spiroplasma citri Saglio et al. y Plenodomus tracheiphilus* (Petri) *Gruyter, Aveskamp & Verkley.*

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas que se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada cuatro años en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), con el fin de que todas las plantas madre hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de ocho años.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada año en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), con el fin de que todas las plantas madre hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de tres años. Una porción representativa de las plantas madre certificadas que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas enumeradas en los anexos I y II distintas del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE).

En caso de que los ensayos del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) den un resultado positivo, serán objeto de muestreo y ensayo todas las plantas madre certificadas del sitio de producción.

d) Categorías de base y certificada.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) Los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE), *Spiroplasma citri Saglio et al.* y *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) *Gruyter, Aveskamp & Verkley;*

ii) Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Spiroplasma citri Saglio* et al. ni de Plenodomus tracheiphilus (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley en los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada que se han cultivado en instalaciones a prueba de insectos, y los materiales se han sometido a muestreo y ensayo aleatorios en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) antes de su comercialización; o

iii) Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Spiroplasma citri Saglio* et al. ni de *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada que no se han cultivado en instalaciones a prueba de insectos, y una porción representativa de los materiales se ha sometido a muestreo y ensayo en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) antes de su comercialización; o

iv) En el caso de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada que no se han cultivado en instalaciones a prueba de insectos:

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley ni de *Spiroplasma citri Saglio* et al. en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones; y

– Una porción representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada se ha sometido a muestreo y ensayo en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) antes de su comercialización y, durante la última temporada de crecimiento completa, no más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción ha dado un resultado positivo; se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal; los materiales de reproducción y plantones de frutal de las inmediaciones

se han sometido a muestreo y ensayo aleatorios, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos aquellos que han dado un resultado positivo.

e) Categoría CAC.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año. Muestreo y ensayo.

Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se obtendrán de una fuente identificada que, tras ser sometida a inspección visual, muestreo y ensayo, se haya considerado libre de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II.

Una porción representativa de los materiales procedentes de una fuente identificada que se haya mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada ocho años en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE).

Una porción representativa de los materiales procedentes de una fuente identificada que no se haya mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada tres años en relación con la presencia del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE).

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres del virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE*), Spiroplasma citri Saglio* et al. y *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley; o

ii) Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Spiroplasma citri Saglio* et al. ni *de Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC que se han cultivado en instalaciones a prueba de insectos, y los materiales se han sometido a muestreo y ensayo aleatorios en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) antes de su comercialización; o

iii) Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Spiroplasma citri Saglio* et al. ni *de Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC que no se han cultivado en instalaciones a prueba de insectos, se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones y una porción representativa de los materiales se ha sometido a muestreo y ensayo en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) antes de su comercialización; o

iv) En el caso de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC que no se han cultivado en instalaciones a prueba de insectos:

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Spiroplasma citri Saglio* et al. ni de *Plenodomus tracheiphilus* (Petri) Gruyter, Aveskamp & Verkley en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones; y

– Una porción representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se ha sometido a muestreo y ensayo en relación con el virus de la tristeza de los cítricos (cepas de la UE) antes de su comercialización y, durante la última temporada de crecimiento completa, no más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción ha dado un resultado positivo; se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal; los materiales de reproducción y plantones de frutal de las inmediaciones se han sometido a muestreo y ensayo aleatorios, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos aquellos que han dado un resultado positivo.

3. Corylus avellana L.

Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

4. Cydonia oblonga Mill.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Durante la última temporada de crecimiento completa se llevarán a cabo inspecciones visuales en relación *con Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al. Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año en relación con todas las plagas reguladas no cuarentenarias distintas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.

b) Categoría inicial.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo quince años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada quince años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

c) Categoría de base.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo cada quince años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo y ensayo cada quince años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

Los plantones de frutal certificados serán objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

e) Categorías de base y certificada.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) Los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.; o

ii) Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

f) Categoría CAC. Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.; o

ii) Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

5. Ficus carica L.

Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

6. Fragaria L.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Durante la temporada de crecimiento se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año. Se procederá a la inspección visual del follaje de Fragaria L. en relación con la presencia de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman.

En el caso de los materiales de reproducción y plantones de frutal producidos por micropropagación que se mantengan durante un período inferior a tres meses, solo será necesaria una inspección visual durante dicho período.

b) Categoría inicial. Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo un año después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente una vez por temporada de crecimiento, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

c) Categoría de base. Muestreo y ensayo.

Una muestra representativa de las raíces se someterá a muestreo y ensayo cuando existan síntomas de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman en el follaje. Se procederá a muestreo y ensayo cuando los síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate no estén claros mediante inspección visual. Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus del mosaico del Arabis, *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman en el follaje de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base en el sitio de producción, y todos los materiales de reproducción, plantones de frutal y plantas infectados en una zona circundante de al menos 5 m de radio se han marcado, excluido de la recogida y la comercialización y destruido tras la recogida de los materiales de reproducción, plantones de frutal y plantas no infectados,

– *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman,

– Ha existido un período de descanso de al menos diez años entre la detección de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman y la plantación siguiente durante el cual no se han cultivado los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados, o

– Se han registrado el historial de cultivo y el historial de enfermedades transmitidas por el suelo en el sitio de producción,

– *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King,

– Ha existido un período de descanso de al menos un año entre la detección de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King y la plantación siguiente durante el cual no se han cultivado los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados;

iii) Requisitos para las plagas reguladas no cuarentenarias distintas de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King y *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, y distintas de los virus:

– Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base con síntomas de las siguientes plagas reguladas no cuarentenarias en el sitio de producción no excedió de:

• 0,05 % en el caso de *Aphelenchoides besseyi,*
• 0,1 % en el caso del fitoplasma de la enfermedad multiplicadora de la fresa,
• 0,2 % en el caso de:

Candidatus Phytoplasma asteris Lee et al.
Candidatus Phytoplasma pruni.
Candidatus Phytoplasma solani Quaglino *et al.*
Verticillium albo-atrum Reinke & Berthold.
Verticillium dahliae Kleb.

• 0,5 % en el caso de:

Chaetosiphon fragaefolii Cockerell.
Ditylenchus dipsaci (Kuehn) Filipjev.
Meloidogyne hapla Chitwood.
Podosphaera aphanis (Wallroth) Braun & Takamatsu.

• 1 % en el caso de *Pratylenchus vulnus* Allen & Jensen, y se han arrancado y destruido los materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones, y

– En caso de que los ensayos de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base que presenten síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las

manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate den un resultado positivo, se arrancan y destruyen inmediatamente los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados;

iv) Requisitos para todos los virus:

Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de ninguno de los virus enumerados en los anexos I y II en más del 1 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

Una muestra representativa de las raíces se someterá a muestreo y ensayo cuando existan síntomas de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman en el follaje. Se procederá a muestreo y ensayo cuando los síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate no estén claros mediante inspección visual. Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus del mosaico del Arabis, *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman en el follaje de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y todos los materiales de reproducción, plantones de frutal y plantas infectados en una zona circundante de al menos 5 m de radio se han marcado, excluido de la recogida y la comercialización y destruido tras la recogida de las plantas no infectadas,

– *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman.

– Ha existido un período de descanso de al menos diez años entre la detección de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman y la plantación siguiente durante el cual no se han cultivado los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados, o

– Se han registrado el historial de cultivo y el historial de enfermedades transmitidas por el suelo en el sitio de producción,

– *Xanthomonas* fragariae Kennedy & King.

– Ha existido un período de descanso de al menos un año entre la detección de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King y la plantación siguiente durante el cual no se han cultivado los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados;

iii) Requisitos para las plagas reguladas no cuarentenarias distintas de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King y *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, y distintas de los virus:

– Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada con síntomas de las siguientes plagas reguladas no cuarentenarias en el sitio de producción no excedió de:

• 0,1 % en el caso de *Phytonemus pallidus* Banks,
• 0,5 % en el caso de:

Aphelenchoides besseyi Christie.
fitoplasma de la enfermedad multiplicadora de la fresa,

• 1 % en el caso de:

Aphelenchoides fragariae (Ritzema Bos) Christie. Candidatus Phlomobacter fragariae Zreik, Bové & Garnier.
Candidatus Phytoplasma asteris Lee et al.
Candidatus Phytoplasma fragariae Valiunas, Staniulis & Davis.
Candidatus Phytoplasma pruni.
Candidatus Phytoplasma solaniQuaglino et al.
Chaetosiphon fragaefolii Cockerell.
Clover phyllody Phytoplasma. Ditylenchus dipsaci (Kuehn) Filipjev. Meloidogyne hapla Chitwood.
Podosphaera aphanis (Wallroth) Braun & Takamatsu.
Pratylenchus vulnus Allen & Jensen.
Rhizoctonia fragariae Hussain & W.E. McKeen,

• 2 % en el caso de:

Verticillium albo-atrum Reinke & Berthold.
Verticillium dahliae Kleb, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones, y

– En caso de que los ensayos de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada que presenten síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate den un resultado positivo, se arrancan y destruyen inmediatamente los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados;

iv) Requisitos para todos los virus:

Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de ninguno de los virus enumerados en los anexos I y II en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

e) Categoría CAC. Muestreo y ensayo.

Una muestra representativa de las raíces se someterá a muestreo y ensayo cuando existan síntomas de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman en el follaje. Se procederá a muestreo y ensayo cuando los síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate no estén claros mediante inspección visual. Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II

distintas del virus del mosaico del Arabis, *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Phytophthora fragariae C.J. Hickman.*

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Phytophthora fragariae* C.J. Hickman en el follaje de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y todos los materiales de reproducción y plantones de frutal infectados en una zona circundante de al menos 5 m de radio se han marcado, excluido de la recogida y la comercialización y destruido tras la recogida de los materiales de reproducción, plantones de frutal y plantas no infectados,

– *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King,

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Xanthomonas fragariae* Kennedy & King en más del 5 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) Requisitos para los virus:

En caso de que los ensayos de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC que presenten síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus del arrugado de la fresa, el virus latente de las manchas anulares de la fresa, el virus de la clorosis marginal del fresal, el virus de la necrosis de las venas de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate den un resultado positivo, se arrancan y destruyen inmediatamente los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados.

7. Juglans regia L.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

b) Categoría inicial.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial a la que se permita la floración será objeto de muestreo y ensayo un año después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada año, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

c) Categoría de base.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo cada año, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo y ensayo cada tres años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

Los plantones de frutal certificados serán objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

e) Categoría CAC.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

8. Malus Mill.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

b) Categoría inicial.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo quince años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada quince años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

En caso de que se autorice una excepción para producir materiales iniciales en el campo en condiciones que no sean a prueba de insectos, de conformidad con la Decisión de Ejecución (UE) 2017/925 de la Comisión, se aplicarán los siguientes requisitos relativos a *Candidatus Phytoplasma mali Seemüller & Schneider* y *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow *et al.:*

i) *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow *et al.*

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de

reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

c) Categoría de base.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre de base que se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada quince años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider.

Una porción representativa de las plantas madre de base que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada tres años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider; una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo cada quince años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider y distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides, así como en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y los plantones de la categoría de base se producirán en áreas de las que se tenga constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, no se habrán observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y los plantones de la categoría de base del sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow *et al.*

– Los materiales de reproducción y los plantones de la categoría de base se producirán en áreas de las que se tenga constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, se habrán inspeccionado los materiales de reproducción y los plantones de la categoría de base en el sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y los plantones que presentaran síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas que se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada quince años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada cinco años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma mali Seemüller* & Schneider; una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo y ensayo cada quince años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de *Candidatus Phytoplasma* mali Seemüller & Schneider y distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides, así como en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

Los plantones de frutal certificados serán objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma mali Seemüller & Schneider*.

– Los materiales de reproducción y los plantones de la categoría certificada se producirán en áreas de las que se tenga constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, no se habrán observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y los plantones de la categoría certificada del sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, no se habrán observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider en más del 2 % de los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, se habrán arrancado y destruido inmediatamente esos materiales y plantones, así como todos los vegetales sintomáticos de las inmediaciones, y se habrá sometido a ensayo una muestra representativa de los materiales de reproducción y los plantones de frutal asintomáticos que quedaran en los lotes en los que se encontraron los materiales y los plantones sintomáticos; deberá constatarse que esta muestra está libre de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider;

ii) *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow *et al.*

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría certificada se producirán en áreas de las que se tenga constancia que están libres de *Erwinia amylovora (Burrill)* Winslow *et al.,* o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, se habrán inspeccionado los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y los plantones de frutal que presentaran síntomas de *Erwinia amylovora (Burrill)* Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

e) Categoría CAC.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, y una muestra representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal asintomáticos que quedaban en los lotes en los que se encontraron los materiales de reproducción y plantones de frutal sintomáticos ha sido sometida a ensayo y se ha considerado libre *de Candidatus Phytoplasma mali* Seemüller & Schneider;

ii) *Erwinia amylovora (Burrill) Winslow et al*.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora (Burrill)* Winslow et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora (Burrill)* Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

9. Olea europaea L.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

b) Categoría inicial.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo diez años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada diez años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

c) Categoría de base.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, con el fin de que todas las plantas hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de treinta años.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre utilizadas para producir semillas («plantas madre semilleras») será objeto de muestreo en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, con el fin de que todas las plantas hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de cuarenta años. Una porción representativa de las plantas madre distintas de las semilleras será objeto de muestreo en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, con el fin de que todas las plantas hayan sido sometidas a ensayo cada treinta años.

e) Categoría CAC. Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

10. *Pistacia vera L*.

Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

11. *Prunus armeniaca L., Prunus avium L., Prunus cerasifera Ehrh., Prunus cerasus L., Prunus domestica L., Prunus dulcis* (Miller) *Webb, Prunus persica (L.)* Batsch *y Prunus salicina* Lindley.

a) Categoría inicial.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año en relación con *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus de la viruela del ciruelo, *Xanthomonas arboricola* pv. pruni (Smith) Vauterin et al. y *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie (*Prunus persica* (L.) Batsch y Prunus salicina Lindley). Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año en relación con todas las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus de la viruela del ciruelo, *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. *y Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie.

Muestreo y ensayo.

Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial de *Prunus armeniaca* L.*, Prunus avium* L.*, Prunus cerasus* L.*, Prunus domestica* L. y *Prunus dulcis* (Miller) Webb se obtendrán de plantas madre que hayan sido sometidas a ensayo en la temporada de crecimiento anterior y se hayan considerado libres del virus de la viruela del ciruelo.

Los portainjertos iniciales de *Prunus cerasifera* Ehrh. y *Prunus domestica* L. se obtendrán de plantas madre que hayan sido sometidas a ensayo en la temporada de crecimiento anterior y se hayan considerado libres del virus de la viruela del ciruelo. Los portainjertos iniciales de *Prunus cerasifera* Ehrh. y *Prunus domestica* L. se obtendrán de plantas madre que hayan sido sometidas a ensayo en las cinco temporadas de crecimiento anteriores y se hayan considerado libres de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

Toda planta madre inicial a la que se permita la floración será objeto de muestreo y ensayo en relación con el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* un año después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada año. Toda planta madre inicial de *Prunus* persica a la que se permita la floración será objeto de muestreo un año después de su aceptación como planta madre inicial y se someterá a ensayo en relación con el viroide del mosaico latente del melocotonero. Todo árbol plantado deliberadamente para polinización y, cuando proceda, los principales árboles polinizadores del entorno serán objeto de muestreo y ensayo en relación con el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus*.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo cinco años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada cinco años, y se someterá a ensayo en relación con *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider y el virus de la viruela del ciruelo. Toda planta madre inicial será objeto de muestreo diez años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada diez años, y se someterá a ensayo en relación con las plagas reguladas no cuarentenarias pertinentes para las especies y enumeradas en el anexo II distintas del virus del enanismo del ciruelo, el virus de la viruela del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I. Una porción representativa de las plantas madre iniciales se someterá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de *Xanthomonas arboricola* pv. pruni (Smith) Vauterin et al.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

En caso de que se autorice una excepción para producir materiales iniciales en el campo en condiciones que no sean a prueba de insectos, de conformidad con la Decisión de Ejecución (UE) 2017/925 de la Comisión, se aplicarán los siguientes requisitos relativos a *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus de la viruela del ciruelo, *Xanthomonas arboricola* pv. pruni (Smith) Vauterin et al. y *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie:

i) *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción están aislados de otras plantas hospedadoras; la distancia de aislamiento del sitio de producción depende de las circunstancias regionales, el tipo de materiales de reproducción, la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en el área en cuestión y los riesgos pertinentes existentes según determinen las autoridades competentes sobre la base de una inspección;

ii) Virus de la viruela del ciruelo.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres del virus de la viruela del ciruelo, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas del virus de la viruela del ciruelo en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción están aislados de otras plantas hospedadoras; la distancia de aislamiento del sitio de producción depende de las circunstancias regionales, el tipo de materiales de reproducción, la presencia del virus de la viruela del ciruelo en el área en cuestión y los riesgos pertinentes existentes según determinen las autoridades competentes sobre la base de una inspección;

iii) *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

iv) *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin *et al.*

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin *et al*., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

b) Categorías de base, certificada y CAC. Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

c) Categoría de base.

Muestreo y ensayo.

i) Plantas madre que se han mantenido en instalaciones a prueba de insectos.

Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo cada tres años y se someterá a ensayo en relación con la presencia del virus del enanismo del ciruelo, el virus de los anillos necróticos de *Prunus* y el virus de la viruela del ciruelo. Una

porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo cada diez años y se someterá a ensayo en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

ii) Plantas madre que no se han mantenido en instalaciones a prueba de insectos.

Una porción representativa de las plantas madre de base distintas de las destinadas a la producción de portainjertos será objeto de muestreo cada año y se someterá a ensayo en relación con el virus de la viruela del ciruelo, con el fin de que todas las plantas hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de diez años.

Una porción representativa de las plantas madre de base destinadas a la producción de portainjertos será objeto de muestreo cada año, se someterá a ensayo en relación con la presencia del virus de la viruela del ciruelo y se considerará libre de esa plaga regulada no cuarentenaria. Una porción representativa de las plantas madre de base de *Prunus domestica* L. destinadas a la producción de portainjertos habrá sido objeto de muestreo y ensayo en las cinco temporadas de crecimiento anteriores en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider y se considera libre de esa plaga regulada no cuarentenaria.

Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia *de Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. Una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo cada diez años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas *de Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus del enanismo del ciruelo, el virus de los anillos necróticos de *Prunus* y el virus de la viruela del ciruelo, y se someterá a ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

– Plantas madre a las que se permite la floración.

Una porción representativa de las plantas madre de base a las que se permite la floración será objeto de muestreo cada año y se someterá a ensayo en relación con *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas.

Una porción representativa de las plantas madre de base de *Prunus persica* (L.) Batsch a las que se permite la floración será objeto de muestreo una vez al año y se someterá a ensayo en relación con el viroide del mosaico latente del melocotonero sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas. Una porción representativa de los árboles plantados deliberadamente para polinización y, cuando proceda, los principales árboles polinizadores del entorno serán objeto de muestreo y ensayo en relación con el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas.

– Plantas madre a las que no se permite la floración.

Una porción representativa de las plantas madre de base a las que no se permite la floración y que no se han mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada tres años en relación con la presencia del virus del enanismo del ciruelo, el virus de los anillos necróticos de *Prunus* y *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

i) Plantas madre que se han mantenido en instalaciones a prueba de insectos.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo cada cinco años y se someterá a ensayo en relación con la presencia del virus del enanismo del ciruelo, el virus de los anillos necróticos de *Prunus* y el virus de la viruela del ciruelo, con el fin de que todas las plantas hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de quince

años. Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo cada quince años y se someterá a ensayo en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

ii) Plantas madre que no se han mantenido en instalaciones a prueba de insectos.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo cada tres años y se someterá a ensayo en relación con el virus de la viruela del ciruelo, con el fin de que todas las plantas hayan sido sometidas a ensayo en un intervalo de quince años.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas destinadas a la producción de portainjertos será objeto de muestreo cada año y se someterá a ensayo en relación con la presencia del virus de la viruela del ciruelo y se considerará libre de esa plaga regulada no cuarentenaria. Una porción representativa de las plantas madre certificadas de *Prunus cerasifera Ehrh*. y *Prunus domestica* L. destinadas a la producción de portainjertos habrá sido objeto de muestreo en las cinco temporadas de crecimiento anteriores y se habrá sometido a ensayo en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider y considerado libre de esa plaga regulada no cuarentenaria.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. Una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo cada quince años y se someterá a ensayo, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus del enanismo del ciruelo, el virus de los anillos necróticos de *Prunus* y el virus de la viruela del ciruelo, y se someterá a ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

– Plantas madre a las que se permite la floración.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas a las que se permite la floración será objeto de muestreo cada año y se someterá a ensayo en relación con *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas. Una porción representativa de las plantas madre certificadas de *Prunus persica* (L.) Batsch a las que se permite la floración será objeto de muestreo una vez al año y se someterá a ensayo en relación con el viroide del mosaico latente del melocotonero sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas. Una porción representativa de los árboles plantados deliberadamente para polinización y, cuando proceda, los principales árboles polinizadores del entorno serán objeto de muestreo y ensayo en relación con el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas.

– Plantas madre a las que no se permite la floración.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas a las que no se permite la floración y que no se han mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo cada tres años y se someterá a ensayo en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum*, el virus del enanismo del ciruelo y el virus de los anillos necróticos de *Prunus* sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas.

e) Categorías de base y certificada.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

– los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en los materiales de

reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en más del 1 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, y una muestra representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal asintomáticos que quedaban en los lotes en los que se encontraron las plantas sintomáticas ha sido sometida a ensayo y se ha considerado libre de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider;

ii) Virus de la viruela del ciruelo.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres del virus de la viruela del ciruelo, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas del virus de la viruela del ciruelo en los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas del virus de la viruela del ciruelo en más del 1 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, y una muestra representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal asintomáticos que quedaban en los lotes en los que se encontraron las plantas sintomáticas ha sido sometida a ensayo y se ha considerado libre del virus de la viruela del ciruelo

iii) *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie en los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

iv) *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas *de Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. en los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas *de Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y

se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

f) Categoría CAC.

Muestreo y ensayo.

Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se obtendrán de una fuente identificada, una porción representativa de la cual se habrá sometido a muestreo y ensayo en las tres temporadas de crecimiento anteriores y se habrá considerado libre del virus de la viruela del ciruelo.

Los portainjertos CAC de *Prunus cerasifera Ehrh*. y *Prunus domestica* L. se obtendrán de una fuente identificada, una porción representativa de la cual se habrá sometido a muestreo y ensayo en los cinco años anteriores y se habrá considerado libre de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider y del virus de la viruela del ciruelo.

Una porción representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC será objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al.

Una porción representativa de los plantones de frutal CAC que no presenten ningún síntoma del virus de la viruela del ciruelo tras una inspección visual será objeto de muestreo y ensayo sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichos plantones de frutal en relación con la presencia de esa plaga regulada no cuarentenaria y cuando existan plantas sintomáticas en las inmediaciones.

A raíz de la detección, mediante inspección visual, de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC que presenten síntomas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en el sitio de producción, una porción representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC asintomáticos que queden en los lotes en los que se han encontrado los materiales de reproducción y plantones de frutal sintomáticos será objeto de muestreo y ensayo en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider y el virus de la viruela del ciruelo.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider en más del 1 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, y una muestra representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal asintomáticos que quedaban en los lotes en los que se encontraron los materiales de reproducción y plantones de frutal sintomáticos ha sido sometida a ensayo y se ha considerado libre de *Candidatus Phytoplasma prunorum* Seemüller & Schneider, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie ni de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) Virus de la viruela del ciruelo.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres del virus de la viruela del ciruelo, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas del virus de la viruela del ciruelo en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas del virus de la viruela del ciruelo en más del 1 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, y una muestra representativa de los materiales de reproducción y plantones de frutal asintomáticos que quedaban en los lotes en los que se encontraron los materiales de reproducción y plantones de frutal sintomáticos ha sido sometida a ensayo y se ha considerado libre del virus de la viruela del ciruelo;

iii) *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Pseudomonas syringae pv. persicae* (Prunier, Luisetti &. Gardan) Young, Dye & Wilkie en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

iv) *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas *de Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin *et al.* en los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Xanthomonas arboricola pv. pruni* (Smith) Vauterin et al. en más del 2 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

12. Pyrus L.

a) Todas las categorías.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

b) Categoría inicial.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo quince años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada quince años, en relación con la

presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

En caso de que se autorice una excepción para producir materiales iniciales en el campo en condiciones que no sean a prueba de insectos, de conformidad con la Decisión de Ejecución (UE) 2017/925 de la Comisión, se aplicarán los siguientes requisitos relativos a *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider *y Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.:

i) *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante las tres últimas temporadas de crecimiento completas, no se habrán observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría inicial del sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones;

ii) *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría inicial en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

c) Categoría de base.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre de base que se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada quince años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider.

Una porción representativa de las plantas madre de base que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada tres años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma pyri Seemüller* & Schneider; una porción representativa de las plantas madre de base será objeto de muestreo y ensayo cada quince años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider y distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides, así como en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

d) Categoría certificada.

Muestreo y ensayo.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas que se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada quince años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider.

Una porción representativa de las plantas madre certificadas que no se hayan mantenido en instalaciones a prueba de insectos será objeto de muestreo y ensayo cada cinco años en relación con la presencia de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider; una porción representativa de las plantas madre certificadas será objeto de muestreo y ensayo cada quince años, sobre la base de una evaluación del riesgo de infección de dichas plantas,

en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II distintas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider y distintas de las enfermedades similares a las víricas y de los viroides, así como en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

Los plantones de frutal certificados serán objeto de muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

e) Categorías de base y certificada.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, no se habrán observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías de base y certificada del sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Se arrancarán y destruirán inmediatamente los materiales de reproducción y los plantones de frutal de las categorías de base y certificada del sitio de producción y todos los vegetales de las inmediaciones que hayan mostrado síntomas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider en las inspecciones visuales que hayan tenido lugar durante las tres últimas temporadas de crecimiento completas.

ii) *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de las categorías de base y certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

f) Categoría CAC.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider.

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría CAC se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa, no se habrán observado síntomas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller & Schneider en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría CAC del sitio de producción, y se habrán arrancado y destruido inmediatamente todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones, o

– Se arrancarán y destruirán inmediatamente los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría CAC del sitio de producción y todos los vegetales de las inmediaciones que hayan mostrado síntomas de *Candidatus Phytoplasma pyri* Seemüller &

Schneider en las inspecciones visuales que hayan tenido lugar durante las tres últimas temporadas de crecimiento completas.

ii) *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., o

– Durante la última temporada de crecimiento completa se han inspeccionado los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente todos los materiales de reproducción y plantones de frutal que presentaban síntomas de *Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al., así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

13. Ribes L.

a) Categoría inicial.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo cuatro años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada cuatro años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

b) Categorías de base, certificada y CAC. Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

c) Categoría de base.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base con síntomas de *Aphelenchoides ritzemabosi* (Schwartz) Steiner & Buhrer en el sitio de producción no ha excedido del 0,05 %, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

d) Categoría certificada.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada con síntomas de *Aphelenchoides ritzemabosi* (Schwartz) Steiner & Buhrer en el sitio de producción no ha excedido del 0,5 %, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

14. Rubus L.

a) Categoría inicial.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año.

Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo dos años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada dos años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

b) Categoría de base.

Inspección visual.

Si los materiales de reproducción y plantones de frutal se cultivan en el campo o en macetas, se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año.

En el caso de los materiales de reproducción y plantones de frutal producidos por micropropagación que se mantengan durante un período inferior a tres meses, solo será necesaria una inspección visual durante dicho período.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo cuando los síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate no estén claros mediante inspección visual. Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) En caso de que los ensayos de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base que presenten síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate den un resultado positivo, se arrancan y destruyen inmediatamente los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados;

ii) Requisitos aplicables a las plagas reguladas no cuarentenarias distintas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa y el virus de la mancha negra del tomate:

Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base con síntomas de las siguientes plagas reguladas no cuarentenarias en el sitio de producción no excedió de:

– 0,1 % en el caso de:

Agrobacterium spp. Conn.,

Rhodococcus fascians Tilford, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones; y

iii) Requisitos para todos los virus:

Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de ninguno de los virus enumerados en los anexos I y II en más del 0,25 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

c) Categoría certificada.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo cuando los síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de

la fresa o el virus de la mancha negra del tomate no estén claros mediante inspección visual. Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) En caso de que los ensayos de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada que presenten síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate den un resultado positivo, se arrancan y destruyen inmediatamente los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados;

ii) Requisitos aplicables a las plagas reguladas no cuarentenarias distintas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa y el virus de la mancha negra del tomate:

Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada con síntomas de las siguientes plagas reguladas no cuarentenarias en el sitio de producción no excedió de:

– 0,5 % en el caso de *Resseliella theobaldi* Barnes,
– 1 % en el caso de:

Agrobacterium spp. Conn.,
Rhodococcus fascians Tilford, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones;

iii) Requisitos para todos los virus:

Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de ninguno de los virus enumerados en los anexos I y II en más del 0,5 % de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada en el sitio de producción, y se han arrancado y destruido inmediatamente esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas sintomáticas de las inmediaciones.

d) Categoría CAC.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo cuando los síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate no estén claros mediante inspección visual. Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II distintas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

En caso de que los ensayos de los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría CAC que presenten síntomas del virus del mosaico del Arabis, el virus de las manchas anulares del frambueso, el virus latente de las manchas anulares de la fresa o el virus de la mancha negra del tomate den un resultado positivo, se arrancan y destruyen inmediatamente los materiales de reproducción y plantones de frutal afectados.

15. Vaccinium L.

a) Categoría inicial.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año. Muestreo y ensayo.

Toda planta madre inicial será objeto de muestreo y ensayo cinco años después de su aceptación como planta madre inicial, y posteriormente cada cinco años, en relación con la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo II y en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en el anexo I.

b) Categoría de base.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales dos veces al año. Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Agrobacterium tumefaciens* (Smith & Townsend) Conn.

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de *Agrobacterium tumefaciens* (Smith & Townsend) Conn en el sitio de producción;

ii) *Diaporthe vaccinii* Shear.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Diaporthe vaccinii* Shear, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de Diaporthe vaccinii Shear en el sitio de producción;

iii) *Exobasidium vaccinii* (Fuckel) Woronin *y Godronia cassandrae* (anamorfo Topospora myrtilli) Peck.

– Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría de base con síntomas de las siguientes plagas reguladas no cuarentenarias en el sitio de producción no excedió de:

• 0,1 % en el caso de *Godronia cassandrae* (anamorfo Topospora myrtilli) Peck,

• 0,5 % en el caso de *Exobasidium vaccinii* (Fuckel) Woronin, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

iv) *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría de base se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in ‘t Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría de base, en el sitio de producción.

c) Categorías certificada y CAC.

Inspección visual.

Se llevarán a cabo inspecciones visuales una vez al año.

Muestreo y ensayo.

Se procederá a muestreo y ensayo en caso de dudas relativas a la presencia de las plagas reguladas no cuarentenarias enumeradas en los anexos I y II.

d) Categoría certificada.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

i) *Diaporthe vaccinii* Shear.

– Los materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada se producen en áreas de las que se tiene constancia que están libres de *Diaporthe vaccinii* Shear, o

– Durante la última temporada de crecimiento completa no se han observado síntomas de Diaporthe vaccinii Shear en el sitio de producción;

ii) *Agrobacterium tumefaciens* (Smith & Townsend) Conn, *Exobasidium vaccinii* (Fuckel) *Woronin y Godronia cassandrae* (anamorfo Topospora myrtilli) Peck.

– Durante la última temporada de crecimiento completa, el porcentaje de materiales de reproducción y plantones de frutal de la categoría certificada con síntomas de las siguientes plagas reguladas no cuarentenarias en el sitio de producción no excedió de:

– 0,5 % en el caso de:

Agrobacterium tumefaciens (Smith & Townsend) Conn.
Godronia cassandrae (anamorfo Topospora myrtilli).

– 1 % en el caso de *Exobasidium vaccinii* (Fuckel) Woronin, y se han arrancado y destruido esos materiales de reproducción y plantones de frutal, así como todas las plantas hospedadoras de las inmediaciones.

iii) *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría certificada se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in ‘t Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría certificada, en el sitio de producción, o

• Se habrán arrancado y eliminado los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría certificada que presentaran síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld en el sitio de producción, así como todos los vegetales presentes en un radio de 2 m alrededor de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, incluida la tierra adherida, y

• En relación con todos los vegetales presentes en un radio de 10 m alrededor de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, y cualquier material o plantón restante del lote afectado:

○ En un plazo de tres meses a partir de la detección de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, no se observarán síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld en dichos materiales y plantones sintomáticos en un mínimo de dos inspecciones que tengan lugar en los momentos adecuados para detectar la plaga, y durante ese período trimestral no se aplicarán tratamientos que eliminen los síntomas de este organismo, y

○ Tras ese período de tres meses:

□ No se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in ‘t Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal en el sitio de producción, o

□ Se habrá sometido a ensayo una muestra representativa de dichos materiales de reproducción y plantones de frutal que se prevea trasladar, muestra que deberá considerarse libre de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in ‘t Veld, y

• En lo que respecta a todos los demás materiales de reproducción y plantones de frutal que se encuentren en el sitio de producción:

○ No se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in ‘t Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal en el sitio de producción, o

○ Se habrá sometido a ensayo una muestra representativa de dichos materiales de reproducción y plantones de frutal que se prevea trasladar, muestra que deberá considerarse libre de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld.

e) Categoría CAC.

Requisitos relativos al sitio de producción, el lugar de producción o el área.

Phytophthora ramorum (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld:

– Los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría CAC se producirán en áreas que las autoridades competentes hayan considerado libres de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld, de conformidad con las normas internacionales pertinentes relativas a medidas fitosanitarias, o

– Durante el último ciclo de vegetación completo, no se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in 't Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría CAC, en el sitio de producción, o

• Se habrán arrancado y eliminado los materiales de reproducción y los plantones de frutal de la categoría CAC que presentaran síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld en el sitio de producción, así como todos los vegetales presentes en un radio de 2 m alrededor de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, incluida la tierra adherida, y

• En relación con todos los vegetales presentes en un radio de 10 m alrededor de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, y cualquier material de reproducción o plantón de frutal restante del lote afectado:

○ En un plazo de tres meses a partir de la detección de los materiales de reproducción y los plantones de frutal sintomáticos, no se observarán síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld en dichos materiales y plantones sintomáticos en un mínimo de dos inspecciones que tengan lugar en los momentos adecuados para detectar la plaga, y durante ese período trimestral no se aplicarán tratamientos que eliminen los síntomas de este organismo; y tras ese período de tres meses:

□ No se habrán observado síntomas de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in 't Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal en el sitio de producción, o

□ Se habrá sometido a ensayo una muestra representativa de dichos materiales de reproducción y plantones de frutal que se prevea trasladar, muestra que deberá considerarse libre de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld, y

– En lo que respecta a todos los demás materiales de reproducción y plantones de frutal que se encuentren en el sitio de producción:

• No se habrán observado síntomas de *Phytophthora* ramorum (cepas de la UE) Werres, De Cock of Man in 't Veld en los materiales de reproducción y los plantones de frutal en el sitio de producción, o

• Se habrá sometido a ensayo una muestra representativa de dichos materiales de reproducción y plantones de frutal que se prevea trasladar, muestra que deberá considerarse libre de *Phytophthora ramorum* (cepas de la UE) Werres, De Cock & Man in 't Veld.

16. Actinidia Lindl.

Los materiales de multiplicación y los plantones de frutal de Actinidia Lindl. deberán cumplir los requisitos relativos a las plagas reguladas no cuarentenarias de la Unión y las medidas para prevenir la presencia de plagas reguladas no cuarentenarias de la Unión en los materiales de multiplicación de frutales y los plantones de frutal destinados a la producción frutícola de Actinidia Lindl. distintos de las semillas, establecidos por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019, y sus modificaciones, en particular en su anexo IV, parte M y su anexo V, parte K.

ANEXO II QUINQUIES

Número máximo autorizado de generaciones en el campo, con presencia de insectos, y vida útil máxima autorizada de las plantas madres de base por género o especie, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 70.1

Castanea sativa Mill.:

Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.
Si la planta madre de base producida a partir de materiales iniciales es un portainjertos, podrá multiplicarse por un máximo de tres generaciones.
Cuando los portainjertos formen parte de plantas madre de base, serán materiales de base de la primera generación.

Citrus L., Fortunella Swingle, Poncirus Raf:

Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de una generación.
Si la planta madre de base producida a partir de materiales iniciales es un portainjertos, podrá multiplicarse por un máximo de tres generaciones.
Cuando los portainjertos formen parte de plantas madre de base, serán materiales de base de la primera generación.

Corylus avellana L.:

Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.

Cydonia oblonga Mill., Malus Mill., Pyrus L.:

Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.
Si la planta madre de base producida a partir de materiales iniciales es un portainjertos, podrá multiplicarse por un máximo de tres generaciones.
Cuando los portainjertos formen parte de plantas madre de base, serán materiales de base de la primera generación.

Ficus carica L.:

Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.

Fragaria L.:

Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse +por un máximo de cinco generaciones.

Juglans regia L.:
Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.

Olea europaea L.:
Categoría de base.
Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de una generación.

Prunus armeniaca L., *Prunus domestica* L., *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb, *Prunus persica* (L.) Batsch y *Prunus salicina* Lindl:

Categoría de base.

Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.

Si la planta madre de base producida a partir de materiales iniciales es un portainjertos, podrá multiplicarse por un máximo de tres generaciones.

Cuando los portainjertos formen parte de plantas madre de base, serán materiales de base de la primera generación.

Prunus avium y P. cerasus:

Categoría de base.

Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.

Si la planta madre de base producida a partir de materiales iniciales es un portainjertos, podrá multiplicarse por un máximo de tres generaciones.

Cuando los portainjertos formen parte de plantas madre de base, serán materiales de base de la primera generación.

Ribes L.:

Categoría de base.

Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de tres generaciones. Las plantas madre se mantendrán como tales durante un máximo de seis años.

Rubus L.:

Categoría de base.

Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones. Las plantas madre de cada generación se mantendrán como tales durante un máximo de cuatro años.

Vaccinium L.:

Categoría de base.

Una planta madre de base producida a partir de materiales iniciales podrá multiplicarse por un máximo de dos generaciones.

ANEXO III

Normas de calidad exterior para las plantas de vivero de los subgrupos cítricos y platanera

A) Normas de calidad exterior para los plantones de cítricos:

	Edad del injerto	
	Un año	**Dos o más años**
Sistema radicular:		
Conformación y desarrollo (*)	2	2
Dimensiones del cepellón (en su caso)	18 × 20	20 × 22
Tallo:		
Diámetro mínimo medido a 10 centímetros sobre punto de injerto (centímetros):		
Mandarinos y sus híbridos	0,8	0,9
Naranjos, limoneros, pomelos y limas	0,9	1
Desarrollos del brote (centímetros):		
Mandarinos y sus híbridos	60	70
Naranjos, limoneros, pomelos y limas	70	80
Conformación del patrón *	2	3
Conformación del brote *	2	2
Cicatrices en el patrón **	2	2
Cicatrices en el brote **	2	2
Otras (hielo, pedrisco) **	1	1
Endurecimiento **	1	1

	Edad del injerto	
	Un año	Dos o más años
Tolerancias: Sobre un 50 por 100 de los plantones de una partida, un 10 por 100 de tolerancias.		

Las notas * y ** del cuadro corresponden a los grados de expresión máximos tolerados.

* 0 = muy buena a 5 = muy mala.

** 0 = inexistente a 5 = excesiva presencia.

B) Normas de calidad exterior para los patrones de cítricos:

Diámetro del tallo medio medido a 10 centímetros del suelo: 0,6 centímetros.
Altura mínima: 60 centímetros.

C) Normas de calidad exterior para las plantas de vivero del subgrupo platanera:

Sistema radicular:

Volumen del cepellón: 1 litro mínimo.

Pseudotallo:

Altura media desde la base hasta la inserción de las últimas hojas emitidas: 30 centímetros mínimo.
Relación altura pseudotallo a diámetro de su base: 10:1.

ANEXO IV

Datos que deben consignarse en los documentos de los proveedores

(Derogado)

ANEXO V

Normas específicas para la certificación de plantas de vivero de frutales de pepita y hueso.

1. **(Derogado)**

2. **(Derogado)**

3. Requisitos para la producción de plantas de vivero certificadas:

1.º Con material de base se establecen campos de plantas madres de certificado.
Las plantas madres de injertos certificados podrán permanecer un período máximo de diez años a partir de la injertada.
2.º La pureza varietal de las plantas de vivero certificadas se comprobará, al menos, por inspección visual y será del 99,99 por 100, como mínimo.
3.º **(Derogado)**
4.º Los productores deberán realizar las oportunas depuraciones para que las plantas de vivero cumplan los requisitos de pureza varietal y estado sanitario citado en el apartado 3.º El incumplimiento de estos requisitos implicará la destrucción de las plantas.
Para cualquier sustitución de marras o plantas depuradas se deberá solicitar previamente la autorización del organismo oficial responsable.
5.º Las parcelas destinadas a semilleros o a viveros de patrones o plantones, no se habrán dedicado anteriormente a ningún cultivo de rosáceas o ampolidáceas en los últimos tres años, o bien, se acreditará la desinfección del suelo o la ausencia de nematodos nocivos, en su caso.
Las parcelas donde se detecte la presencia de nematodos vectores de virosis, serán anuladas.
6.º Las parcelas de produccion de plantas de vivero certificadas tendrán un aislamiento mínimo de 3 metros con cualquier plantación comercial o plantas aisladas del mismo género. Dicha distancia de aislamiento se mantendrá en barbecho total.

7.º Las plantas madre de certificado estarán separadas al menos 100 metros de cualquier otra planta del mismo género no certificada. En el caso de patrones esta distancia podrá ser de 50 metros.

4. Requisitos para la producción de plantas de vivero de base y plantas de vivero certificadas por micropropagación o cultivo «in vitro»:

Se admite la producción del material citado por micropropagación de cultivo «in vitro», de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) Requisitos comunes:

1. Las presentes normas serán de aplicación exclusiva a especies y variedades utilizadas como patrones.
2. Las porciones vegetales utilizadas para iniciar la micropropagación serán embriones o ápices caulinares. No se certificará material obtenido a partir de callo.
3. La multiplicación se efectuará por descedencias clonales de cada proporción vegetal utilizadas.
4. Precontrol sanitario: Antes de la cuarta multiplicación, el organismo oficial responsable tomará muestras de plantas de cada línea de descendencia para su análisis de las virosis fácilmente transmisibles. La línea de descedencias que no supere este control será rechazada.
5. Depuración varietal sanitaria: Serán eliminadas todas las plantas fuera de tipo y las afectadas por plagas o patógenos. Esta depuración será comunicada al organismo oficial responsable y anotada en el Libro de Registro.
6. Los medios que se utilicen como sustratos de cultivo deberán estar desinfectados contra agentes nocivos.
7. Será motivo de rechazo el material cultivado sobre medio contaminado, incluso por saprófitos. No está permitida la adición a los medios de antibióticos que puedan enmascarar la presencia de microorganismos.
8. El productor llevará un Libro de Registro específico en donde se anotarán cronológicamente las distintas operaciones de multiplicación, toma de muestras, depuración, etc, por cada línea de descendencia, con indicación del número de plantas o recipientes de multiplicación. Cada descendencia clonal estará claramente identificada con una clave, que será la que figurará en el Libro de Registro. En los recipientes de multiplicación figurará: Referencia a dicha clave y al número de multiplicación que corresponda.
9. El etiquetado y precintado podrá realizarse en envases cerrados de igual número de plantas.
10. En la etiqueta figurará la expresión «producido in vitro».
11. Para cada cultivo no se admitirá simultanear la producción de plantas base o certificadas y plantas CAC.

b) Requisitos específicos para la producción de plantas de vivero de base por micropropagación o cultivo «in vitro»:

1. El material a micropropagar se tomará de material parental.
2. Se limita el número de multiplicaciones a un máximo de cinco, una vez superada la fase de adaptación.

c) Requisitos específicos para la producción de plantas de vivero certificadas por micropropagación o cultivo «in vitro».

1. El material a micropropagar se tomará de árboles madre de base que hayan superado sus controles anuales o de material parental.
2. Se limita el número de multiplicaciones a un máximo de diez, una vez superada la fase de adaptación.
3. Precontroles varietales: En las primeras fases de la multiplicación se tomarán al menos tres plantas de cada línea de descedencia clonal para el precontrol varietal, que cultivará el productor en sus instalaciones de aclimatación. De todo ello, informará previamente al organismo oficial responsable, que efectuará las oportunas inspecciones. Las líneas de descedencia que no superen este precontrol serán rechazadas.

Las plantas producidas según estos requisitos podrán tener la categoría de base o certificada, respectivamente.

ANEXO VI

Normas específicas para la certificación de plantas de vivero del subgrupo cítricos

1. **(Derogado).**

2. Requisitos para la producción de material de base.

Transcurridos los años suficientes para poder observar la fructificación de dos campañas para la comprobación varietal, y teniendo constancia de que el estado sanitario se mantiene, para lo que se realizarán los testados señalados en el cuadro 1, las plantas de partida se consideran plantas de base de semillas o injertos.

La producción de yemas de las plantas base respetarán su producción frutal.

El organismo oficial responsable podrá autorizar la sustitución del proceso de multiplicación de plantas en campo por otros medios apropiados.

Las parcelas de plantas de base deberán estar separadas al menos 4.000 metros de una zona en que se haya detectado «tristeza» y 500 metros de cualquier plantación de agrios. Se excluyen de dichos aislamientos las plantas productoras de semillas.

El organismo oficial responsable podrá autorizar que la distancia mínima exigida sea inferior a las señaladas si los cultivos se realizan al abrigo de insectos vectores o con métodos adecuados de protección.

Los productores deberán llevar un registro de la producción y distribución del material vegetal de categoría base.

3. Requisitos para la producción de material certificado.

Con yemas de base, injertadas sobre patrones francos procedentes de árboles libres de enfermedades transmisibles por semilla, se formarán los árboles madres de certificada que podrán permanecer como tales un máximo de cinco años, contados a partir de la injertada.

Excepcionalmente, y para determinadas variedades, el organismo oficial responsable podrá autorizar una fase previa de premultiplicación en el punto anterior.

Los árboles madre de material certificado se producirán en parcelas aprobadas por el organismo oficial responsable, teniendo en cuenta los aislamientos siguientes: 100 metros de cualquier plantación de agrios y 2.000 metros de una zona en la que se haya detectado tristeza, pudiendo reducirse esta distancia a 100 metros si se cultivan al abrigo de vectores o con métodos adecuados de protección.

Los viveros de patrones y plantones deberán estar separados al menos 100 metros de cualquier plantación de agrios, pudiendo reducirse esta distancia si existe constancia de que se han efectuado con resultado negativo testados realizados a los árboles de las plantaciones vecinas comprendidas dentro de dicha distancia.

La planta de vivero certificada se testará de tristeza según se indica en el cuadro 1.

4. **(Derogado).**

5. Requisitos para la producción de plantas de vivero de base y plantas de vivero certificadas por micropropagación o cultivo in vitro:

a) Requisitos comunes:

1. Las presentes normas serán de aplicación exclusiva a especies y variedades utilizadas como patrones.

2. Las porciones vegetales utilizadas para iniciar la micropropagación procederán de embriones no cigóticos o de ápices caulinares de plantas adultas. No se certificará material obtenido a partir de callo. La condición de que el embrión no es cigótico deberá ser comprobada fehacientemente y anotado el procedimiento y resultado en el correspondiente libro.

3. La multiplicación se efectuará por descendencias clonales de cada porción vegetal utilizada.

4. Precontrol sanitario: Antes de la cuarta multiplicación, el organismo oficial responsable podrá tomar muestras de plantas de cada línea de descendencia para su análisis de las virosis fácilmente transmisibles. La línea de descendencias que no supere este control será rechazada.

5. Depuración varietal sanitaria: Serán eliminadas todas las plantas fuera de tipo y las afectadas por plagas o patógenos. Esta depuración será comunicada al organismo oficial responsable y anotada en el Libro de Registro.

6. Los medios que se utilicen como sustratos de cultivo deberán estar desinfectados contra agentes nocivos.

7. Será motivo de rechazo el material cultivado sobre medio contaminado, incluso por saprofitos. No está permitida la adición a los medios de antibióticos que puedan enmascarar la presencia de microorganismos.

8. El productor llevará un Libro de Registro específico en donde se anotarán cronológicamente las distintas operaciones de multiplicación, toma de muestras, depuración, etc., por cada línea de descendencia, con indicación del número de plantas o recipientes de multiplicación. Cada descendencia clonal estará claramente identificada con una clave, que será la que figurará en el Libro de Registro. En los recipientes de multiplicación figurará: referencia a dicha clave y al número de multiplicación que corresponda.

9. El etiquetado y precintado podrá realizarse en envases cerrados de igual número de plantas.

10. En la etiqueta figurará la expresión “producido in vitro”.

11. Para cada cultivo no se admitirá simultanear la producción de plantas base o certificadas y plantas CAC.

b) Requisitos específicos para la producción de plantas de vivero de base por micropropagación o cultivo in vitro:

1. El material a micropropagar se tomará de material parental.

2. Se limita el número de multiplicaciones a un máximo de cinco, una vez superada la fase de adaptación.

c) Requisitos específicos para la producción de plantas de vivero certificadas por micropropagación o cultivo in vitro:

1. El material a micropropagar se tomará de árboles madre de base que hayan superado sus controles anuales o de material parental.

2. Se limita el número de multiplicaciones a un máximo de diez, una vez superada la fase de adaptación.

3. Precontroles varietales: En las primeras fases de la multiplicación se tomarán al menos tres plantas de cada línea de descendencia clonal para el precontrol varietal, que cultivará el productor en sus instalaciones de aclimatación. De todo ello, informará previamente al organismo oficial responsable, que efectuará las oportunas inspecciones. Las líneas de descendencia que no superen este precontrol serán rechazadas.

ANEXO VII

Normas específicas para la certificación de plantas de vivero del subgrupo fresa

1. Requisitos para la producción del material inicial y prebase.

El material inicial (Fo) está constituido por plantas de la variedad, debidamente seleccionadas, exentas de virus y otros organismos patógenos de acuerdo con el cuadro 1.

A partir de selección en campo de plantas de la variedad, el vivero establecerá en sus instalaciones, al abrigo de vectores, dichas plantas seleccionadas, que se someterán a los controles establecidos en el apartado 6.

Los meristemos o ápices caulinares cortados de las plantas seleccionadas, preferentemente en condiciones de alta temperatura (32º-34º), desarrollados y enraizados o no, serán el material de partida (Fo).

Igualmente, así se podrán considerar los estolones nacidos de las plantas seleccionadas.

Las plantas de prebase (F1) son las conseguidas por la multiplicación del material inicial (Fo) de acuerdo con los siguientes procesos:

a) Multiplicación micropropagación «in vitro», con un máximo de 10 repicajes.

b) Multiplicación vegetativa por estolones, realizada en cultivo protegido al abrigo de vectores, hasta un máximo admitido de dos generaciones.

En el caso de realizarse un proceso combinado de los anteriormente descritos, se admitirá una primera multiplicación por micropropagación si se realizan menos de cinco repicajes, seguida de una sola multiplicación por estolones al abrigo de vectores.

Para el control varietal, durante el proceso de producción de material prebase (F1) se tomarán 10 plantas de cada descendencia, que plantará el productor en condiciones adecuadas para su conservación y desarrollo frutal, constituyendo el campo de comprobación varietal de F1. La toma de dichas plantas y su plantación serán comunicada previamente al organismo oficial responsable.

2. Requisitos para la producción de material de base.

Las plantas de base (F2) se obtienen por multiplicación clonal de las plantas de prebase (F1).

Los campos para la producción de plantas base deberán desinfectarse con productos autorizados y deberán estar aislados, como mínimo, 1.000 metros de cualquier cultivo de la especie en explotación frutal.

En los campos de producción, las variedades estarán separadas entre sí, como mínimo, 2 metros, que se mantendrán limpias de estolones durante todo el cultivo.

Los diferentes clones estarán igualmente separados y debidamente identificados.

3. Requisitos para la producción de material certificado.

Las plantas certificadas son las obtenidas directamente de la multiplicación de las plantas de base o, eventualmente, de las plantas de prebase (F1).

Los campos de producción no deberán haber tenido cultivos de fresa en los tres años anteriores, salvo si se efectúa la desinfección adecuada de los mismos, con la autorización del organismo oficial responsable.

Los campos de producción estarán aislados, como mínimo, 100 metros de cualquier cultivo de la especie en explotación frutal.

Las variedades estarán claramente separadas entre sí, igual que lo fijado para las plantas de base.

4. **(Derogado)**

5. Pureza varietal.

Las plantas corresponderán a la variedad, admitiéndose como mínimo los siguientes porcentajes de pureza varietal:

Inicial y prebase: 100.
Base: 99,9.
Control: 99,9.

6. Controles.

1.º Inspecciones y procedimientos de testado.–Las inspecciones y procedimientos de testado que se indican se llevan a cabo por el organismo oficial responsable en las épocas y formas que consideren adecuadas.

Se efectuarán dos inspecciones como mínimo de cada plantación antes de la cosecha y una durante la época de recolección de la planta.

Virosis.–Cualquier planta de cualquier plantación podrá ser testada por «indesing» o por otros métodos suficientemente contrastados para la detección de las infecciones viróticas.

Las plantas seleccionadas o plantas madre de material inicial se testarán individualmente de las virosis contempladas en este Reglamento.

Durante el proceso de producción de material de prebase (F1) se realizará un testaje por muestreo de la descendencia de cada planta inicial (Fo), para lo cual se tomarán plantas, preferentemente en la primera fase de multiplicación.

Nematodos.–Las inspecciones para la detección de nematodos serán obligatorias para todas las categorías, con la toma oportuna de muestras.

Otros parásitos y hongos.–El control se efectuará tanto visual como apoyándose en medios de laboratorio.

2.º Precontrol y postcontrol.–Estos controles se ejercerán por sondeo sobre la producción de plantas de prebase, base y certificada.

ANEXO VIII

Normas específicas para el control y la certificación de plantas de vivero del subgrupo platanera.

1. Requisitos específicos para la producción de material inicial.

El material inicial se obtiene de los individuos de la unidad inicial en los que se ha comprobado, mediante inspección oficial, la ausencia de virosis transmisibles y que su estado sanitario cumple lo fijado en el anexo II, así como que sus características varietales se corresponden con la variedad de que se trate.

La descendencia de una misma unidad inicial se identificará con un número clonal.

La unidad inicial se cultivará en cultivo protegido y al abrigo de vectores y se renovará con una periodicidad mínima de diez años.

Anualmente se inspeccionará visualmente cada planta para comprobar el mantenimiento de su estado sanitario y autenticidad varietal y se testará para las virosis fácilmente transmisibles.

2. Requisitos para la producción de material base.

Con material inicial se obtienen plantas madre de base directamente o a través de un proceso de premultiplicación no superior a dos generaciones.

Las plantas madre de base se controlarán anualmente de la forma descrita para el material inicial.

3. Producción de material certificado.

Con material base se obtienen plantas madre de material certificado.

Se muestrearán al menos el 1 por 100 de las plantas madre de certificada para su testado de virosis fácilmente transmisibles.

El organismo oficial responsable realizará muestreos sobre la planta certificada para comprobar su identidad varietal y su estado sanitario.

4. Producción de material estándar: el material estándar se producirá de acuerdo con los requisitos de calidad fijados para el material CAC en el capítulo V de este Reglamento.

ANEXO IX

Normas específicas para la certificación de plantas de vivero de olivo

1. Requisitos para la producción y mantenimiento de material inicial

1 a 4 **(Derogados)**

5. La descendencia de cada cabeza de clon se identificará con un código, llamado número de clon, que se mantendrá a lo largo de su multiplicación y comercialización junto a la denominación de la variedad.

2. Requisitos para la producción y mantenimiento de material de base

1. Las plantas madres de material de multiplicación base, en adelante plantas madre de base, se obtendrán directamente a partir de material de multiplicación inicial.

2. Las plantas madre de base se podrán cultivar en campo, en condiciones de aislamiento que aseguren la ausencia de contaminación de enfermedades y al menos con las distancias de aislamiento señaladas en el cuadro B. Estas distancias se podrán reducir si se establecen otras medidas de aislamiento eficaces, aprobadas por el organismo oficial responsable.

El substrato o el suelo de plantación estará libre de "verticillium dahliae" y de nematodos transmisores de virosis.

3. Todas las plantas madres de base tendrán comprobada su identidad varietal, al menos por observación visual de caracteres. El mantenimiento del estado sanitario se comprobará anualmente para las enfermedades y virosis fácilmente transmisibles y, en su caso, por muestreo y técnicas de análisis apropiadas y aprobadas por el organismo oficial responsable.

La tolerancia será del 0 por 100.

3. Requisitos para la producción de material de multiplicación y plantas de vivero certificadas

1. **(Derogado)**

2. Las plantas madre de certificado se podrán cultivar en campo, en condiciones de aislamiento que aseguren la ausencia de contaminación de enfermedades y al menos con las distancias de aislamiento señaladas en el cuadro B. Estas distancias se podrán reducir si se establecen otras medidas de aislamiento eficaces, aprobadas por el organismo oficial responsable.

El substrato o el suelo de plantación estará libre de "verticillium dahliae" y de nematodos transmisores de virosis.

3 a 5 **(Derogados)**

6. Los productores deberán realizar las oportunas depuraciones para que las plantas de vivero cumplan con los requisitos de pureza varietal y estado sanitario. Sólo se admitirá la falta de hasta un 5 por 100 de plantas depuradas por causas fitosanitarias o varietales.

7. Los substratos en que se produzcan y comercialicen las plantas de vivero estarán libres de "verticillium dahliae" y de nematodos transmisores de virosis.

CUADRO A

(Derogado)

CUADRO B

	Distancias de aislamiento
Plantas madres de material de multiplicación inicial, base o certificado.	100 m a plantas de olivo que no sean del sistema de certificación.
Viveros.	20 metros de plantaciones comerciales de olivo.

4. Requisitos para la producción de plantas de vivero de olivo certificadas obtenidas por micropropagación o cultivo in vitro:

1. Las porciones vegetales utilizadas para iniciar la micropropagación serán ápices caulinares procedentes, de árboles madre de base o de material inicial.

2. Los medios que se utilicen como sustratos de cultivo in vitro serán estériles. Será motivo de rechazo el material cultivado sobre medio contaminado, incluso por saprofitos. No se permite la adición a dichos medios de antibióticos que puedan enmascarar la presencia de microorganismos.

3. La multiplicación se efectuará por líneas de descendencias clonales de cada porción vegetal utilizada. Las plantas de cada línea de descendencia clonal serán mantenidas e identificada por separado, hasta el momento de precintado/etiquetado.

4. Se limita el número de multiplicaciones a un máximo de 7, una vez superada la fase de adaptación.

5. Depuración varietal sanitaria: Serán eliminadas todas las plantas fuera de tipo y las afectadas por plagas o patógenos, en cualquiera de las fases del cultivo.

6. Precontroles varietales: En las primeras fases de la multiplicación (preferentemente la 3.ª o la 4.ª) se tomarán al menos tres plantas de cada línea de descendencia clonal para el precontrol varietal, que cultivará el productor en sus instalaciones de aclimatación. De todo ello, informará previamente al organismo oficial responsable, que efectuará las oportunas inspecciones. Las líneas de descendencia que no superen este precontrol serán rechazadas.

7. El productor llevará un registro específico en donde se anotarán cronológicamente las distintas operaciones de multiplicación, toma de muestras, depuración, etc., por cada línea de descendencia, con indicación del número de plantas o recipientes de multiplicación. Cada descendencia clonal estará claramente identificada con una clave, que será la que figurará en el citado registro. En los recipientes de multiplicación in vitro, figurará: Referencia a dicha clave y al número de multiplicación que corresponda.

8. Para cada variedad no se admitirá simultanear la producción de plantas base o certificadas y plantas CAC en los mismos recintos.

9. Durante la fase de adaptación al cultivo in vivo y posteriores se seguirán las normas de este reglamento para la producción de plantas certificadas, especialmente en lo relativo a trazabilidad, aislamientos, controles y cumplimiento de los requisitos sanitarios y varietales.

10. En la etiqueta de las plantas figurará la expresión "producida in vitro".

ANEXO X

Parte A: Géneros y especies a los que se refiere el artículo 1 que se pueden producir en categorías inicial, de base, certificada y CAC, bajo reglas y normas de la UE

Castanea sativa Mill.
Citrus L.
Corylus avellana L.
Cydonia oblonga Mill.
Ficus carica L.
Fortunella Swingle.
Fragaria L.
Juglans regia L.
Malus Mill.
Olea europaea L.
Pistacia vera L.
Poncirus Raf.
Prunus dulcis (Mill.) D. A. Webb.
Prunus armeniaca L.
Prunus avium L.
Prunus cerasus L.
Prunus domestica L.
Prunus pérsica (L) Batsch.
Prunus salicina Lindley.
Pyrus L.
Ribes L.
Rubus L.
Vaccinium L.

Parte B: Géneros y especies a los que se refiere el artículo 1 que se pueden producir en categorías inicial, de base, certificada y estándar, bajo reglas y normas españolas

Diospyros L.
Actinidia Lindl.
Ceratonia siliqua L.
Punica granatum L.
Musa.

Persea.

ANEXO XI

Normas específicas para el control y la certificación de plantas de vivero del subgrupo aguacate

1. Requisitos complementarios para la autorización de productores seleccionadores y multiplicadores:

a) Disponer, al menos, de instalaciones de tratamiento, en su caso, de substratos, de semillas y del agua de riego.

b) Disponer de parcelas de vivero para plantas de aguacate independientes y aisladas conforme este Reglamento.

2. Requisitos de producción del material estándar:

2.1 Aislamiento:

Las parcelas destinadas a vivero de aguacate estarán separadas de otras parcelas de vivero al menos mediante un cerramiento o vallado.

El trabajo en el vivero deberá organizarse de manera que tanto los vehículos que provengan del exterior como las personas, trabajadores o visitantes no puedan producir infecciones.

El personal del vivero y las visitas deberán estar provistos de botas y vestimentas adecuadas que deberán utilizar antes de entrar en la parcela de vivero de aguacate.

En los accesos peatonales a la parcela de vivero de aguacate se colocarán recipientes o alfombras con productos fungicidas aprobados para tal fin.

Se evitará la entrada de aguas de escorrentía en la parcela mediante zanjas de drenaje perimetrales u otro método adecuado.

2.2 Agua de riego:

La conducción de agua deberá realizarse mediante tuberías cerradas hasta la parcela de vivero de aguacate. Si no existe la seguridad de que el agua de riego se encuentra libre de agentes transmisores de enfermedades, deberá instalarse un sistema de tratamiento de agua por desinfección o filtrado que elimine ese riesgo.

2.3 Suelo:

El piso del vivero estará cubierto, ya sea con capa de hormigón o con malla antihierbas u otro método aprobado por el organismo oficial responsable, que se mantendrá libre de patógenos.

Los plantones y sus envases no estarán en contacto directo con el piso del vivero, para lo cual se establecerán sistemas para mantenerlos elevados del mismo.

2.4 Envases y útiles de trabajo:

Los plantones de vivero se producirán en envases plásticos nuevos y que sólo se podrán utilizar una vez. Otros elementos de plástico rígido como bandejas, contenedores, etc., podrán utilizarse previa desinfección.

Todo el material de trabajo se limpiará y desinfectará al cambiar de lote o, en cualquier caso, antes o después de cada jornada de trabajo.

2.5 Substratos de cultivo:

Los substratos de cultivo empleados en los semilleros y en el cultivo de plantas de vivero deberán ser estériles, para lo cual podrán emplearse alguno de los procedimientos siguientes:

a) Tratamiento con vapor en cámara cerrada a 82o durante al menos treinta minutos.

b) Otro método aprobado como eficaz por el organismo oficial responsable.

2.6 Origen del material:

Las plantas de vivero estándar no precisan tener un origen clonal, aunque sí es necesario que éste sea conocido.

Cuando los productores no tengan establecidos campos de pies madres, deberán acreditar las adquisiciones de semillas, patrones o injertos por la presencia de albaranes y facturas. En el caso de que los injertos se hayan tomado de plantaciones comerciales, además, estarán señalados los árboles de que proceden los mismos.

2.7 Semillas:

Las semillas empleadas para la producción de patrones deberán tratarse para su desinfección con el método del baño María. Las semillas tratadas podrán almacenarse en cámara un máximo de veintiún días.

Si las semillas van a almacenarse un período superior a veintiún días, el tratamiento indicado se realizará cuando se vayan a utilizar.

Todos los útiles relacionados con el manejo de las semillas deberán desinfectarse de forma adecuada cada vez que se utilicen.

2.8 Densidades:

Las densidades de plantación serán las adecuadas para poder observar individualmente cada planta.

Las plantas estarán en todo momento identificadas por variedades y categorías.

2.9 Tratamientos:

Todo material que en la fase de cultivo presente signos o síntomas visibles de los organismos nocivos o enfermedades de los citados en el cuadro I deberá ser tratado de una forma adecuada en cuanto éstos se manifiesten o, en su caso, deberá ser eliminado.

2.10 Depuraciones:

En todas las fases de cultivo se procederá a la eliminación de las plantas fuera de tipo, deformes o dañadas, así como las previstas en el apartado 2.12.

2.11 Sanidad:

El material estándar deberá estar sustancialmente libre, al menos por observación visual, de cualquier organismo nocivo y enfermedad, o de signos o síntomas de los mismos, que afecte a la calidad de forma significativa y que reduzca el valor de utilización de las plantas de vivero, y, en particular, de aquellos incluidos en el cuadro I.

Cuadro I. Lista de organismos nocivos de control obligado en las plantas de vivero de aguacate:

1. Categoría estándar:

Phytophtora cinnamomi.

Rosellinia necatrix.

2. Categorías inicial, base y certificada:

Todos los contemplados para el material estándar y además el viroide "Sun Blotch".

2.12 Pureza varietal:

El material estándar deberá tener una pureza varietal superior al 99 por 100.

2.13 Calidad exterior:

El material estándar deberá estar sustancialmente libre de cualquier defecto que pueda mermar su calidad como material de multiplicación o como plantón.

3. Requisitos de producción del material inicial, base y certificado:

3.1 Requisitos generales del material inicial, base y certificado:

El material inicial, base y certificado deberá cumplir lo establecido para el material estándar en el apartado 2, y además los requisitos específicos, en cada caso, establecidos a continuación.

3.2 Requisitos del material inicial:

Las plantas madres de material inicial comprenden la planta cabeza de clon, las plantas de reserva y las plantas de partida.

Para la obtención de las plantas de reserva y de partida se procederá:

a) Para los patrones se enraizarán al menos cinco estaquillas de la planta cabeza de clon.

b) Para los injertos se tomarán yemas de la planta cabeza de clon, que se injertarán al menos en cinco patrones procedentes de plantas madres convenientemente testadas.

c) En ambos casos se cultivarán dos de ellas al abrigo de vectores, constituyendo las plantas de reserva y el resto se cultivará en campo, constituyendo las plantas de partida.

Cada planta madre de material inicial tendrá comprobado por inspección oficial que se encuentra libre de los organismos nocivos que figuran en el cuadro I, y que sus características varietales coinciden con la descripción oficial de la variedad.

El material inicial se plantará en terrenos o substratos libres de patógenos nocivos y aislados mediante zanjas de drenaje.

Las plantas iniciales se testarán individualmente cada año para los organismos nocivos del cuadro I. La tolerancia será del 0 por 100. Los testados se harán de acuerdo con métodos internacionalmente establecidos.

La descendencia de cada cabeza de clon se identificará con un número, que se mantendrá a lo largo de su multiplicación y comercialización junto a la denominación de la variedad.

3.3 Requisitos del material de base:

El material de base procede directamente de material inicial.

Con material inicial se producen las plantas madres de base.

Las plantas madres de base tendrán comprobada su identidad varietal.

Las plantas madres de base se testarán anualmente para los organismos nocivos del cuadro I. La tolerancia será del 0 por 100. Los testados se harán de acuerdo con métodos internacionalmente establecidos.

Las plantas madres de base se plantarán en terrenos o substratos libres o desinfectados de patógenos nocivos y aislados mediante zanjas de drenaje.

3.4 Requisitos del material certificado:

Con material de base se establecen campos de plantas madres de certificado.

Las plantas madres de certificado se plantarán en terrenos o substratos libres o desinfectados de nematodos y patógenos nocivos y aislados mediante zanjas de drenaje.

El mantenimiento del estado sanitario de las plantas madres de certificado se comprobará anualmente mediante testados para los organismos nocivos del cuadro I de acuerdo, al menos, con los siguientes porcentajes de muestreo:

Material	Número de plantas a testar
Plantas madres de injertos, estaquillas o acodos.....	1/5
Plantas madres de semillas	1/20

La pureza varietal de las plantas de vivero certificadas se comprobará, al menos, por inspección visual y será del 99,99 por 100 como mínimo.

Los productores deberán realizar las oportunas depuraciones para que las plantas de vivero cumplan con los requisitos de pureza varietal y estado sanitario citados. El incumplimiento de estos requisitos implicará la destrucción de las plantas.

Para cualquier sustitución de marras o plantas depuradas se deberá solicitar previamente la autorización del organismo oficial responsable.

ANEXO XII

Modelos de etiquetas

1. Contenido de los apartados de la etiqueta

Especie. Nombre botánico.

Variedad. La denominación de la variedad. Para las variedades cuya solicitud de registro oficial o de una protección de obtención vegetal esté pendiente, dicha información deberá indicar: “denominación propuesta” y “solicitud pendiente”.

Patrón:

– Para patrones procedentes de reproducción vegetativa, la denominación de la variedad. Para las variedades cuya solicitud de registro oficial o de una protección de obtención vegetal esté pendiente, dicha información deberá indicar: “denominación propuesta” y “solicitud pendiente”.

– Para patrones provenientes de semilla, el nombre de la especie o el híbrido interespecífico de que se trate. Para híbridos dirigidos, junto al nombre del híbrido interespecífico podrá añadirse, entre paréntesis, la denominación del cruzamiento si procede. Para patrones compuestos, deberá informarse de la denominación de los patrones empleados, separados por una barra (/).

Clon. Denominación del clon de acuerdo con el acta mediante la cual ha sido dado de alta por la autoridad competente de la comunidad autónoma donde se ubique la planta madre inicial, o para clones procedentes de otros Estados miembros, por la autoridad competente de dicho Estado miembro.

Código del productor. Código del productor en el Registro Nacional de Productores de Semillas y Plantas de Vivero establecido mediante el Real Decreto 1891/2008, de 14 de noviembre, que incluye el código del Estado miembro en el que se ha elaborado el documento y el código de la autoridad competente.

Código del operador. Código del operador en el Registro Oficial de Productores, Comerciantes e Importadores de Vegetales, establecido mediante Orden ministerial de 17 de mayo de 1993, cuando sea distinto del código del productor reflejado en el apartado anterior.

Año de emisión. En el caso de material certificado, si este se comercializa en una campaña posterior a la de certificación y etiquetado, debe someterse a una nueva comprobación de las condiciones necesarias para su certificación. La fecha de esta segunda certificación deberá reflejarse en la etiqueta con la que se comercialice el material.

Material. Escoger según proceda: plantón, portainjerto, injerto o semilla. Solo para las categorías inicial, de base y certificada.

Categoría. Escoger según proceda:

Inicial.
De base.
De base. Generación (N) según autorice el anexo II quinquies.
Certificada.

D. “Código de terceros países o Estado miembro de la UE en los términos indicados en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2313 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2017, por el que se establecen las especificaciones de formato del pasaporte fitosanitario para los traslados en el territorio de la Unión y del pasaporte fitosanitario para la introducción y los traslados en una zona protegida”.

2. Modelo de etiqueta CAC: se empleará para los géneros y especies enumeradas en el anexo X parte A

REGLAS Y NORMAS DE LA UE	
MATERIAL CAC	
Especie ..... Variedad /clon ..... Patrón / clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Año de emisión:	n.º lote

n.º lote	**MATERIAL CAC** **REGLAS Y** **NORMAS DE LA UE**	Especie: ..... Variedad/clon: ..... Patrón/clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Año de emisión: .....

3. Modelo de etiqueta CAC combinada con el pasaporte fitosanitario: se empleará para los géneros y especies enumeradas en el anexo X parte A

PASAPORTE FITOSANITARIO/
PLANT PASSPORT

A Especie: ....
Variedad /clon: .....
Patrón / clon: .....
B Código del operador profesional
C n.º lote
D Código terceros países o Estado miembro de la UE

REGLAS Y NORMAS DE LA UE
MATERIAL CAC

Cantidad: .....
Código del Productor: .....
Año de emisión: .....

	MATERIAL CAC **REGLAS Y NORMAS DE LA UE**	**PASAPORTE FITOSANITARIO / PLANT PASSPORT** **A** Especie: ..... Variedad /clon: ..... Patrón / clon: ..... **B** Código del operador profesional **C** n.º lote: **D** Código terceros países o Estado miembro de la UE	Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Año de emisión: .....

4. Modelo de etiqueta estándar: se empleará para los géneros y especies enumeradas en el anexo X parte B

MATERIAL ESTÁNDAR	
Nombre botánico: ..... Variedad /clon: ..... Patrón / clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Año de emisión:	n.º lote

n.º lote	**MATERIAL ESTÁNDAR**	Especie: ..... Variedad/clon: ..... Patrón/clon: ..... Cantidad ..... Código del Productor ..... Año de emisión: .....

5. Modelo de etiqueta estándar combinada con pasaporte fitosanitario: se empleará para los géneros y especies enumeradas en el anexo X parte B

PASAPORTE FITOSANITARIO / PLANT PASSPORT

A Especie: .....
Variedad /clon: .....
Patrón / clon: .....
B Código del operador profesional
C n.º lote
D Código terceros países o Estado miembro de la UE

MATERIAL ESTÁNDAR

Cantidad: .....
Código del Productor: .....
Año de emisión: .....

MATERIAL ESTÁNDAR	**PASAPORTE FITOSANITARIO / PLANT PASSPORT** **A** Especie: ..... Variedad /clon: ..... Patrón / clon: ..... **B** Código del operador profesional **C** n.º lote **D** Código terceros países o Estado miembro de la UE	Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Año de emisión: .....

6. Modelo de etiqueta para material inicial, de base y certificado combinada con el pasaporte fitosanitario: se empleará para los géneros y especies enumeradas en el anexo X parte A

PASAPORTE FITOSANITARIO / PLANT PASSPORT **REGLAS Y NORMAS DE LA UE**	
CATEGORÍA ..... **ESPAÑA**	
Escudo y denominación de la Comunidad Autónoma competente Material: ..... Especie: ..... Variedad /clon: ..... Patrón / clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Código del Operador: ..... Año de emisión:	n.º lote y n.º de etiqueta

n.º lote y n.º de etiqueta	**CATEGORÍA .....** **REGLAS Y NORMAS DE LA UE**	**PASAPORTE FITOSANITARIO / PLANT PASSPORT** **ESPAÑA**	Escudo y denominación de la Comunidad Autónoma competente
		Material: ..... Especie: ..... Variedad/clon: ..... Patrón/clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Código del Operador: ..... Año de emisión:	

7. Modelo de etiqueta para material inicial, de base y certificado: se empleará para los géneros y especies enumeradas en el anexo X parte B

CATEGORÍA ..... **ESPAÑA**	
Escudo y denominación de la Comunidad Autónoma competente Material: ..... Especie: ..... Variedad /clon: ..... Patrón / clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Código del Operador: ..... Año de emisión:	n.º lote y n.º de etiqueta

n.º lote y número de etiqueta	**CATEGORÍA .....**	**ESPAÑA** Escudo y denominación de la Comunidad Autónoma competente Material: ..... Especie: ..... Variedad/clon: ..... Patrón/clon: ..... Cantidad: ..... Código del Productor: ..... Código del Operador: ..... Año de emisión: .....

»

ANEXO XIII

Modelo de documento de acompañamiento de uso obligatorio para material inicial, de base y certificado

ESPAÑA
Comunidad autónoma
Código del productor: ……
(Productor autorizado por denominación del organismo competente en certificación en la comunidad autónoma competente para la emisión de documentación de acompañamiento)
Reglas y normas de la Unión Europea

Fecha de emisión del documento: ……..... a ……. de …….....…… de ……
Nº de albarán:……

Cliente (Destinatario)	CIF o DNI
Domicilio	Poblacion

Especie	Categoría	Variedad/clon	Patrón / clon	Tipo de Material	Lote	Cantidad
						»

ANEXO XIV

Permiso de recolección de material vegetal de una plantación comercial

(Derogado).

ANEXO XV

Ensayos con variedades frutales no aceptadas para la comercialización

Solicitud de autorización para la realización de ensayos con variedades frutales no aceptadas para la comercialización.

El interesado deberá presentar a la autoridad de control de la Comunidad Autónoma donde se vaya a establecer el ensayo:

a) Memoria del plan de ensayo en la que se especifique, como mínimo:

1. Objetivo del ensayo.
2. Especies y variedades a estudiar.
3. Resultados buscados.
4. Número de elementos de multiplicación empleados en el ensayo.
5. Situación de la finca donde se ubicará el ensayo: número de parcela catastral, polígono, término municipal y provincia.
6. Fecha aproximada de comienzo y finalización del ensayo.

b) Declaración del solicitante de la autorización en la que se exprese que el material está destinado a la realización de ensayos, fines científicos o labores de selección bajo su responsabilidad y que no está destinado a su multiplicación o comercio según modelo A.

c) Compromiso de destrucción de todo el material al finalizar el ensayo y de permitir las inspecciones que los servicios oficiales de control necesiten para el seguimiento del ensayo, según modelo A.

d) Autorización del propietario de la selección para la realización de los ensayos, según modelo B.

En el caso de que se quieran realizar ensayos en diferentes zonas geográficas, la memoria deberá recoger una argumentación de la necesidad de realizarlos en dichas zonas, que deberán presentar diferencias agroclimáticas que justifiquen su elección. Estas condiciones agroclimáticas podrían ser diferencias edafológicas, horas frío, heladas, régimen de temperaturas, régimen de lluvias y cualquier otra de interés agronómico.

Condiciones para la autorización de los ensayos con variedades frutales no aceptadas para la comercialización.

Con objeto de coordinar la aplicación de la exclusión recogida en el artículo 3 del presente Reglamento, se establecen las siguientes condiciones para la autorización de ensayos:

Se autorizará un máximo de media hectárea para cada selección en cada uno de los ensayos y/o localizaciones. El número de plantas quedará determinado por el solicitante en función del diseño del ensayo y se especificará en el documento de autorización que emita la autoridad competente.

Cuando el material que se va a emplear en el ensayo provenga de un país tercero, el responsable del ensayo deberá presentar en su solicitud de importación la autorización de la Comunidad Autónoma donde se vaya a realizar el ensayo. La Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales solo autorizará la importación de las cantidades especificadas en el documento de autorización del ensayo emitido por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma.

Se exceptuará al material de cumplir las exigencias del presente Reglamento en lo referente a las variedades que se pueden comercializar (artículo 8) y al etiquetado (capítulo VIII), pero deberá cumplir como mínimo las condiciones sanitarias de la categoría CAC o estándar. El material deberá ir identificado como ‘‘material destinado a la realización de ensayos, no apto para la comercialización’’.

El material vegetal no podrá multiplicarse ni comercializarse, únicamente se podrá emplear para los fines recogidos en el plan de ensayo presentado y aprobado por la autoridad competente. Excepcionalmente se autorizará la multiplicación cuando el objeto del ensayo sea la evaluación de condiciones de multiplicación.

Durante la realización del ensayo, no podrá comercializarse la fruta obtenida en la plantación en ensayo.

Finalizado el ensayo, deberá procederse a la destrucción de la plantación de forma controlada por los servicios oficiales. Si el propietario de la misma quisiera mantenerla, deberá solicitar autorización a la autoridad competente. Dicha autorización solo podrá concederse si en ese momento las variedades empleadas se encuentran en alguna de las situaciones recogidas en el artículo 8 del presente Reglamento y la plantación mantiene las condiciones sanitarias adecuadas.

Las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas deberán informar a la Oficina Española de Variedades Vegetales de las autorizaciones para ensayo concedidas, dada la repercusión de la comercialización del material vegetal y sus productos en la concesión de títulos de propiedad.

Esta excepción se otorgará sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de octubre de 2016, relativo a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales.

Modelo A

D./D.ª....., con NIF....., solicitante del ensayo, declaro que el material vegetal que se empleará está únicamente destinado a la realización de los ensayos explicados en la memoria y en ningún caso se destinarán a la multiplicación o el comercio ni el material vegetal ni sus productos.

Así mismo, me comprometo a que una vez finalizado el ensayo todo el material y productos serán destruidos, y a permitir y facilitar las inspecciones que los servicios oficiales de control necesiten para el seguimiento del ensayo.

Firmado:

Modelo B

D./D.ª ....., con NIF....., propietario de la selección con referencia del obtentor ....., autorizo a D./D.ª ....., con NIF....., solicitante del ensayo, a realizar un ensayo en la localidad de ..... con las condiciones indicadas en la memoria.

Firmado:

§ 29

Orden APA/370/2004, de 13 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 43, de 19 de febrero de 2004
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2004-3066

El Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, establece las normas generales de producción integrada que deben cumplir los productos agrícolas acogidos a dicho sistema de producción y determina, en el artículo 3 apartado 1, la posibilidad de establecer reglamentariamente las normas técnicas específicas que para cada cultivo o grupo de cultivos se consideren necesarias.

Los cultivos hortícolas tienen particularidades agronómicas y fitosanitarias específicas, así como requisitos propios en la manipulación de los frutos hasta su envasado y etiquetado, que necesitan ser precisadas en la correspondiente norma técnica específica.

El artículo 14.1 a) del Real Decreto 1201/2002 determina que la Comisión Nacional de Producción Integrada tiene, entre otras, la función de elaborar y proponer normas técnicas específicas de producción integrada para armonizar su aplicación.

En la reunión de la Comisión Nacional de Producción Integrada, celebrada el 30 de octubre de 2003, se ha elaborado la presente norma técnica específica para la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas en general y en particular de los cultivos de lechuga, melón, pepino, pimiento y tomate, que se aprueba en la presente Orden, de acuerdo con la disposición final segunda del Real Decreto 1201/2002.

En el procedimiento de elaboración de esta disposición han sido consultadas las Comunidades Autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud dispongo:

Artículo único. *Objeto.*

La presente Orden tiene por objeto el establecimiento de la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas, que figuran en los anexos de la misma.

Disposición final primera. *Carácter básico.*

La presente Orden se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Norma específica de hortícolas

Sección I. Definiciones

A los efectos de la presente orden se entenderá por:

– Agrupación de Producción Integrada: aquella agrupación de operadores constituida bajo cualquier fórmula jurídica o integrada en otra agrupación previamente constituida y reconocida por la autoridad competente, con el objetivo de obtener productos vegetales bajo requisitos de producción integrada para ser comercializados.

– Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): enfoque sistemático de base científica que permite identificar riesgos específicos y medidas para su control, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia la prevención en lugar de basarse en el análisis del producto final.

– Buenas prácticas fitosanitarias: utilización de los productos fitosanitarios y demás medios de defensa fitosanitaria bajo las condiciones de uso autorizadas.

– Central hortofrutícola: instalación o conjunto de instalaciones en las que se reciben, manipulan, almacenan, envasan y expiden frutas y hortalizas.

– Coeficiente de uniformidad: valor obtenido de la aplicación de una fórmula que indica la uniformidad en la distribución del agua aplicada por el sistema de riego.

– Comercialización: la venta o suministro por un operador a otro operador, incluyendo la puesta a disposición, el almacenamiento, la exposición para la venta o la oferta de venta de productos vegetales.

– Criterio de intervención: conjunto de condiciones que permiten justificar la realización de un tratamiento contra una plaga o agente patógeno.

– Cuaderno de la central hortofrutícola: documento en el que se registran los datos relativos a una central hortofrutícola, mediante los cuales es posible hacer un seguimiento detallado de todas las operaciones de recepción, manipulación, almacenamiento, envasado y expedición de frutas y hortalizas.

– Cuaderno de explotación: documento en el que se registran los datos relativos a una parcela o agrupación de parcelas de cultivo (ver definición de Unidad Homogénea de Cultivo), mediante los cuales es posible hacer un seguimiento detallado de todas las operaciones culturales realizadas a lo largo del ciclo de cultivo.

– Cultivo: para cada especie y variedad, la totalidad de la producción que gestiona un agricultor.

– Cultivo al aire libre: cultivo realizado sin estructuras de protección permanentes.

– Cultivo bajo abrigo: cultivo realizado bajo una estructura de protección frente a las variaciones de las condiciones climáticas.

– Cultivo sin suelo: cultivo realizado sobre sustrato inerte al que se suministran los nutrientes necesarios para su desarrollo.

– Cultivo interplan: técnica de cultivo consistente en el trasplante de nuevas plantas antes del arranque de las viejas.

– Entidades de Certificación: son aquellas entidades acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para realizar las funciones de control y certificación, a las que deberá estar sometida la producción para que los productos obtenidos puedan ser distinguidos con una identificación de garantía de producción integrada, de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1201/2002 o, en su caso, aquellas acreditadas por cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la «European cooperation for Acreditation» (EA).

– Especie mejorante: especie vegetal, normalmente gramínea o leguminosa, que por sus características biológicas, mejoran las propiedades físico-químicas del suelo durante su cultivo.

– Etiquetado: todas las menciones, indicaciones, identificaciones de fábrica o de comercio, imágenes, signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o collarines que acompañen o se refieran a productos contemplados en el Real Decreto 1201/2002.

– Explotación: conjunto de bienes productivos que dan origen a una actividad económica.

– Hortaliza para consumo en fresco: aquella que se comercializa en fresco, lo que supone que después de haber sido recolectada, no ha sufrido procesado, exceptuando operaciones de lavado, pelado, cortado y/o envasado.

– Herbigación: aplicación de herbicida a través de las instalaciones de riego localizado.

– Lucha integrada: la aplicación racional de una combinación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de vegetales, de modo que la utilización de productos fitosanitarios se limite al mínimo necesario para el control de las plagas.

– Método de Merrien-Keller: método de cálculo del coeficiente de uniformidad de un sistema de riego, expresado por la fórmula siguiente:

$$CU = \frac{\overline{Q}_{25\%}}{\overline{Q}_{n}} \times 100 \quad ,$$

donde $\bar{Q} -_{25\%}$ es la media del caudal de la descarga del 25% de los emisores con caudal más reducido y $\bar{Q} -_{n}$ es el caudal medio de todos los emisores.

– Operador: toda persona física o jurídica que obtenga, manipule, elabore, envase, etiquete, almacene o comercialice productos vegetales en las condiciones establecidas en la presente norma.

– Operador individual: aquel operador que no está agrupado bajo ninguna forma de Agrupación de Producción Integrada.

– Organismo de control biológico: enemigo natural antagonista o competidor u otra entidad biótica capaz de reproducirse, utilizado para el control de plagas con excepción de los microorganismos y virus contenidos en la definición de sustancia activa.

– Parcela: superficie continua de terreno geográficamente definida e inscrita en el Registro Catastral a nombre de uno o más titulares, en la que el operador realiza las prácticas de producción integrada.

– Pérdidas técnicas de nutrientes: las debidas a la falta de incorporación de elementos nutritivos a la planta como consecuencia de errores de homogeneidad en el aporte, extracción de vegetación adventicia, lixiviación, pérdida de asimilabilidad por antagonismos, transformación en compuestos orgánicos, precipitación o insolubilización de elementos minerales o cualquier otro factor biótico.

– Producción integrada: sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella los métodos biológicos y químicos de control y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

– Producto hortícola «mini» o «baby»: denominaciones comerciales de productos vegetales de tamaño menor al habitual, para consumo en fresco o conserva.

– Servicio técnico competente: personas físicas o jurídicas que prestan servicios técnicos de asistencia en producción integrada y que cuentan, al menos, con un titulado universitario de grado medio o superior en cuyo plan de estudios de su especialidad académica se incluya la producción agraria o que pueda acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado.

– Sustancia activa: las sustancias o microorganismos, incluidos los virus, que ejercen una acción general o específica contra las plagas, incluidas las enfermedades, o en vegetales, partes de vegetales o productos vegetales.

– Unidad Homogénea de Cultivo (UHC): para cada cultivo, superficie a la que se aplican operaciones culturales y técnicas de cultivo similares, así como los mismos tratamientos fitosanitarios. En el caso de agrupaciones de productores, podrán existir UHCs que incluyan cultivos o partes de cultivos de varios agricultores. Para cultivos protegidos, la unidad homogénea de cultivo se encontrará dentro de un mismo recinto delimitado bajo un mismo tipo de protección.

– Venta directa: venta realizada por los propios operadores, de su producto fresco, envasado y etiquetado en la propia explotación, tanto al consumidor, como a un asentador, comercializador o mayorista.

Sección II. Formación

Sección II.1 Personal de la explotación

La empresa deberá fomentar la formación y proporcionar la que sea necesaria al personal implicado en la aplicación de esta norma y restantes partes que le afecten por su actividad.

II.2 Servicio técnico competente

Todos los operadores individuales deberán mantener un control sobre su grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma, en relación con las prácticas de cultivo, en almacenamiento o manipulación y de transformación. Para ello, dispondrán de servicios técnicos competentes, definidos por el Real Decreto 1201/2002, o bien serán dirigidas por el propio operador, si acredita su cualificación en producción integrada.

Los servicios técnicos competentes de la producción integrada deberán tener formación universitaria en cuyo plan de estudios se incluya la producción agraria o poder acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado. Si la explotación es dirigida por el propio operador, este deberá contar con experiencia demostrable de al menos dos años en actividades relacionadas con el cultivo, manipulación o transformación del producto que se certifica. Además, deberá haber recibido un curso de producción integrada impartido por la Administración Pública o por alguna entidad reconocida. Las autoridades competentes decidirán en cada caso los cursos validados a este fin para los operadores que trabajen en su ámbito territorial.

II.3 Manipulador de productos fitosanitarios

El manipulador de productos fitosanitarios tiene que estar en posesión del carné de manipulador del nivel mínimo que le capacite para desarrollar su actividad salvo las excepciones que prevé la legislación vigente.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

III.1 Campo

III.1.1 Instalaciones

Obligatorias.

a) En el caso de cultivo en invernadero, la cubierta deberá estar en buenas condiciones.

Recomendadas.

En el caso de cultivo en invernadero:

a) Utilizar material de cubierta reciclable.

b) Diseñar e instalar ventilación cenital y lateral proporcional a la dimensión de los invernaderos.

c) Instalar doble puerta.
d) Densidad de malla, en las zonas de ventilación, de al menos 6 × 6 hilos/cm^2.

III.1.2 Almacenes de productos fitosanitarios y fertilizantes

Obligatorias.

a) Condiciones del almacén.

1. Los productos fitosanitarios y fertilizantes deben almacenarse en un lugar cerrado, separados del material vegetal y de los productos frescos, de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación. El almacén dispondrá de llave y ventilación permanente y suficiente.
2. Deben existir medios para retener posibles derrames accidentales.
3. El lugar debe estar debidamente señalizado haciéndose especial hincapié en la prohibición de acceso al mismo de personas no autorizadas.

b) Almacenamiento de productos.

1. Los fitosanitarios deben mantenerse en su envase original, cuya etiqueta debe ser perfectamente legible.
2. Los productos fitosanitarios y fertilizantes deben estar debidamente ordenados y separados físicamente.
3. Los fitosanitarios en polvo no deben almacenarse en estanterías situadas por debajo de los líquidos.
4. Conservar las facturas de las compras y gastos de productos fitosanitarios reflejados en el cuaderno de explotación durante dos años.

Recomendadas.

a) No almacenar los productos fitosanitarios ni fertilizantes en contacto con el suelo.
b) Estanterías del almacén de materiales no absorbentes.

III.1.3 Equipos para tratamientos

Obligatorias.

a) La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, abonados foliares, etc., debe encontrarse en adecuado estado de funcionamiento y someterse a revisión y calibrado periódico. Dicha revisión será efectuada todos los años por el productor, y además una vez cada cuatro años en un Centro Oficial o reconocido de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, si lo hubiere. En el caso de contratación de servicios, el productor exigirá a estos estar al corriente de las revisiones y calibrados estipulados en la legislación vigente.
b) Los equipos que no se estén usando no deben contener productos fitosanitarios y deben estar limpios.

III.1.4 Equipos de protección

Obligatorias.

a) El manipulador de productos fitosanitarios debe emplear el equipo adecuado para la protección personal, de acuerdo con la legislación vigente y las indicaciones de cada producto.
b) La ropa y el equipo se almacenarán de forma que no entren en contacto con los productos fitosanitarios.

III.1.5 Señalización de seguridad

Obligatorias.

a) Utilizar las señalizaciones previstas en la legislación vigente.
b) En el almacén de los productos fitosanitarios deben estar presentes, de forma accesible y legible, las normas generales de actuación en caso de intoxicación y derrame

accidental, y en las proximidades del teléfono más cercano, un listado de los números de teléfono del Instituto Nacional de Toxicología u organismos competentes.

III.1.6 Personal

Obligatorias.

a) Informar a los trabajadores de que, en el caso de padecer enfermedades de transmisión alimentaria, o estar afectados de, entre otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarreas, deberán notificarlo a la dirección.

b) Documentar los procedimientos de actuación en caso de accidentes o emergencias de manera que sean comprensibles para las personas afectadas.

c) Disponer de botiquines de primeros auxilios accesibles a los trabajadores.

d) Definir, por parte de la empresa, unas normas básicas de higiene que estarán disponibles para el personal, de acuerdo con las características de la explotación.

III.1.7 Transporte del producto vegetal y contenedores

Obligatorias.

a) Mantener limpios los cajones y recipientes utilizados en el transporte y recolección de los productos hortícolas y desinfectarlos al menos una vez al año.

b) Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos hortícolas deben estar limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de protegerlos de contaminación, y de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.

c) Cuando se hayan utilizado receptáculos o contenedores para el transporte de otra carga distinta de los productos hortícolas, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

III.2 Central hortofrutícola

III.2.1 Generalidades

Obligatorias.

a) La empresa debe tener documentados un plan de Prevención de Riesgos Laborales y un plan de APPCC implantado y aprobado, en su caso, por la autoridad competente.

b) En el caso de existir almacén de productos fitosanitarios y/o fertilizantes en la central hortofrutícola, se aplicarán las obligaciones de las secciones III.1.2, III.1.4 y III.1.5 de la presente norma.

III.2.2 Instalaciones

Obligatorias.

a) Las instalaciones, incluidos los aseos, equipos y entorno productivo deben mantenerse en un adecuado estado de orden y limpieza.

b) Todas las instalaciones deben tener una ventilación, iluminación y sistemas de desagüe adecuados a las actividades que se desarrollan.

c) Deben existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.

d) Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos, así como la manipulación de los mismos, solo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.

e) Los productos químicos almacenados deben estar correctamente etiquetados, registrados y autorizados para su uso en la industria alimentaria.

III.2.3 Higiene y mantenimiento de las instalaciones y equipos

Obligatorias.

a) Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, equipos, líneas de manipulado, almacenado, envasado y cámaras frigoríficas, que corresponda a sus necesidades.

b) Proceder a la desinfección total de la central hortofrutícola al menos una vez al año.

c) Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. El plan debe contener al menos la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.

d) Evitar huecos y ventanas e instalar elementos que impidan la entrada de insectos, pájaros y otros animales a las instalaciones.

e) Las instalaciones, equipos y útiles estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado plan de mantenimiento.

f) La empresa tomará las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos hortofrutícolas con sustancias químicas, aguas no potables u objetos extraños.

Prohibidas.

a) Usar carretillas de gasoil dentro de la central.

III.2.4 Personal

Obligatorias.

a) El personal laboral deberá tener contrato en vigor.

b) La empresa debe asegurar la formación del personal del almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

IV.1 Aspectos agronómicos generales

Obligatorias.

a) El momento y la intensidad de las operaciones culturales deben minimizar los posibles impactos ambientales.

b) Siempre que sea posible, deberá establecerse un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas, debiendo justificarse la no aplicación del programa.

c) Debe conocerse la temperatura y la humedad ambiental durante el ciclo de cultivo, y en el caso de cultivos al aire libre además, la pluviosidad.

Recomendadas.

a) Procurar que las plantas cultivadas bajo abrigo se encuentren en las condiciones de humedad, temperatura y radiación solar incidente lo más cercana posible a sus óptimos biológicos.

b) En cultivo sin suelo deberá disponerse de instalaciones que permitan la recirculación o reutilización de los lixiviados, salvo autorización que incluya plazos determinados para su plena disposición y siempre que sea agronómicamente aconsejable.

c) Cuando no se pueda hacer rotación de cultivos, aplicar técnicas que conserven la fertilidad del suelo, como parcelas y/o UHCs libres de cultivo, cubiertas de especies mejorantes, o bien realizar solarización y/o biofumigación.

IV.2 Suelo, preparación del terreno y laboreo

Obligatorias.

a) Mantener y mejorar la fertilidad del suelo mediante:

1. La incorporación de materia orgánica, a razón de 1 a 5 kg/m^2 y año, en suelos con contenidos inferiores al 1% en los primeros 20 cm del perfil, para cultivos de regadío al aire libre. En el caso de cultivos bajo abrigo, las incorporaciones de materia orgánica serán obligatorias en suelo con contenidos inferiores al 2%, en los primeros 20 cm de su perfil, utilizando dosis de 2 a 10 kg/m^2 y año. Quedan exentos de esta obligación los cultivos sin suelo.

2. Optimización de las propiedades biofísicas del suelo para evitar la compactación (p.e. tamaño de los agregados y estabilidad estructural, conductividad hidráulica, etc.).

3. Mínima perturbación física o química del suelo.

b) 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.

c) Realizar las labores respetando al máximo la estructura del suelo y, a ser posible, sin volteo. Evitar 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, etc.) con el fin de evitar fenómenos de erosión.

Prohibidas.

a) Desinfectar el suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por el organismo oficial correspondiente. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona o región.

b) Utilizar sistemáticamente aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suela de labor.

Recomendadas.

a) Examinar el perfil del suelo antes de iniciar la producción integrada.

b) En el caso de la puesta en cultivo de un nuevo terreno, el productor deberá justificar que este es adecuado para el desarrollo del cultivo en cuestión. Para ello dispondrá de un plan de gestión, en el que se indique el uso anterior del suelo y el impacto ambiental de la nueva producción.

c) Solicitar al suministrador del sustrato datos técnicos que demuestren la calidad del mismo. En el caso de que el productor obtenga su propio sustrato, realizar análisis que aporten información similar.

d) Emplear sustratos reciclables.

e) Labores de subsolados o similares y evitar labores con fresadoras.

f) Realizar las labores preparatorias adecuadas que faciliten el drenaje y aireación del terreno para mantener la estructura del suelo.

g) Realizar la desinfección del suelo mediante la solarización y/o biofumigación. El plástico para solarización se recomienda que sea de espesor entre 150 y 200 galgas de polietileno normal transparente. En el caso de cultivo bajo abrigo, realizar la solarización con la cubierta cerrada.

IV.3 Siembra y plantación

Obligatorias.

a) Emplear material vegetal procedente de productores oficialmente autorizados y certificados y, en su caso, con el correspondiente Pasaporte Fitosanitario. Todas las variedades deben estar inscritas dentro del Catálogo Común de variedades de especies de plantas hortícolas de la Unión Europea y/o en la Lista Española de variedades comerciales de plantas. El material vegetal debe obtenerse a partir de semillas garantizadas según el Reglamento Técnico de Control y Certificación de semillas de plantas hortícolas. El operador deberá conservar los registros documentales durante al menos 2 años.

b) En el caso de variedades locales se precisará el reconocimiento de la autoridad competente hasta la puesta en marcha del Registro de variedades locales.

c) Utilizar semillas debidamente garantizadas y desinfectadas cuando esta práctica pueda evitar enfermedades posteriores.

d) Efectuar la siembra o plantación, como mínimo, una semana después de arrancar el cultivo precedente (salvo que en el anexo específico del cultivo se mencione un periodo superior) y realizar las labores de preparación del terreno.

e) Eliminar antes de la siembra o plantación todo el material vegetal que presente síntomas de enfermedad o un desarrollo anormal.

f) El material de plantación, variedades, densidad de plantación, ciclo de cultivo, el momento y la dosis de siembra, rotaciones, marco de plantación y posibilidad de asociación con otros cultivos, se adaptarán a las condiciones locales, con el objetivo de conseguir un producto de calidad con las mínimas intervenciones posibles.

g) Emplear, si existen, cultivares resistentes o tolerantes a alguna de las enfermedades importantes de la especie y adaptados a las condiciones locales, salvo justificación técnica expresa.

h) En el caso del cultivo interplan deberá respetarse un periodo de descanso, establecido en el anexo específico para cada cultivo.

Prohibidas.

a) Cuando se trate de cultivos bajo abrigo, asociar cultivos en el mismo invernadero, salvo que dicha asociación presente efectos agronómicamente favorables.

b) Usar patrones, combinaciones injerto-patrón o variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia.

Recomendadas.

a) Conocer el grado de susceptibilidad de la/s variedad/es elegidas a plagas y enfermedades.

b) Mantener la parcela y/o UHC libre de restos vegetales y malas hierbas, según la práctica habitual, al menos 15 días antes de realizar el nuevo trasplante o siembra, salvo que se recomiende un periodo superior en el anexo específico del cultivo correspondiente.

IV.4 Fertilización y enmiendas

Obligatorias.

a) El suministro de nutrientes se efectuará fundamentalmente a través del suelo o sustrato. Las aportaciones de abonos foliares sólo se utilizarán cuando estén técnicamente justificadas.

b) Utilizar el análisis físico-químico del suelo como base para estimar las necesidades de macronutrientes, excepto para el nitrógeno, y realizar los análisis al integrarse la unidad homogénea de cultivo al sistema de producción integrada. El número de análisis a efectuar será como mínimo de un análisis por unidad homogénea de cultivo, y con una periodicidad mínima de 5 años.

c) Realizar y aplicar un programa de fertilización de macronutrientes 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 habrá de tenerse en cuenta que los fertilizantes provenientes del exterior (aguas, materia orgánica, fertilización directa) deben compensar las extracciones de las cosechas y las pérdidas técnicas. El programa determinará las épocas y forma de aplicación adecuada, según la absorción periódica del cultivo, para minimizar las pérdidas por lixiviación o erosión.

d) En cultivo sin suelo, realizar el ajuste de la fertilización en función del balance entre la solución nutritiva de entrada y la de drenaje o la solución nutritiva del sustrato, eligiendo una u otra según las características físico-químicas del sustrato, contemplando además la fase fenológica del cultivo y la actividad de absorción de los nutrientes por la planta. Debe controlarse diariamente el pH y la conductividad eléctrica de la solución de drenaje.

e) Adecuar el programa de fertilización de forma que no comprometa el contenido de nitratos en hortalizas, cuando así lo establezca la legislación vigente.

f) El productor se asegurará del cumplimiento de la reglamentación aplicable en cada territorio, relativa al enriquecimiento de nitratos o fosfatos en el agua subterránea de manera que no se excedan los límites nacionales e internacionales.

g) Respecto al nitrógeno, definir para cada cultivo y en función del tipo de suelo (textura y contenido en materia orgánica) la máxima cantidad de nitrógeno a aplicar y, de forma orientativa, el momento de cada aplicación, dosis y fórmula del fertilizante.

h) Los oligoelementos se integrarán en los planes de abonado en función de las necesidades y exigencias del cultivo.

i) 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. Hacer un análisis cuando pueda existir riesgo de presencia de metales pesados.

j) Realizar 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.

Prohibidas.

a) Realizar aplicaciones de nitrógeno nítrico en los márgenes de las parcelas y/o UHCs lindantes a corrientes de agua.

b) El uso de purines y demás residuos semilíquidos de explotaciones ganaderas.

Recomendadas.

a) Analizar el suelo antes de la siembra o plantación.

b) En caso de cultivo en suelo, realizar a lo largo del cultivo varios análisis del extracto saturado, o bien varios análisis foliares.

c) En cultivos sin suelo, realizar al menos un análisis foliar durante el desarrollo del cultivo, analizar mensualmente la solución de drenaje y al menos una vez al año la solución nutritiva.

d) Realizar enmiendas calizas si las aguas presentan elevadas concentraciones de sales no deseables o se producen desequilibrios entre el calcio y otros cationes.

e) Corregir la salinidad y alcalinidad del suelo mediante azufre y yeso y riegos abundantes antes de la nueva plantación.

f) Evitar el almacenamiento de estiércol cerca de las fuentes de agua, así como evitar el acceso del ganado a las aguas superficiales o a las zonas de bombeo.

IV.5 Poda

Obligatorias.

a) Efectuar los trabajos de poda con un planteamiento técnico, teniendo en cuenta los principios fundamentales que rigen dicha práctica para maximizar su eficacia y rentabilidad.

b) Realizar la poda en verde con instrumentos cortantes (tijeras, cuchillos, etc.) excepto en los casos en que esté técnicamente justificada la poda manual.

c) Desinfectar o sustituir los guantes e instrumentos de poda cuando se cambie de parcela o variedad y al finalizar cada jornada de trabajo.

d) Eliminar los restos de poda, deshojado, frutos procedentes de aclareo y plantas u órganos sobre los que se manifieste algún tipo de enfermedad. Estos restos vegetales deben sacarse de la plantación lo antes posible, a menos que por condiciones climatológicas o biológicas no pueda realizarse esta operación.

Prohibidas.

a) Quemar de forma incontrolada los restos de poda.

b) Abandonar los restos de poda en la parcela y/o UHC cuando supongan un riesgo fitosanitario.

Recomendadas.

a) Evitar realizar la poda con alta humedad ambiental.

IV.6 Polinización y cuajado

Es de aplicación lo especificado en el anexo correspondiente a cada cultivo cuando proceda.

IV.7 Riego

Obligatorias.

a) Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego (química y bacteriológica), con objeto de tomar decisión sobre su utilización. La periodicidad de los análisis será al menos anual y en un laboratorio autorizado, excepto en el caso de pozos propios, que tendrá que justificarse una periodicidad mayor. Si por razón de su origen la composición del agua es muy variable deberán hacerse análisis con más frecuencia del contenido en nitratos y de la conductividad.

b) En cultivo al aire libre, establecer los volúmenes anuales necesarios mediante el cálculo de las necesidades del cultivo, basándose en datos locales de la evapotranspiración calculada mediante los datos de la estación meteorológica más representativa.

c) Establecer los volúmenes máximos de cada riego en función del sistema de riego, la profundidad radicular, el estado hídrico y las características físicas del suelo. A partir de valores de conductividad intolerables que se establezcan para cada cultivo, se empleará una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego.

d) Para la programación de los riegos, seguir métodos técnicamente aceptados, planificando el sistema de riego para cada parcela y/o UHC.

e) Utilizar técnicas de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hídricos, evitando las pérdidas de agua. Para ello se tendrá en cuenta:

1. Las dosis de riego se ajustarán a las necesidades de los cultivos y a la textura y características de drenaje del suelo.

2. 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.

3. En el riego a presión, se justificará que 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.

f) Deberá registrarse el agua de riego aplicada. En el caso de que dicho registro no fuese posible, se efectuará una estimación de la misma.

Prohibidas.

a) Utilizar aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

b) Utilizar aguas residuales sin previa depuración y superar los parámetros establecidos en la legislación vigente.

c) Utilizar aguas residuales con o sin previa depuración en cultivos cuyos órganos comestibles entren en contacto con el agua de riego.

Recomendadas.

a) Utilizar el método del balance hídrico para evaluar el estado del agua del suelo, a partir del cálculo diario de la evapotranspiración e instalar tensiómetros para controlar la humedad del suelo a profundidad radicular y sondas de succión para controlar la conductividad de la solución del suelo.

b) Cuando se trabaje en condiciones en que resulte difícil obtener una alta eficacia de agua y de nutrientes, disponer de contadores volumétricos para optimizar el uso del agua.

c) En zonas de cultivo en las que se sospeche riesgo de existencia de excesiva concentración de boro en el agua de riego disponible, incluir la determinación analítica de la misma en los análisis físico-químicos de esta.

d) En riego localizado, determinar los coeficientes de uniformidad de las instalaciones cada tres años con el fin de asegurar su buen funcionamiento. El coeficiente de uniformidad

será, según el método de Merrien-Keller (o los que determine la normativa vigente), como mínimo del 80%.

e) Colocar las líneas portagoteros en surcos separados al menos 10 cm de la fila de plantas y, en todo caso, de forma que no mojen el cuello de las plantas.

f) En el caso de cultivo sin suelo, los riegos se efectuarán cuando se haya consumido entre el 5-10% del agua retenida para sustratos de baja capacidad de retención de agua y entre el 10-20% para sustratos de elevada capacidad de retención de agua, corrigiendo el volumen de riego en función de los iones perjudiciales.

IV.8 Control integrado

Obligatorias.

a) En el control de plagas y enfermedades, siempre que sea posible se antepondrán los métodos biológicos, biotecnológicos, culturales, físicos y genéticos a los métodos químicos.

1. Retirar de forma inmediata de la plantación las plantas y órganos con signos de determinadas enfermedades (con especial atención a las virosis y bacteriosis) cuando represente un riesgo importante para la transmisión de dichas enfermedades. El servicio técnico competente justificará la no aplicación de esta medida.

2. Proteger la fauna auxiliar en general, y en particular, al menos dos especies cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario para el cultivo o cultivos de la zona.

3. Mantener la parcela y/o UHC y sus márgenes libres de vegetación ajena al cultivo, salvo en aquellos casos en los que se justifique que el mantenimiento de ésta es positivo para la potenciación de algún organismo beneficioso, siendo el balance global «organismos beneficiosos-perjudiciales» netamente favorable.

b) Hacer la estimación del riesgo en cada parcela y/o UHC mediante evaluaciones de los niveles poblacionales calculados mediante sistemas de muestreo, estado de desarrollo de las plagas y fauna útil, fenología del cultivo y condiciones climáticas. Dicha estimación viene detallada para cada caso en el apéndice de plagas y Enfermedades de los diferentes cultivos. En el seno de la Comisión Nacional de Producción Integrada se podrán proponer estimaciones de riesgo alternativas para su posterior inclusión, en su caso, en la presente norma.

c) La aplicación de medidas directas de control de plagas sólo se efectuará cuando los niveles poblacionales o las condiciones ambientales superen los umbrales de intervención y, en el caso de enfermedades, cuando la estimación del riesgo lo indique (Ver el apéndice de plagas y enfermedades de cada cultivo).

d) Los controles sobre la situación fitopatológica del cultivo y su evolución se harán con una periodicidad entre 7 y 10 días excepto en aquellos casos en que el riesgo fitosanitario obligue a realizarlos con una periodicidad inferior.

En aquellos organismos en que el criterio de intervención se establece a partir de un porcentaje de observación de órganos afectados o de unos niveles de población establecido, el técnico deberá seguir la metodología de muestreo establecida por esta norma. En el seno de la Comisión Nacional de Producción Integrada, se podrán proponer metodologías de muestreo alternativas para su posterior inclusión, en su caso, en la presente norma.

Metodología de muestreo:

Se realizará como mínimo un muestreo por UHC. Las UHC de menos de 2 ha se dividen en cuatro sectores (orientaciones NE, NO, SE y SO) y de cada sector se eligen 7 plantas para superficies menores de 0,5 ha y 10 plantas para mayores de 0,5 ha, exceptuando en aquellos cultivos donde en los apéndices de plagas y enfermedades se especifique un número de plantas diferente. Las UHCs de más de 2 ha se dividen en el máximo número de parcelas de 2 ha y sobre cada una de ellas se realiza la sectorización indicada para el caso anterior.

En aquellos organismos en los que el criterio de intervención sea la simple presencia, el técnico responsable podrá utilizar su propia metodología de muestreo siempre que ésta se justifique técnicamente y se refleje en el Cuaderno de Explotación.

e) En el caso de resultar necesaria una intervención química, las sustancias activas a utilizar serán seleccionadas de acuerdo con los criterios de menor riesgo para el hombre, fauna silvestre y medioambiente ; la efectividad en el control de la plaga, patógeno o mala hierba; la selectividad (se debe evitar la toxicidad para polinizadores y enemigos naturales); los residuos y el riesgo de aparición de poblaciones resistentes.

Se podrán emplear las sustancias activas incluidas en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE, de 15 de julio, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios respetando siempre las restricciones impuestas, y siempre que se cumplan los requisitos propios de la producción integrada en el cultivo. En tanto se procede a la revisión comunitaria del resto de productos fitosanitarios actualmente autorizados en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario para un uso determinado, la Dirección General de Agricultura podrá establecer la lista de sustancias activas seleccionadas de entre éstas para su posible empleo en producción integrada sobre la base de la experiencia conocida de su impacto en los correspondientes organismos útiles y otros requisitos medioambientales, de acuerdo con la Disposición transitoria primera del Real Decreto 2163/1994.

1. Los formulados de sustancias activas que contengan alguna sustancia no dirigida contra una determinada plaga y/o enfermedad, no podrán utilizarse salvo en aquellas ocasiones en las que se justifique el tratamiento simultáneo contra varios organismos nocivos.

2. El uso de productos fitosanitarios se realizará respetando siempre las indicaciones reflejadas en las correspondientes etiquetas con independencia de, que de cara a su utilización en producción integrada, puedan establecerse restricciones mayores.

3. Excepcionalmente, cuando se detecten en el cultivo plagas o enfermedades que, por no ser habituales en el mismo, no estén reflejadas en el apéndice de plagas y enfermedades de los diferentes cultivos, o no se haya definido criterio de intervención, se podrá actuar contra ellas con cualquier otro producto fitosanitario que esté expresamente autorizado en producción integrada para ese cultivo.

4. Para la desinfección de estructuras de protección se deberá tener en cuenta el cultivo posterior, con el fin de no utilizar sustancias activas no autorizadas.

f) Controlar las malas hierbas, siempre que sea posible, con medios mecánicos, biofísicos (solarización/biofumigación entre plantaciones) o aquellos que ofrezcan el menor riesgo de emisiones de CO_2. En caso de que sea necesaria la aplicación de herbicidas, se efectuará mediante las técnicas recomendadas en la etiqueta del producto. Emplear sustancias activas autorizadas seleccionadas con los mismos criterios citados para los productos fitosanitarios.

g) 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. En este sentido, es necesario que la maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios y herbicidas esté en adecuado estado de funcionamiento, y se someta al calibrado correspondiente.

1. Evitar las sobredosificaciones.

2. Adoptar las medidas precisas para evitar que la deriva de las aplicaciones alcance a parcelas y/o UHCs distintas de las que se pretende tratar.

h) La presencia de residuos deberá minimizarse mediante la máxima ampliación posible de los plazos de seguridad.

Prohibidas.

a) Realizar sueltas de enemigos naturales no presentes en la fauna española, o cuya introducción esté prohibida por la legislación correspondiente excepto autorización expresa de la autoridad competente.

b) Utilizar calendarios de tratamientos y realizar aplicaciones indiscriminadas sin prescripción técnica.

c) Utilizar cualquier producto fitosanitario que se haya dado de baja en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación con posterioridad a la publicación de la presente norma.

d) Emplear productos fitosanitarios en los márgenes de corrientes de agua.

e) En cultivo al aire libre, realizar aplicaciones de productos fitosanitarios en condiciones meteorológicas desfavorables para evitar la deriva de los productos.

f) Utilizar herbicidas residuales en suelos arenosos, enarenados y en general suelos muy ligeros. En suelos medios y pesados se permite el uso de herbicidas, siempre bajo prescripción técnica y justificada, según niveles de colonización.

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

h) En el caso de cultivos protegidos, aplicar herbicidas dentro del invernadero una vez implantado el cultivo, salvo justificación del técnico competente.

Recomendadas.

a) Desinfectar la estructura, mallas y la cubierta de las protecciones de los cultivos cuando sea necesario.

b) Establecer un inventario y una valoración de fauna auxiliar y agentes nocivos.

c) Principalmente en cultivo protegido, colocar trampas cromotrópicas y feromonas como método de estimación del riesgo y de control de plagas. (Ver el apéndice de plagas y enfermedades de los diferentes cultivos.)

d) Usar termohigrógrafos para relacionar las condiciones de humedad relativa (HR) y temperatura (t) con el desarrollo de plagas y enfermedades mediante el uso de modelos de predicción, en caso de que existan y hayan sido contrastados en la zona de cultivo.

e) En el caso de tratamientos químicos, alternar sustancias activas de distintos grupos químicos y mecanismo de acción, no realizando más de dos tratamientos consecutivos con la misma sustancia activa.

f) No utilizar productos fitosanitarios con más de dos años desde su fecha de fabricación salvo que la etiqueta especifique un plazo inferior.

g) Controlar las malas hierbas preferentemente mediante la adopción de medidas preventivas antes de la implantación del cultivo.

h) Disponer en la explotación de zonas preparadas expresamente para llenar cubas, lavar equipos, depositar restos de caldos no utilizados, etc.

IV.9 Recolección

Obligatorias.

a) Realizar la recolección en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los productos vegetales que reduzcan su calidad y propicien infecciones de patógenos causantes de podredumbres.

b) Eliminar los productos vegetales que presenten síntomas de presencia de patógenos causantes de podredumbre.

c) Recolectar los productos vegetales en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.

d) Cuando los productos recolectados no son trasladados al almacén manipulador en el mismo día de la recolección, éstos deben colocarse bajo techo o en condiciones que se evite la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación hasta el momento de su envío al almacén manipulador. En el caso en que se realice la manipulación en campo, el embalaje debe retirarse durante la noche, cuando exista algún riesgo de contaminación.

e) Tomar muestras en el periodo de recolección y/o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las sustancias activas autorizadas y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios.

f) Para producciones dirigidas a otros mercados distintos del nacional, verificar que cumplen la legislación establecida en el lugar de destino, respecto al contenido de residuos.

g) Mantener el equipo de recolección en condiciones adecuadas de utilización.

Prohibidas.

a) Efectuar la recolección cuando los frutos estén mojados, salvo autorización expresa de la autoridad competente o por el técnico responsable, fundamentada en condiciones meteorológicas adversas.
b) Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.

Recomendadas.

a) Realizar la recolección en el momento adecuado para cada variedad y tipo de presentación.
b) Disponer de los instrumentos adecuados que permitan evaluar el grado de madurez del producto.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

V.1 Generalidades

Obligatorias.

a) Todas las máquinas, recipientes, elementos y técnicas de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:

1. No transmitir a los productos con que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminar, ni originar reacciones químicas perjudiciales.
2. No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.

V.2 Recepción

Obligatorias.

a) Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos hortícolas.
b) Existirá una separación real, definida y señalizada de los productos hortícolas recepcionados procedentes de la producción integrada.
c) Realizar una inspección visual de las partidas de productos hortícolas 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.
d) Cumplimentar una declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los productos hortícolas procedentes de parcelas acogidas a producción integrada.

Prohibidas.

a) Almacenar productos químicos y desechos en la zona de recepción de los productos hortícolas.

Recomendadas.

a) 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.

V.3 Tratamientos post-recolección y lavado

Obligatorias.

a) Los tratamientos post-recolección 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.
b) En el tratamiento con productos químicos de síntesis se utilizarán, de entre los autorizados, aquellos con perfil toxicológico más favorable y cuyos límites máximos de residuos estén armonizados en el ámbito comunitario.
c) Cuando se recircule el agua de lavado de los productos, ésta deberá filtrarse y tratarse de manera que no comprometa la salubridad de los productos.

Prohibidas.

a) Utilizar aguas no potables para el lavado.

V.4 Conservación

Obligatorias.

a) Conservar los registros de cada cámara.
b) Controlar periódicamente la calidad y, específicamente, antes de la comercialización, teniendo en cuenta aspectos de muestreo, tipo de determinación analítica que garanticen la seguridad del consumidor.
c) En la cámara frigorífica, los palés guardarán una distancia tal entre ellos y con las paredes que permita una correcta circulación del aire.

V.5 Almacenamiento

Obligatorias.

a) Separar claramente los productos procedentes de cultivo de producción integrada del resto de productos convencionales.
b) Los cajones y recipientes utilizados en el almacenamiento de los productos hortícolas se mantendrán limpios y se desinfectarán al menos una vez al año. Cómo norma general todos aquellos elementos que puedan afectar la condición de los productos hortícolas se limpiarán al inicio de su utilización para la confección de productos integrados.

Prohibidas.

a) Utilizar productos químicos de síntesis para lucha de plagas y parásitos de almacén, salvo casos que estén justificados técnicamente y autorizados por la autoridad competente.
b) Almacenar productos químicos o desechos en la zona de almacenamiento de los productos hortícolas envasados.

V.6 Envasado

Obligatorias.

a) Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de manipulación.
b) Las operaciones de envasado deben efectuarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos convencionales.
c) Aquellos operadores que realicen envasado de productos de producción integrada y convencionales deberán avisar al órgano o entidad de control al comienzo de la campaña con antelación al inicio de las operaciones de los productos de producción integrada.

V.7 Expedición

Obligatorias.

a) Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.
b) El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Obligatorias.

a) En un plano o croquis de la parcela y/o UHC se justificará el conocimiento de la ubicación de los distintos lotes de semillas empleados.
b) En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad homogénea de cultivo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.

c) Los operadores que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo normas de producción integrada, tendrán además que cumplir los siguientes requisitos:

1. Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la siembra hasta la entrega al cliente, de los de otros orígenes.
2. En el caso de que se emplee la misma línea de manipulación o confección para ambos tipos de producto, 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.
3. Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto no amparado por esta norma antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.

d) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.
e) Deben tener claramente diferenciadas las cajas de campo u otros envases empleados para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, de aquellos empleados para otros productos.
f) Para la manipulación en campo y cuando se emplee el mismo equipo de manipulación en diferentes unidades homogéneas de cultivo, amparadas o no por esta norma, las líneas deberán ser limpiadas de productos y las cajas cambiadas y claramente identificadas.

Prohibidas.

a) No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en la presente norma en toda su producción.
b) No se permite la presencia de cajas, etiquetas o marcas comerciales, de productos de producción integrada en parcelas y/o UHCs que no estén acogidas a producción integrada.

Recomendadas.

a) Implantar por parte de la empresa un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas.

Sección VII. Control de calidad

Obligatorias.

a) La empresa debe tener definido e implantado un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las especificaciones de la legislación vigente referentes a la normalización comercial. Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las especificaciones de la legislación vigente de calidad de frutas y hortalizas (categoría, calibre, color, peso, etc.).
b) La empresa debe conservar los registros de los controles.
c) La empresa deberá verificar el correcto funcionamiento del instrumental de medida.

Sección VIII. Gestión de residuos

Obligatorias.

a) Retirar para su reciclado o, en su caso, vertido controlado de plásticos de acolchado, de cubiertas de plástico, malla o cualquier otro material utilizado en las estructuras del cultivo.
b) Retirar y almacenar los envases de los productos fitosanitarios y fertilizantes, una vez utilizados éstos, hasta su entrega a un gestor autorizado de acuerdo con lo que establezca la legislación vigente.
c) Gestionar los productos fitosanitarios a desechar mediante un gestor autorizado de residuos de productos químicos o a través de una compañía proveedora o cualquier otro método seguro para el medio ambiente.

d) Reciclar adecuadamente los sustratos inertes, siempre que sea agronómicamente aconsejable.

e) Establecer sistemas de recogida de aceites usados u otros productos tóxicos dándoles el destino previsto en la legislación vigente.

Prohibidas.

a) Abandonar restos plásticos, envases y otros residuos en el interior o lindes de la parcela y/o UHC.

b) Destruir por el fuego u otro procedimiento, triturar o enterrar en la parcela y/o UHC o aledaños, los envases vacíos de los productos fitosanitarios y fertilizantes, los plásticos o mallas de las estructuras de cultivo, excepto que se haga en puntos autorizados al efecto por la autoridad competente.

c) Utilizar plásticos o mallas de las estructuras de cultivo, una vez retirados, para otros usos que supongan un riesgo para el cultivo, las personas o la fauna.

d) Depositar en cauces o embalses de aguas los restos de caldo de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios o lavar éstos en tales zonas.

Recomendadas.

a) Realizar una gestión adecuada de los restos de cosecha y de cultivos, incorporándolos, compostándolos y reutilizándolos en la propia explotación.

b) Los restos vegetales, una vez en el exterior de la plantación y transcurridos los plazos permitidos en cada caso, sólo podrán permanecer en contenedores con tapa u otro medio de aislamiento del contenido como puede ser una lámina de plástico.

c) Conducir los restos vegetales a un vertedero autorizado, salvo que la normativa medioambiental vigente en la zona permita un tratamiento distinto de los mismos.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Obligatorias.

a) El operador se acogerá a un plan de autocontrol individual o colectivo en el que se contemple la recogida de muestras especialmente en el período de recolección y/o manipulación, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las sustancias activas autorizadas y que se cumple con lo establecido en la legislación española y, en su caso, la del país de destino, en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios.

Sección X. Protección medioambiental

Obligatorias.

a) La empresa debe cumplir con la política de conservación del entorno natural según la legislación medioambiental vigente de su zona geográfica.

b) Establecer un área de compensación ecológica de al menos el 5% de la superficie total de la explotación, que incluya áreas libres de agroquímicos (se podrán considerar dentro de estas áreas, por ejemplo, cortavientos, márgenes de parcelas, de caminos, de canales, de ríos, etc.). Se admitirá que las áreas de compensación ecológica se establezcan en el ámbito de organizaciones de agricultores, de productores o de municipios, siempre que vayan asociadas directamente a las zonas de producción.

c) Existencia de medidas que prevengan el vertido accidental de aceites hidrocarburos u otros productos químicos peligrosos para el medio ambiente.

d) Promover el ahorro en el consumo de agua y energía en las instalaciones y procesos.

Recomendadas.

a) En el caso de que sean necesarios cortavientos, se harán con especies autóctonas siempre que sea posible, procurando mantener una diversidad de estructura y composición.

b) Mantener la biodiversidad del agrosistema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Obligatorias.

a) Cuando durante la realización de los controles internos o externos, se detecte el incumplimiento total o parcial de alguna de las prácticas establecidas en esta norma como «obligatorias» o «prohibidas», deberá dejarse registro de las desviaciones detectadas (No Conformidades).

b) Deberán establecerse y documentarse las Acciones Correctivas que procedan para dar el tratamiento adecuado a estas No Conformidades, de forma que se eliminen sus efectos y las causas que los motivaron y se impida su repetición futura.

c) El operador deberá realizar el seguimiento de la implantación de estas Acciones Correctivas y comprobar su efectividad, antes de proceder al cierre de las No Conformidades detectadas.

d) Siempre que se detecten No Conformidades [en los términos descritos en el apartado a)] sobre las materias primas, productos en proceso y productos finales obtenidos de los productos vegetales de Producción Integrada, deberán adoptarse las medidas adecuadas de identificación, trazabilidad y segregación (cuando sea posible) de los mismos, de forma que se manifieste claramente su estado «No Conforme» y se prevenga su utilización, o comercialización de forma no intencionada como «productos de producción integrada».

ANEXO II

Cuaderno de Explotación

En este anexo se presenta un modelo de Cuaderno de Explotación. La utilización de dicho modelo no es de carácter obligatorio pero sí lo es disponer, en su caso, de un documento equivalente que contemple toda la información contenida en las fichas del presente cuaderno, consideradas como Obligatorias.

Se consideran como fichas obligatorias todas excepto:

«Anotaciones de los datos climatológicos disponibles».

«Registro de control de las fichas incluidas en el Cuaderno de Explotación».

CUADERNO DE EXPLOTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN INTEGRADA

CAMPAÑA /

Nº DE REGISTRO DE P.I.:

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR/ EXPLOTACIÓN

Nombre o Representante legal: NIF/CIF:

Dirección: Cód.Postal:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Fax: E-mail:

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE DEL SERVICIO TÉCNICO COMPETENTE

Nombre: NIF/CIF:

Dirección: Cód.Postal:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Fax: E-mail:

DATOS DE LA CERTIFICACIÓN

Entidad de Control y Certificación:

Fecha de Obtención de la Certificación:

Fecha de Validez de la Certificación:

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR

Nombre: NIF/CIF:

Pág: 1 de 18

IDENTIFICACIÓN DE PARCELAS DE P.I.

Código UHC [1] *(*)*	*Código Parcela* [2] *(*)*	*Fecha alta en P.I.*	*Provinc.*	*Municipio*	*Paraje/Parroquia/...*	*Datos catastrales*			*Especie*	*Variedad*	Superficie (ha)	Ciclo del cultivo
						Polígono	Parcela	Subparc				

Adjuntar los planos catastrales o croquis de la parcela en P.I.

[1] **Unidad Homogénea de cultivo (UHC):** Superficie de cultivo, donde se realiza el mismo cultivo, con la misma variedad y las mismas prácticas de cultivo. En caso de cultivos protegidos, la unidad de cultivo con tratamiento homogéneo se encontrará dentro del mismo recinto delimitado bajo un mismo tipo de protección.

[2] **Parcela**: Superficie continua de terreno geográficamente definida e inscrita en el registro catastral a nombre de uno o más titulares, en la que el operador realiza prácticas de producción integrada.

(*) Preferentemente se establecerán códigos correlativos

Pág: **2** *de* **18**

CARACTERIZACIÓN DE LAS PARCELAS DE P.I.

Código UHC:

Sistema de cultivo: Aire libre / Invernadero

Cód.parcela/s (*) :

(*) Se cumplimentarán los códigos de las parcelas que tengan las mismas características especificadas en la tabla. En caso contrario, se adjuntarán tantas fichas como parcelas con características diferentes haya.

SUELO

Textura: pH:

Materia orgánica (%): CE_{es}:

Observaciones:

SUSTRATO

Tipo de sustrato:

Procedencia del sustrato:

Otros datos técnicos de interés:

RIEGO

Procedencia del agua (1) :

Tipo de riego (superficie, localizado, aspersión):

Observaciones:

INSTALACIONES

Dimensiones del invernadero (2) :

Densidad de malla (hilos/cm ^{2} *):*

Material de la cubierta:

ALTERNATIVA

Cultivos precedentes (3) :

Observaciones (4) :

(1) Pozo,canales, rios, ...

(2) Superficie (m^2) y altura (m) del invernadero

(3) Indicar al menos los 2 últimos cultivos

(4) Justificar la no rotación

Pág: **3** *de* **18**

OPERACIONES PREVIAS A LA PLANTACIÓN

Código UHC: *Cód.parcela/s* [*] *:*

[*] Se cumplimentarán los códigos de las parcelas que tengan las mismas características especificadas. En caso contrario, se adjuntarán tantas fichas como parcelas con características diferentes haya.

DESINFECCIÓN DE SUELO

Fecha	*Elemento desinfectado* [1]	*Método desinfección* [2]	*Producto utilizado*			
			Nº Reg. / Prod. comercial	*Materia/s activa/s*	*Dosis*	*Cantidad (l/ha)*

Observaciones [3]:

LABORES CULTURALES

Fecha	*Labor/es realizada/s*	*Apero/s utilizado/s*	*Observaciones*

TRATAMIENTOS HERBICIDAS

Fecha	*Equipo de aplicación*	*Producto utilizado*			
		Nº Reg. / Prod. comercial	*Materia/s activa/s*	*Dosis*	*Cantidad (l/ha)*

Observaciones:

APORTACIÓN DE ENMIENDAS [4]

Fecha	*Producto empleado*	*Cantidad (kg/ha)*	*Procedencia*	*Observaciones*

OTRAS OPERACIONES

Fecha	*Tipo Operación*	*Objetivo de la misma*	*Observaciones*

[1] S Suelo, sustratos, estruccturas (mallas y cubiertas de protección), restos vegetaless o material vegetal.
[2] Solarización, biofumigación, desinfección química, etc.
[3] Justificar la aplicación de desinfectantes químicos en caso de haberse realizado, tipo de plástico utilizado en la solarización, ...
[4] Se contemplarán las enmiendas orgánicas (estercolados) y las enmiendas correctoras.

Pág: **4** *de* **18**

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

1. SIEMBRA Y PLANTACIÓN

Código UHC	Código Parcela	Fecha siembra/ transplante	Origen del material vegetal			Densidad de plantación (plantas/m² ó ha)	Observaciones
			Nº Lote material (1)	Nº Registro productor	Otros (2)		

(1) En un plano o croquis de la parcela y/o UHC se justificará el conocimiento de la ubicación de los distintos lotes de semillas empleados.
(2) Otra información de interés (nº pasaporte fitosanitario,...)

Pág: 5 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

2.- FERTILIZACIÓN Y ENMIENDAS (Contempla la fertilización mineral, macronutrientes, micronutrientes, oligoelementos, enmiendas orgánicas y correctoras)

Código UHC	Código Parcela	Fecha aplicación o periodo	Forma de aplicación (Directa al suelo, fertirrigación, abono foliar)	Formulado	Cantidad (kg,l/ha)	Riqueza (%)	Observaciones (Justificación de la aplicación del abono foliar y de los oligoelementos)

Código UHC	UF/ha durante todo el cultivo (a cumplimentar al finalizar el cultivo)		
	N_t	P_2O_5	K_2O

Pág: 6 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

3.- PODA

Código UHC	Código Parcela	Fecha realización	Operación realizada (Deshojado, aclareo,...)	Instrumentos empleados	Producto comercial	Desinfectante [1]		Cantidad (kg,l/ha)	Observaciones
						Materia activa	Dosis		

[1] Tanto en la desinfección de los instrumentos como en la desinfección de heridas causadas por la poda.

Pág: 7 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

4.- POLINIZACIÓN Y CUAJADO

Código UHC	Código Parcela	Fecha realización	Método empleado [1]	Fitorreguladores [2]			Cantidad (kg,l)	Observaciones (Justificar la aplicación de fitorreguladores)
				Nº Reg/Prod Comercial	Materia/s activa/s	Dósis		

[1] Mecánico (vibración, chorro de aire, ...), químico (fitorreguladores) o biológico (insectos polinizadores)
[2] Las facturas de las compras de fitorreguladores deberán conservarse durante, al menos, dos años.

Pág: 8 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

5.- RIEGO

Código UHC	Código Parcela	Técnica de riego (1)	Datos del riego				Observaciones
			Fecha o periodo	Duración (horas)	Superficie regada (ha)	Volumen total aplicado (m^3)	

(1): Inundación, localizado.

Pág: 9 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

6.- TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

Nº Id.	Código UHC	Código Parcela	Fecha aplicación	Plaga o enfermedad a tratar	Producto utilizado (1)					Observaciones
					NºReg./ Prod.comercial	Materia/s activa/s	Dosis	kg.l/ha de Caldo aplicado	Plazo seguridad (días)	(Se indicará si el tratamiento es generalizado o localizado y la maquinaria utilizada)

(1) Las facturas de las compras de productos fitosanitarios deberán conservarse durante, al menos, dos años.

Pág. 10 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

7.- INTRODUCCIÓN DE AUXILIARES

Código UHC	Código Parcela	Fecha de la suelta	Fauna auxiliar introducida	Plaga que se controla	Densidad (ind/planta, m^2 o ha)	Observaciones

Pág: 11 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

8.- CONTROL DE LAS MALAS HIERBAS

Código UHC	Código Parcela	Fecha realización	Método aplicado (Eliminación manual, química o mecánica, herbigación)	Producto utilizado [1]				Observaciones
				Nº Reg./ Prod.comercial	Materia/s activa/s	Dosis	l/ha de Caldo aplicado	

[1] Las facturas de las compras de productos fitosanitarios deberán conservarse durante, al menos, dos años.

Pág: 12 de 18

OPERACIONES DURANTE EL CULTIVO

9.- RECOLECCIÓN

Nº Referencia Albarán	Código UHC	Código Parcela	Fecha inicio	Fecha fin	Cantidad recolectada (kg)	Destino (receptor/comprador)	Observaciones

En caso de que el operador posea un albarán de entrada de producto, será suficiente con cumplimentar el campo "Nº referencia albarán". El operador deberá tener disponible los albaranes correspondientes.

Pág: 13 de 18

ANÁLISIS DE RESIDUOS

Código UHC	Código Parcela	Nº Registro muestra	Laboratorio	Observaciones

Adjuntar copia de los análisis realizados. En el Boletín de Análisis debe ser perfectamente identificable la parcela a la que pertenece.

Pág: 14 de 18

OTROS ANÁLISIS

Código UHC	*Código Parcela*	*Fecha toma de muestra*	*Nº Registro muestra*	*Datos del análisis*				*Observaciones*
				Fecha	*Tipo (1)*	*Resultados (2)*	Laboratorio	

Adjuntar copia de los análisis realizados

(1) Análisis del suelo, análisis en cultivos sin suelo (de la solución de drenaje, de la solución nutritiva), del agua de riego y de hojas.

(2) Se indicará si se ha apreciado alguna anomalía en el resultado del análisis, en caso contrario se pondrá "CORRECTO".

Pág: **15** *de* **18**

REVISIÓN Y CALIBRACIÓN DE LA MAQUINARIA DE TRATAMIENTOS

(La revisión se realizará una vez al año por el productor o el titular de la maquinaria y cada cuatro años por un Centro Oficial o reconocido por las disposiciones vigentes en la materia, si lo hubiere. En este último caso se adjuntará la ficha de la revisión)

Fecha revisión	*Nº Informe (1)*	*Maquinaria calibrada*			*Responsable de la revisión / Firma*	*Valoración de los resultados (2)*	*Observaciones*
		Descripción	*Marca/Modelo*	*Titular*			

(1) En caso de que el operador posea los informes oficiales de revisión y calibración de la maquinaria, o haya cumplimentado la ficha de "revisión de la maquinaria de tratamientos fitosanitarios y herbicidas", será suficiente cumplimentar los campos fecha de revisión y número de informe. El operador deberá tener disponibles los informes y las fichas de revisión correspondientes.

(2) Se indicará si se ha apreciado alguna anomalía en el resultado de la revisión, en caso contrario se pondrá "CORRECTO".

Pág: **16** *de* **18**

GESTIÓN DE RESIDUOS

Se incluirán todos los residuos procedentes de la explotación: estructura de protección (plásticos de acolchado, cubiertas de plástico, mallas,...), sustratos inertes, aceites, envases y restos de productos fertilizantes y fitosanitarios, plásticos, productos tóxicos, restos vegetales.

Operación y tipo de residuo	*Fecha operación*	*Fecha retirada*	*Gestión del residuo*		*Observaciones*
			Nombre y firma del gestor autorizado [1]	*Destino* [2]	

[1] Cuando así lo establezca la legislación vigente.
[2] Planta de gestión de residuo, municipio, provincia.

NOTAS:

El **Responsable del Servicio Técnico Competente,** abajo firmante, declara que los datos correspondientes a los controles y observaciones de campo son ciertos.

Fecha:

Nombre y firma

El **Productor** abajo firmante, declara que los datos correspondientes a los trabajos y actuaciones realizadas, son ciertos.

Fecha:

Nombre y firma

Pág: **18** *de* **18**

ANOTACIONES DE LOS DATOS CLIMÁTICOS DISPONIBLES

(Se indicarán los datos de la EMA representativa de la zona)

Fecha	*Temperatura*			*Humedad relativa*	*Pluviometría (mm)*	*ETP o Tanque evaporimétrico*	*Observaciones*
	Máxima	*Media*	*Mínima*				

Registro: A

SEGUIMIENTO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

OBSERVADOR: *COD. UHC:*

FECHA MUESTREO: *E. FENOLÓGICO:*

Plaga y/o enfermedad	*Resultado de la observación*	*Supera umbral y/o criterio mínimo intervención (Sí/No)*	*Observaciones*	*Recomendaciones*

Registro: B

DOCUMENTO PARA LA RECOMENDACIÓN DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

Nombre: *Nº Id.:* (*)

Cód UHC: *Cultivo:*

Cód.Parcela: *Variedad:*

(*) Se numerarán correlativamente todas las recomendaciones efectuadas por la persona que hace la recomendación.

DATOS DE LA APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Plaga o enfermedad a controlar	Producto comercial a utilizar	Sustancia Activa	Plazo de seguridad (días)	Dosis	Cantidad (kg.-l/ha)

OTRAS RECOMENDACIONES

Tipo de maquinaria a utilizar, presión y/o velocidad de trabajo

Hora más recomendable para la aplicación

Tipo de protección a utilizar por el aplicador

Demora máxima admisible en la aplicación, desde esta notificación

Forma de destrucción de los envases

Corrección de pH del agua

Persona que hace la recomendación:

Cargo:

Fecha de entrega de la recomendación: / /

Firma

Registro: **C**

DOCUMENTO PARA LA CONFIRMACIÓN DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

Nombre: *Nº Id.:* (*)

(*) Este indicativo, debe coincidir con el reflejado en la hoja de recomendaciones

INCIDENCIAS DURANTE LA APLICACIÓN

Climatología durante la aplicación	*Soleado*	Nublado	Calma	Ligera brisa	Viento	Lluvia
Hora de inicio y final de la aplicación		*Hora de inicio*			Hora de final	
Equipo de protección utilizado por el aplicador	*Mascarilla*	*Gafas*	*Guantes*	*Mono*	*Botas*	*Gorra*
Cantidad de producto utilizado		*kg ó l de producto comercial*			*Litros de caldo*	
Anomalías surgidas en la maquinaria durante el tratamiento						

Nº Registro: *Producto comercial:*

Persona que hace la aplicación:

Cargo:

Fecha de ejecución del tratamiento: / /

Firma

Registro: D

REVISION DE LA MAQUINARIA DE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS Y HERBICIDAS

Máquinas de tratamientos en uso

Nº informe *Fecha* / /

DATOS DEL TITULAR

Titular:

Nombre o Razón social: *Tfno:* *Fax:*

Dirección: *C.P.:* *Población:*

DATOS DE LA MÁQUINA

Descripción de la máquina:

Marca/Modelo: *Año de adquisición:*

Control/defectos	*Control* (1)	*Leve* (*)	*Defecto Reparar* (*)	*Vigilar* (*)	*Observaciones*
Protección					
Estado gral.máquina					
Bomba					
Agitación					
Deposito					
Manómetro					
Regulación					
Distribución					
Filtros					
Barra					
Broquetas					
Ventilador					

(1) *Control de cada uno de los elementos indicados: especificar F=Favorable, D= Desfavorable*

(*) *Marcar con una cruz, si procede, donde corresponda*

Nota: Se añadiran tantas hojas como sean necesarias

VALORACIÓN DEL RESULTADO GENERAL DE LA REVISIÓN: Favorable / Desfavorable

En caso de resultar desfavorable, realizar una nueva revisión antes de:

Firma del titular *Firma del técnico que hace la revisión*

Nombre y apellidos: *Nombre y apellidos:*

Registro: E

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y FERTILIZANTES

Producto comercial	Tipo (1)	Toxicidad	Operación (Entrada)	Fecha	Cantidad (kg ó l)	Observaciones

(1) Fitosanitario o fertilizante, especificando en el caso de los fitosanitarios si son insecticidas, herbicidas, etc.

Registro: F

REGISTRO DE CONTROL DE LAS FICHAS INCLUIDAS EN EL CUADERNO DE EXPLOTACIÓN

Ficha	Control de Calidad			Acciones a tomar		Observaciones (4)
	Resultado (1)	Justificación (2)	Firma y Fecha	Descripción (3)	Firma y fecha	

(1) Indicar si ha sido ACEPTADA o RECHAZADA por detectarse una no conformidad.
(2) Sólo en caso de rechazo. Indicar las razones que han motivado el rechazo (descripción de la no conformidad).
(3) Sólo en caso de rechazo. Indicar las medidas a tomar para tratar la no conformidad (desecharla, repararla, corregirla, aceptarla con limitaciones, etc.).
(4) En los casos en que las acciones no impliquen una nueva revisión, indicar aquí las conclusiones de la aplicación de dichas acciones y sus resultados.

, a de de 200

El **abajo firmante** manifiesta la Conformidad o No Conformidad con la Normativa de Producción Integrada en cada una de las acciones detalladas en esta página.

El **productor** declara que los datos que aparecen en el Cuaderno de Explotación son ciertos

Fdo: Representante del ServicioTécnico competente de PI

Fdo: Productor de PI

Registro: G

ANEXO III

Cuaderno de la Central Hortofrutícola

En este anexo se presenta el modelo del Cuaderno de la Central Hortofrutícola. La utilización de dicho modelo no es de carácter obligatorio pero sí disponer, en su caso, de un documento equivalente que contemple toda la información contenida en las fichas consideradas como obligatorias en el presente modelo.

Se consideran como fichas obligatorias todas excepto:

«Registro de control de las fichas incluidas en el Cuaderno de la Central Hortofrutícola».

CUADERNO DE LA CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA PARA LA PRODUCCIÓN INTEGRADA

Nº DE REGISTRO DE P.I.: CAMPAÑA /

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR

Nombre: NIF/CIF:

Dirección: Cód.Postal:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Fax: E-mail:

Centro de Manipulación:

Dirección: Cód.Postal:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Fax: E-mail:

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE DEL SERVICIO TÉCNICO COMPETENTE

Nombre: NIF/CIF:

Dirección: Cód.Postal:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Fax: E-mail:

DATOS DE LA CERTIFICACIÓN

Entidad de Control y Certificación:

Fecha de Obtención de la Certificación:

Fecha de Validez de la Certificación:

Pág: 1 de 15

ENTRADA DE PRODUCTOS DE P.I.

Referencia de la partida	Fecha de entrada	Especie	Variedad	Cantidad (kg)	Identificación de la parcela			Identificación del titular		Observaciones [1]
					Nº registro PI	Cód.UHC	Cód. parcela	Nombre	NIF/CIF	

[1] Se reflejará el resultado de la inspección visual de la partida en la recepción y se verifica la calidad del producto. La inspección visual determinará la aceptación o rechazo de la partida.

Pág: 2 de 15

ALMACENAMIENTO

Referencia de la partida	Fecha comienzo almacenamiento	Fecha de finalización	kg. Almacenados	Identificación del almacén	Observaciones

Pág: 3 de 15

TRATAMIENTOS POST-RECOLECCIÓN

Referencia de la partida	*Fecha tratamiento*	*Tipo de tratamiento*		*kg. Tratados*	*Momento en el que se realiza la operación*	*Producto empleado*			*Observaciones*
		Método de aplicación [1]				*Nº Reg./Prod. comercial*	*Materia/s activa/s*	*Dosis*	*Cantidad aplicada (l,kg/t)*	*(Justificación de la aplicación de tratamientos de post -recolección)*

[1] Tipo de tratamiento (aplicación de fungicidas, secado,...) y Método de aplicación (inmersión, ducha, vapor caliente)

Pág: **4** *de* **15**

CONSERVACIÓN EN FRÍO

Referencia de la partida	*Fecha inicio*	*Fecha de finalización*	*kg. conservados*	*Identificación de la cámara*	*Condiciones de conservación*		*Observaciones*
					Temperatura	*Humedad*	

Pág: **5** *de* **15**

ENVASADO

Referencia de la partida	Fecha de envasado	kg. de la partida envasados	Identificación de la línea	Observaciones

Pág: 6 de 15

EXPEDICIÓN

Referencia de la partida	Intervalo de Numeración (*)	Fecha salida	kg. Expedidos	Medio de transporte	Condiciones de transporte		Fecha recepción en destino	Identificación del destinatario		Observaciones
					Temperatura	Humedad		Nombre	NIF/CIF	

(*) En caso de pérdida o destrucción de etiquetas en el proceso de confeccionado, o en el desconfeccionado de envíos ya etiquetados, debe quedar constancia documental de la pérdida o destrucción y del destino de las etiquetas numeradas que se han extraviado o destruido.

Pág: 7 de 15

CONTROL DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO

Referencia de la partida	Fecha muestreo y análisis	Referencia muestra	Parámetros analizados (los que establezca la legislación vigente para cada producto)	Método de análisis empleado (los métodos analíticos que establezca la legislación vigente para cada producto)	Resultados [1]	Observaciones

[1] "CORRECTO" cuando los índices de calidad estén dentro del rango establecido para el producto, en caso contrario, se especificaran las desviaciones observadas.

Pág: 8 de 15

ANÁLISIS DE RESIDUOS

Código UHC	Código Parcela	Nº Registro muestra	Laboratorio	Observaciones

Adjuntar copia de los análisis realizados. En el Boletín de Análisis debe ser perfectamente identificable la parcela a la que pertenece.

Pág: 9 de 15

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fecha de limpieza	Instalaciones o equipos	Forma de aplicación (Pulverización, inmersión...)	Producto empleado				Persona responsable de la limpieza		Observaciones (Indicar el motivo de la limpieza o desinfección)
			Producto comercial	Materia/s Activa/s	Dosis	Cantidad total (l,kg)	Nombre	Firma	

Pág: 10 de 15

DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

Fecha	Instalaciones	Forma de aplicación (Cebo, nebulización, espolvoreo, trampas, microencapsulados)	Producto empleado				Persona responsable de la limpieza		Observaciones (Indicar el motivo de la desinsectación o desratización)
			nº Reg.//Prod. Comercial	Materia/s Activa/s	Dosis	Cantidad total (l)	Nombre	Firma	

Pág: 11 de 15

REVISIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Fecha de revisión	Instalación, equipo e instrumentos de medida revisados	Valoración de resultados [1]	Medidas adoptadas	Responsable de la revisión		Observaciones
				Nombre	Firma	

[1] En esta columna se incluirá si se ha apreciado alguna anomalía en la revisión, en el caso contrario se pondrá "CORRECTO"

Pág: 12 de 15

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

nª Reg. / Prod. comercial	Rama	Toxicidad	Operación (Entrada - Salida)	Fecha	Cantidad (kg ó l)	Observaciones

Pág: 13 de 15

GESTIÓN DE RESIDUOS

Se incluirán todos los residuos procedentes de la Central Hortofruticola (plásticos, aceites, productos químicos a desechar, envases de productos químicos, destrios, maderas, metales,...)

Operación y Tipo de Residuo	Fecha	Fecha retirada	Gestión del residuo		Observaciones
			Nombre y firma del gestor autorizado [1]	Destino [2]	

[1] Cuando así lo establezca la legislación vigente.
[2] Planta de gestión de residuos, municipio, provincia.

Pág: 14 de 15

NOTAS:

El **Responsable del Servicio Técnico** abajo firmante, declara que los datos correspondientes a los controles y observaciones de campo son ciertos.

Fecha:

Nombre y firma

El **Operador** abajo firmante, declara que los datos correspondientes a los procesos y actuaciones, son ciertos.

Fecha:

Nombre y firma

Pág: **15** *de* **15**

REGISTRO DE CONTROL DE LAS FICHAS INCLUIDAS EN EL CUADERNO DE LA CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA

Ficha	*Control de Calidad*			*Acciones a tomar*		*Observaciones* [4]
	Resultado [1]	*Justificación* [2]	*Firma y Fecha*	*Descripción* [3]	*Firma y fecha*	

[1] Indicar si ha sido ACEPTADA o RECHAZADA por detectarse una no conformidad
[2] Sólo en caso de rechazo. Indicar las razones que han motivado el rechazo (descripción de la no conformidad).
[3] Sólo en caso de rechazo. Indicar las medidas a tomar: para tratar la no conformidad (desecharla, repetirla, corregirla, aceptarla con limitaciones, etc.).
[4] En los casos en que las acciones no impliquen una nueva revisión, indicar aquí las conclusiones de la aplicación de dichas acciones y sus resultados.

, a de de 200

El **abajo firmante** manifiesta la Conformidad o No Conformidad con la Normativa de Producción Integrada en cada una de las acciones detalladas en esta página.

El **operador** declara que los datos que aparecen en el Cuaderno de la Central Hortofruticola son ciertos

Fdo: Representante del ServicioTécnico competente de PI

Fdo: Operador de PI

Registro: A

ANEXO IV

Lechuga

Sección I. Definiciones

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección II. Formación

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

IV.1 Aspectos agronómicos generales

Obligatorias.

a) Justificar la no aplicación de un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas, en las que no se repitan especies de la misma familia botánica.

b) Para aquellos tipos de lechuga y fechas en los que los ciclos de cultivo en campo sean inferiores a 70 días, podrán establecerse dos plantaciones consecutivas, que se considerarán como un solo ciclo.

Recomendadas.

a) Establecer un periodo mínimo anual de cuatro meses (en una o dos etapas) para la recuperación y mejora del suelo. Durante este periodo se mantendrá el terreno en barbecho o bien se favorecerá el desarrollo de una cubierta vegetal, natural o inducida, preferentemente a base de gramíneas y/o leguminosas, o se realizarán prácticas de solarización y/o biofumigación.

b) Situar el cultivo de lechuga en la rotación preferentemente tras leguminosas, barbecho o cereal en cada año natural, especialmente si ha habido problemas de hongos en el suelo. También son adecuados cultivos precedentes de tomate, pimiento, pepino, berenjena, melón, calabacín, apio, borraja, acelga, cebolla y puerro. Se desaconseja la utilización de crucíferas como antecedente de la lechuga.

IV.2 Suelo, preparación del terreno y laboreo

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.3 Siembra y plantación

Obligatorias.

a) Plantación enterrando la parte superior del cepellón.

Recomendadas.

a) Realizar las plantaciones en mesetas, con surcos de al menos 25 cm de profundidad. En periodos de cultivo con días cortos, utilizar marcos de plantación más amplios.
b) Utilizar plantas con cepellón de 3 a 5 hojas verdaderas.

IV.4 Fertilización y enmiendas

Prohibidas.

a) Los niveles de nitratos en cosecha no podrán superar en ningún caso las 2.000 ppm en lechuga tipo Iceberg.

IV.5 Poda

No procede en este cultivo.

IV.6 Polinización y cuajado

No procede en este cultivo

IV.7 Riego

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema

IV.8 Control integrado

Obligatorias:

a) En el apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo de la lechuga. El hecho de que un organismo aparezca en el apéndice de plagas y enfermedades de la lechuga, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en la zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.
b) El técnico competente decidirá, a partir de la relación de insectos auxiliares considerados importantes para el cultivo de la lechuga (*Amblyseius* sp., *Diglyphus* sp., *Orius* sp., *Aphidoletes* sp.) y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante suelta.
c) Cualquier cambio en la selección de los insectos auxiliares a defender o implantar deberá ser justificado técnicamente.

Recomendadas.

a) Realizar escarda mecánica o manual en condiciones óptimas de humedad del suelo y con las malas hierbas en las primeras fases de desarrollo. Repasar manualmente para eliminar las plantas ajenas al cultivo que quedan o puedan emerger con posterioridad.

IV.9 Recolección

Prohibidas.

a) Efectuar la recolección antes de que las lechugas hayan iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VII. Control de calidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VIII. Gestión de residuos

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección X. Protección medioambiental

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

APÉNDICE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CULTIVO DE LA LECHUGA

INSECTOS

Trips (*Frankliniella occidentalis, Thrips tabaci, Heliothrips haemorrhoidalis,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 50 plantas al azar, observando cada planta en su conjunto. En el caso de que existan síntomas de virus, se podrá suspender la observación de este agente.	10% de las plantas con trips. Con presencia de trips, en el caso de que halla peligro de virus.	*Aeolothrips intermedius* *Aeolothrips tenuicornis* *Amblyseius barkeri* *Amblyseius cucumeris* *Amblyseius degenerans* *Ceranisus lepidotus* *Ceranisus menes* *Macrolophus caliginosus* *Orius* sp.	-Trampas adhesivas azules: Se colocarán desde el trasplante, en el interior de la plantación, al lado de los bordes. -Con incrementos notables en las poblaciones, colocar otras distribuidas de forma uniforme por toda la parcela o por el invernadero. -Es recomendable su revisión periódica y su sustitución cuando las poblaciones capturadas sean altas. -Utilizar agrotextiles como barrera física. -Si no hay problemas de virus, utilizar preferentemente métodos biológicos para el control.

Pulgones (*Aphis gossypii, Myzus persicae, Nasonovia ribis-nigri, Macrosiphum euphorbiae, Hyperomyza lactucae*) excepto el pulgón de raíz (*Pemphigus bursarius*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 50 plantas al azar, observando cada planta en su conjunto. En el caso de focos se podrá suspender la observación de este agente.	Tratamientos localizados sobre los primeros focos. Tratamiento generalizado cuando: - En plantación, justo antes del acogollado, con densidad de 0.2 pulgones /planta. - Desde el inicio de acogollado a recolección con presencia de pulgones. Antes de actuar se comprobará la presencia de fauna auxiliar.	*Adalia decempunctata* *Allothrombium fuliginosum* Antocóridos *Aphelinus abdominalis* *Aphidius colemani* *Aphidius ervi* *Aphidius matricariae* *Aphidoletes aphidimyza* *Chrysopa formosa* *Chrysoperla carnea* *Coccinella septempunctata* *Diaretiella rapae* *Lysiphlebus testaceipes* *Macrolophus caliginosus* *Praon volucre* *Syrphus* sp. *Tryoxys acealephae*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

Orugas (*Spodoptera exigua, Spodoptera littoralis, Chrysodeixis chalcites, Autographa gamma, Helicoverpa armigera,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Primera presencia de huevos, larvas o daños recientes.	*Cotesia plutellae* *Cotesia kazak* *Dacnusa sibirica* *Hyposoter didymator* *Sinophorus* spp. *Thrichogramma evanescens*	-Tratamientos cebo en suelo. -En el caso de cultivo bajo abrigo, observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero.

Gusanos del suelo (*Agriotes* spp., *Agrotis segetum, Agrotis ipsilon,...*) y Gusanos blancos (*Melolontha melolontha,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*RECOMENDACIONES*
Durante los muestreos llevados a cabo para el resto de plagas y enfermedades, se observará la existencia de larvas en la base de la planta, o daños en el cuello. Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores.	Presencia de daños en primeros estadios (especial vigilancia en cultivos con precedentes).	-Si se observan plantas afectadas pueden aplicarse al suelo cebos o insecticidas granulados en la zona afectada.

Minadores de hoja (*Liriomyza trifolii, L. strigata, L. bryoniae, L. huidobrensis*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
En época de alto riesgo, al observar la presencia de plaga.	*Chrysonotomyia formosa* *Cirrospilus vittatus* *Dacnusa sibirica* *Diglyphus chabrias* *Diglyphus crassinervis* *Diglyphus isaea* *Diglyphus minoeus* *Diglyphus poppea* *Hemiptarsenus zilahisebessi* *Kleidotoma* sp. *Opius* sp. *Platygaster* sp.	-Si previo al transplante las plantas presentan ataques de *Liriomyza*, tratamiento en las propias bandejas antes de introducirlas en las parcelas definitivas. -Trampas adhesivas amarillas: Se colocarán desde el trasplante, en el interior de la plantación, al lado de los bordes. -Con incrementos notables en las poblaciones, colocar otras distribuidas de forma uniforme por toda la parcela o por el invernadero. -Es recomendable su revisión periódica y su sustitución cuando las poblaciones capturadas sean altas. -En el caso de cultivo bajo abrigo, observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero.

NEMATODOS

Nematodos (*Meloidogyne* sp.)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*
En el caso de que aparezcan plantas afectadas en las primeras fases del cultivo o en aquéllas con antecedentes, se podrá suspender la observación de este agente.	Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado. En parcelas con antecedentes de nematodos, se podrá tratar sin presencia de síntomas, si no se ha solarizado.

HONGOS

Mildiu (*Bremia lactucae*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: HR: 90% 10º<Tª(ºC)<25º En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo.

Podredumbre de cuello y raíces (*Pythium* spp., *Rhizoctonia solani, Fusarium* spp.,...)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 50 plantas al azar.	Cuando se observen las primeras plantas con síntomas, tratamiento localizado al cuello de la planta. Cuando se observen síntomas en al menos un 20% de las plantas, el tratamiento podrá ser generalizado. Para *Rhizoctonia solani*, podrán realizarse tratamientos preventivos, si se observó su presencia en cultivo anterior, a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta. Cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: Alta humedad en el suelo.	Métodos prioritarios: -Solarización durante los meses de verano. Plantar con acolchado plástico. -Cubrir balsas y conducciones. -Identificar el agente causal en un laboratorio especializado.

Oidio (*Erysiphe cichoracearum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Presencia de plantas con presencia del hongo y condiciones favorables para el desarrollo: HR: 70% 10º<Tª(ºC)<35º con un óptimo de 26ºC En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.

Podredumbre gris (*Botrytis* spp.) y podredumbre blanca (*Sclerotinia sclerotiorum, S. minor*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando los Métodos prioritarios no controlen. Cuando se detecte la enfermedad y las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo de los hongos: -*Botrytis*: HR: 95% 17º<Tª(ºC)<23º -*Sclerotinia*: Rangos óptimos de temperatura ligeramente superiores a *Botrytis*. En parcelas con antecedentes de estas enfermedades, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo.

Alternariosis (*Alternaria* sp.,*Stemphylium* sp.,...)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Primera presencia de la enfermedad y con condiciones favorables para su desarrollo: HR>90% 3º<Tª(ºC)<35º Noches húmedas seguidas de días soleados y temperaturas elevadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.

Antracnosis (*Marssonina panattoniana*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando se observen los primeros síntomas en condiciones favorables y en las primeras fases del cultivo. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Plantar con acolchados plásticos.

BACTERIAS

Bacteriosis (*Pseudomonas cichorii,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Primera presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para el desarrollo: Períodos húmedos. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.

VIRUS

VIRUS	SÍNTOMAS EN HOJAS	TRANSMISIÓN	MÉTODOS DE LUCHA
TSWV (Tomato Spotted Wilt Virus) Virus del Bronceado del Tomate	Bronceado, manchas foliares, inicialmente cloróticas, y posteriormente, necróticas e irregulares, a veces tan extensas que afectan a casi toda la planta que, en general, queda enana y se marchita en poco tiempo.	Trips (*Frankliniella occidentalis*).	Control de trips.
LMV (Lettuce Mosaic Virus) Virus del mosaico de la lechuga	Presencia de moteados y mosaicos verdosos que se van acentuando al crecer las plantas, dando lugar a una clorosis generalizada.	Pulgones (*Aphis gossypii*, *Myzus persicae*). Semillas.	Control de pulgones.
LBVV (Lettuce Big Vein Virus) Virus del engrosamiento de venas de la lechuga	Aclaramiento del tejido adyacente al tejido vascular de la hoja, produciendo un aspecto de engrosamiento de las venas, aunque no existe proliferación del tejido vascular propiamente dicho. Sus síntomas sólo se manifiestan en épocas en la que la temperatura es relativamente baja.	*Olpidium* sp.	

ANEXO V

Melón

Sección I. Definiciones

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección II. Formación

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

IV.1 Aspectos agronómicos generales

Obligatorias.

a) Justificar la no aplicación de un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas, en las que no se repitan especies de la misma familia botánica. En ningún caso podrá realizarse más de una plantación de cucurbitáceas cada dos años al aire libre.

b) En cultivo en invernadero, cuando no se puedan hacer rotaciones de cultivo se establecerá un periodo mínimo de 1 a 2 meses al año donde se mantenga el terreno libre de cultivo, utilizando técnicas como solarización y/o biofumigación.

Recomendadas.

a) En plantaciones al aire libre, establecer un periodo mínimo anual de 4 meses (en una o dos etapas) para la recuperación y mejora de los suelos. Durante este periodo se mantendrá el terreno en barbecho o bien se favorecerá el desarrollo de una cubierta vegetal

natural o inducida, preferiblemente a base de gramíneas y/o leguminosas o se realizará solarización y/o biofumigación.

b) En variedades tendrales, verdes o piel de sapo, no realizar más de una plantación cada 3 años al aire libre.

IV.2 Suelo, preparación del terreno y laboreo

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.3 Siembra y plantación

Obligatorias.

a) Densidad de plantación < 15.000 plantas/ha.

Recomendadas.

a) Realizar el trasplante de plantas cuando Estas tengan de 10 a 15 cm de altura y de 3 a 5 hojas verdaderas.

IV.4 Fertilización y enmiendas

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.5 Poda

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.6 Polinización y cuajado

Prohibidas.

a) Usar fitorreguladores.

Recomendadas.

a) Colocar dos colmenas de abejas por hectárea de cultivo de melón para favorecer la polinización.

IV.7 Riego

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.8 Control integrado

Obligatorias.

a) En el apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo del melón. El hecho de que un organismo aparezca en el apéndice de plagas y enfermedades del melón, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en la zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.

b) El técnico competente decidirá, a partir de la relación de insectos auxiliares considerados importantes para el cultivo del melón (*Amblyseius* sp., *Diglyphus* sp., *Orius* spp., *Aphydoletes* sp., *Phytoseiulus* sp., *Encarsia* spp., *Eretmocerus* sp., *Macrolophus* sp., *Aphidius* sp.) y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante suelta.

c) Cualquier cambio en la selección de los insectos auxiliares a defender o implantar deberá ser justificado técnicamente.

Prohibidas.

a) El acolchado parcial en bandas no deberá cubrir más del 50% de la superficie del suelo.

IV.9 Recolección

Prohibidas.

a) Efectuar la recolección antes de que los frutos hayan iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VII. Control de calidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VIII. Gestión de residuos

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección X. Protección medioambiental

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

APÉNDICE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CULTIVO DEL MELÓN

INSECTOS Y ÁCAROS

Araña roja (*Tetranychus urticae, Tetranychus turkestani,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	AGENTES BIOLÓGICOS	RECOMENDACIONES
Presencia de focos. Se podrá intervenir sobre focos cuando las plantas tengan menos de 1 m de altura y si la proporción de auxiliares es menor de 1 fitoseido por cada 10 arañas rojas. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m², el tratamiento podrá ser generalizado.	*Amblyseius barkeri* *Amblyseius californicus* *Amblyseius cucumeris* *Feltiella acarisuga* *Orius* sp. *Phytoseiulus persimilis* *Scolothrips longicornis* *Stethorus punctillus*	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales. -Utilización de plantas cebo.

Trips (*Frankliniella occidentalis*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	AGENTES BIOLÓGICOS	RECOMENDACIONES
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar, observando cada una de ellas en su conjunto, tres hojas y tres frutos de los niveles inferior, medio y superior. En el melón Cantalupo se observarán 3 flores y tres frutos. En caso de daños o presencia de plaga en fruto, se podrá suspender la observación de este agente.	Presencia de la plaga en fruto y/o daños. En el melón tipo Cantalupo, con niveles superiores a 2 trips/flor y bajas poblaciones de auxiliares. En el resto de variedades con más del 40% de hojas con daños o presencia.	*Aeolothrips intermedius* *Aeolothrips tenuicornis* *Amblyseius barkeri* *Amblyseius cucumeris* *Amblyseius degenerans* *Ceranisus lepidotus* *Ceranisus menes* *Macrolophus caliginosus* *Orius* sp.	-En cultivos protegidos, colocar mallas en zonas de ventilación lateral y cenital. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas azules (se colocarán antes del transplante) y revisión periódica. -En invierno pueden suprimirse las placas azules para evitar pérdidas de abejorros u otros auxiliares que puedan utilizarse.

Mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum* y *Bemisia tabaci*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	AGENTES BIOLÓGICOS	RECOMENDACIONES
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar, observando en cada una de ellas tres hojas y tres frutos de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de riesgo de amarilleamiento por etiología viral o presencia de elevadas poblaciones de adultos o negrilla en hojas, se podrá suspender la observación de este agente.	*Bemisia tabaci* - Primera presencia de adultos *Trialeurodes vaporariorum* - Presencia de elevadas poblaciones de adultos o negrilla en hojas hasta engorde de frutos (sin parasitismo).	*Coenosia attenuata* *Dicyphus tamaninii* *Dicyphus errans* *Encarsia formosa (Trialeurodes)* *Encarsia lutea* *Encarsia pergandiella* *Encarsia transvena* *Encarsia tricolor* *Eretmocerus eremicus* *Eretmocerus mundus (Bemisia)* *Macrolophus caliginosus* *Nesidiocoris tenuis*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -El control químico de esta plaga es difícil, por lo que se deberá incidir sobre las medidas culturales preventivas. Si se observan larvas de mosca parasitadas, dirigir la aplicación a la parte alta de las plantas. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas para control de la plaga, revisándolas periódicamente.

Pulgones (*Aphis gossypii, Aphis craccivora, Aphis fabae, Myzus persicae,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	AGENTES BIOLÓGICOS	RECOMENDACIONES
Con niveles de parasitismo >60%, no tratar. Se podrá intervenir cuando: - No se detecte suficiente nivel de parasitismo y exista presencia de colonias y/o negrilla. - Tratamientos localizados sobre los primeros focos. - Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m², el tratamiento podrá ser generalizado. - En caso de detectarse presencia de pulgones junto con síntomas de virosis, se podrá realizar un tratamiento y se eliminarán inmediatamente las plantas afectadas de virosis. El técnico justificará la no realización de esta práctica.	*Adalia decempunctata* *Allothrombium fuliginosum* Antocóridos *Aphelinus abdominalis* *Aphidius colemani* *Aphidius ervi* *Aphidius matricariae* *Aphidoletes aphidimyza* *Chrysopa formosa* *Chrysoperla carnea* *Coccinella septempunctata* *Diaretiella rapae* *Lysiphlebus testaceipes* *Macrolophus caliginosus* *Praon volucre* *Syrphus* sp. *Tryoxys acealephae*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

Orugas (*Spodoptera exigua, Spodoptera littoralis, Chrysodeixis chalcites, Autographa gamma, Helicoverpa armigera, Heliothis peltigera,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	AGENTES BIOLÓGICOS
Primera presencia de huevos, larvas y daños recientes.	*Cotesia plutellae* *Cotesia kazak* *Dacnusa sibirica* *Hyposoter didymator* *Sinophorus* spp. *Thrichogramma evanescens*

Gusanos del suelo (*Agrotis ipsilon*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Durante los muestreos llevados a cabo para el resto de plagas y enfermedades, se observará la existencia de larvas en la base de la planta, o daños en el cuello. Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores.	Presencia de daños en primeros estadios (especial vigilancia en cultivos con precedentes).

Minadores de hoja (*Liriomyza trifolii, L. strigata, L. bryoniae, L. huidobrensis,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar. En cada planta se observan tres hojas de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero En el caso de que en plantas jóvenes existan galerías sin parasitar, se podrá suspender la observación de este agente.	En plantas jóvenes, presencia de adultos o de galerías sin parasitar. En plantas adultas, > 20% de hojas con galerías sin parasitar.	*Chrysonotomyia formosa* *Cirrospilus vittatus* *Dacnusa sibirica* *Diglyphus chabrias* *Diglyphus crassinervis* *Diglyphus isaea* *Diglyphus minoeus* *Diglyphus poppea* *Hemiptarsenus zilahisebessi* *Kleidotoma* sp. *Opius* sp. *Platygaster* sp.	-Si previo al transplante, las plantas presentan ataques de *Liriomyza*, se realiza tratamiento en las propias bandejas antes de introducirlas en las parcelas definitivas. -Eliminación de hojas basales dañadas y no parasitadas. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

NEMATODOS

Nematodos (*Meloidogyne* sp.)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*
Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores. En el caso de que aparezcan plantas afectadas en las primeras fases del cultivo o en parcelas con antecedentes, se podrá suspender la observación de este agente.	Presencia de plantas afectadas en las primeras fases del cultivo. Cuando los rodales estén bien delimitados, tratamiento por sectores de riego. Si la presencia supera el 20% de las plantas de la parcela, se podrá realizar control químico generalizado. En parcelas con antecedentes de nematodos, se podrá tratar sin presencia de síntomas, si no se ha solarizado y/o biofumigado. Si se detecta más de un foco por cada 1000 m^2, se podrá realizar tratamiento generalizado.

HONGOS

Mildiu (*Pseudoperonospora cubensis*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: HR: 90% 10º<Tª(ºC)<25º En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos en época de riesgo a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. -No utilizar más de dos veces la misma sustancia activa de propiedades sistémicas en toda la campaña.

Podredumbre de cuello y raíces (*Pythium aphanidermatum, Rhizoctonia* sp.)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: Alta humedad en el suelo. En cultivos en sustrato o hidropónicos, en parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Cubrir balsas y conducciones. -Identificar el agente causal en un laboratorio especializado. -Tratamientos localizados al cuello de las plantas.

Oidio (*Sphaerotheca fuliginea*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo. HR: 70% 10º<Tª(ºC)<35º con un óptimo de 26ºC En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta, y sólo con azufre.	-Eliminación de hojas viejas basales dañadas.

Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*) y podredumbre blanca (*Sclerotinia sclerotiorum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando los Métodos prioritarios no controlen. Cuando se detecte la enfermedad y las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo de los hongos: -*Botrytis*: HR: 95% 17º<T(ºC)<23º -*Sclerotinia*: Rangos óptimos de temperatura ligeramente superiores a *Botrytis*. En parcelas con antecedentes de estas enfermedades, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. -Aplicación de pastas fungicidas en tallos. -En caso de *Botrytis*: con riesgo bajo (HR baja) utilizar fungicidas generales. Si el riesgo es elevado (HR alta, elevada concentración de inóculo), fungicidas específicos.

Fusariosis vascular (*Fusarium oxysporum* f. sp. *melonis*)

UMBRALES Y O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Periodo crítico cuando las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo: 18<T(ºC)<20	-Utilización de plantones con cepellón tratado.

BACTERIAS

Bacteriosis (*Pseudomonas syringae* pv. *lachrymans*, *Erwinia carotovora* subsp. *carotovora*,...)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: Periodos húmedos 20º< T(ºC)<25º Intervenir con presencia de plantas afectadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Uso de pastas con cobre en heridas y daños en tallo.

VIRUS

VIRUS	SÍNTOMAS EN HOJAS	SÍNTOMAS EN FRUTO	TRANSMISIÓN	MÉTODOS DE LUCHA
ZYMV (Zucchini Yellow Mosaic Virus) Virus del Mosaico Amarillo del Calabacín	Mosaico con abullonaduras. Filimorfismo. Amarilleo con necrosis en el limbo y peciolo.	Abullonaduras. Reducción del crecimiento. Grietas externas.	Pulgones.	Control de pulgones.
WMV-2 (Watermelon Mosaic Virus-2) Virus del Mosaico de la Sandía - 2	Mosaico. Deformaciones en el limbo.		Pulgones.	Control de pulgones.
AMARILLEAMIENTOS VIRALES	Moteado clorótico en las zonas internerviales de las hojas más viejas, y finalmente, limbo amarillo excepto los nervios, que permanecen más verdes.		Mosca blanca.	Control de mosca blanca.
MNSV (Melon Necrotic Spot Virus) Virus del Cribado del Melón	Pequeñas lesiones cloróticas. Necrosis de nervios. Enrejado. Estrías necróticas en el tallo sobre todo en el cuello, que pueden provocar la muerte por desecación.	Raramente necrosis.	Hongos de suelo (*Olpidium* sp.) Semillas (sólo con presencia de *Olpidium* sp.).	
CMV (Cucumber Mosaic Virus) Virus del Mosaico del Pepino	Mosaico fuerte. Reducción del crecimiento. Aborto de flores.	Moteado.	Pulgones.	Control de pulgones. Protección de semilleros para evitar contaminaciones precoces.
SqMV (Squash Mosaic Virus) Virus del Mosaico de la Calabaza	Manchas verde oscuras junto a los nervios (vein banding), seguido de deformaciones.	Reducción del crecimiento.	Semillas. Mecánica. Insectos masticadores.	
CVYV (Cucumber Vein Yellowing Virus) Virus de las venas amarillas del pepino	Amarilleamiento de las nerviaciones en hojas del brote. Según momento de la infección puede aparecer de forma generalizada por toda la planta.		Mosca blanca (*Bemisia tabaci*).	Control de la Mosca blanca. Eliminación de malas hierbas. Eliminación de plantas afectadas.

ANEXO VI

Pepino

Sección I. Definiciones

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección II. Formación

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

IV.1 Aspectos agronómicos generales

Obligatorias:

a) Justificar la no aplicación de un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas, en las que no se repitan especies de la misma familia botánica. En ningún caso podrá realizarse más de una plantación de cucurbitáceas cada dos años al aire libre.

b) En cultivo en invernadero, cuando no se puedan hacer rotaciones de cultivo se establecerá un periodo mínimo de 1 a 2 meses al año donde se mantenga el terreno libre de cultivo, utilizando técnicas cómo solarización y/o biofumigación.

Recomendadas:

a) En plantaciones al aire libre, establecer un periodo mínimo anual de 4 meses (en una o dos etapas) para la recuperación y mejora de los suelos. Durante este período se mantendrá el terreno en barbecho o bien se favorecerá el desarrollo de una cubierta vegetal natural o inducida, preferiblemente a base de gramíneas y/o leguminosas o se realizará solarización y/o biofumigación.

IV.2 Suelo, preparación del terreno y laboreo

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.3 Siembra y plantación

Obligatorias:

a) Densidad de plantación < 20.000 plantas/ha.

Recomendadas:

a) Realizar el trasplante de plantas cuando éstas tengan de 10 a 15 cm de altura y de 3 a 5 hojas verdaderas, no colocándolas a profundidad excesiva. Evitar el encharcamiento o excesiva humedad en la zona del cuello.

IV.4 Fertilización y enmiendas

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.5 Poda

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.6 Polinización y cuajado

No procede en este cultivo.

IV.7 Riego

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.8 Control integrado

Obligatorias:

a) En el apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo del pepino. El hecho de que un organismo aparezca en el apéndice de plagas y enfermedades del pepino, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No

obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en la zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.

b) El técnico competente decidirá, a partir de la relación de insectos auxiliares considerados importantes para el cultivo del pepino (*Amblyseius* sp., *Diglyphus* sp., *Orius* sp., *Aphydoletes* sp., *Phytoseiulus* sp., *Encarsia* sp., *Eretmocerus* sp., *Macrolophus* sp., *Aphidius* sp.) y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante suelta.

c) Cualquier cambio en la selección de los insectos auxiliares a defender o implantar deberá ser justificado técnicamente.

IV.9 Recolección

En este cultivo se considera que se ha alcanzado la madurez comercial cuando los pepinos presentan un desarrollo y un estado tales que les permite resistir el transporte y la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Prohibidas:

a) Efectuar la recolección antes de que los frutos hayan iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VII. Control de calidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VIII. Gestión de residuos

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección X. Protección medioambiental

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

APÉNDICE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CULTIVO DEL PEPINO

INSECTOS Y ÁCAROS

Araña roja (*Tetranychus urticae, Tetranychus turkestani,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Presencia de focos. Se podrá intervenir sobre focos cuando las plantas tengan menos de 1 m de altura y si la proporción de auxiliares es menor de 1 fitoseido por cada 10 arañas rojas. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m², el tratamiento podrá ser generalizado.	*Amblyseius barkeri* *Amblyseius californicus* *Amblyseius cucumeris* *Feltiella acarisuga* *Orius* sp. *Phytoseiulus persimilis* *Scolothrips longicornis* *Stethorus punctillus*	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales. -Utilización de plantas cebo.

Araña blanca (*Polyphagotarsonemus latus*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIOONES*
Primera presencia en foco. Tratar por focos. Si se detecta más de un foco por cada 1000 m², el tratamiento podrá ser generalizado.	*Amblyseius barkeri* *Amblyseius californicus* *Amblyseius cucumeris* *Feltiella acarisuga* *Orius* sp. *Phytoseiulus persimilis* *Scolothrips longicornis* *Stethorus punctillus*	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales. -Utilización de plantas cebo.

Trips (*Frankliniella occidentalis*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Presencia de hojas con elevadas poblaciones. Presencia de daños en frutos.	*Aeolothrips intermedius* *Aeolothrips tenuicornis* *Amblyseius barkeri* *Amblyseius cucumeris* *Amblyseius degenerans* *Ceranisus lepidotus* *Ceranisus menes* *Macrolophus caliginosus* *Orius* sp.	-En cultivos protegidos, colocar mallas en zonas de ventilación lateral y cenital. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas azules (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

Mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum y Bemisia tabaci*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar, observando cada una de ellas tres hojas y tres frutos de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de riesgo de amarilleamiento por etiología viral o presencia de elevadas poblaciones de adultos o negrilla en hojas, se podrá suspender la observación de este agente.	*Bemisia tabaci* - Primera presencia de adultos *Trialeurodes vaporariorum* - Presencia de elevadas poblaciones de adultos o negrilla en hojas (sin parasitismo).	*Coenosia attenuata* *Dicyphus tamaninii* *Dicyphus errans* *Encarsia formosa (Trialeurodes)* *Encarsia lutea* *Encarsia pergandiella* *Encarsia transvena* *Encarsia tricolor* *Eretmocerus eremicus* *Eretmocerus mundus (Bemisia)* *Macrolophus caliginosus* *Nesidiocoris tenuis*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -El control químico de esta plaga es difícil, por lo que se deberá incidir sobre las medidas culturales preventivas. Si se observan larvas de mosca parasitadas, dirigir la aplicación a la parte alta de las plantas. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas para control de la plaga, revisándolas periódicamente.

Pulgones (*Aphis gossypii, Aphis craccivora, Myzus persicae,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Con niveles de parasitismo >60%, no tratar. Se podrá intervenir cuando: - No se detecte suficiente nivel de parasitismo y exista presencia de colonias y/o negrilla. - Tratamientos localizados sobre los primeros focos. - Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m², el tratamiento podrá ser generalizado. - En caso de detectarse presencia de pulgones junto con síntomas de virosis, realizar un tratamiento y se eliminarán inmediatamente las plantas afectadas de virosis. El técnico justificará la no realización de esta práctica.	*Adalia decempunctata* *Allothrombium fuliginosum* Antocóridos *Aphelinus abdominalis* *Aphidius colemani* *Aphidius ervi* *Aphidius matricariae* *Aphidoletes aphidimyza* *Chrysopa formosa* *Chrysoperla carnea* *Coccinella septempunctata* *Diaretiella rapae* *Lysiphlebus testaceipes* *Macrolophus caliginosus* *Praon volucre* *Syrphus* sp. *Tryoxys acealephae*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante) y revisión periódica.

Orugas (*Spodoptera exigua, S. littoralis, Chrysodeixis chalcites, Autographa gamma, Helicoverpa armigera, Heliothis peltigera,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*
Primera presencia de huevos, larvas y daños recientes.	*Cotesia plutellae* *Cotesia kazak* *Dacnusa sibirica* *Hyposoter didymator* *Sinophorus* sp. *Thrichogramma evanescens*

Minadores de hoja (*Liriomyza trifolii, L. strigata, L. bryoniae, L. huidobrensis,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar. En cada planta se observan tres hojas de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de que en plantas jóvenes existan galerías sin parasitar, se podrá suspender la observación de este agente.	En plantas jóvenes, presencia de adultos o de galerías sin parasitar. En plantas adultas, > 20% de hojas con galerías sin parasitar.	*Chrysonotomyia formosa* *Cirrospilus vittatus* *Dacnusa sibirica* *Diglyphus chabrias* *Diglyphus crassinervis* *Diglyphus isaea* *Diglyphus minoeus* *Diglyphus poppea* *Hemiptarsenus zilahisebessi* *Kleidotoma* sp. *Opius* sp. *Platygaster* sp.	-Si previo al transplante las plantas presentan ataques de *Liriomyza*, se realizará un tratamiento en las propias bandejas antes de introducirlas en las parcelas definitivas. -Eliminación de hojas basales dañadas y no parasitadas. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

NEMATODOS

Nematodos (*Meloidogyne* sp.)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*RECOMENDACIONES*
Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores. En el caso de que aparezcan plantas afectadas en las primeras fases del cultivo o en aquéllas con antecedentes, se podrá suspender la observación de este agente.	Presencia de plantas afectadas en las primeras fases del cultivo. Cuando los rodales estén bien delimitados, tratamiento por sectores de riego. Si la presencia supera el 20% de las plantas de la parcela, se podrá realizar control químico generalizado. En parcelas con antecedentes de nematodos, tratar sin presencia de síntomas, si no se ha solarizado y/o biofumigado. Si se detecta más de un foco por cada 1000 m^2, se podrá realizar tratamiento generalizado.	-Eliminar plantas afectadas con la máxima cantidad de sistema radicular posible.

HONGOS

Mildiu (*Pseudoperonospora cubensis*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: HR: 90% 10º<T(ºC)<25º En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos, en época de riesgo, a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. -No utilizar más de dos veces la misma sustancia activa de propiedades sistémicas en toda la campaña.

Podredumbre de cuello y raíces (*Phytophthora* sp., *Pythium aphanidermatum,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: Alta humedad en el suelo. En cultivos en sustrato o hidropónicos, en parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Cubrir balsas y conducciones. -Identificar el agente causal en un laboratorio especializado. -Tratamientos localizados al cuello de las plantas.

Oidio (*Sphaerotheca fuliginea*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: HR: 70% 10º<T(ºC)<35º con un óptimo de 26ºC En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta, y sólo con azufre.	-Eliminación de hojas viejas basales dañadas.

Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*) y podredumbre blanca (*Sclerotinia sclerotiorum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando los Métodos prioritarios no controlen. Cuando se detecte la enfermedad y las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo de los hongos: -*Botrytis*: HR: 95% 17º<T(ºC)<23º -*Sclerotinia*: Rangos óptimos de temperatura ligeramente superiores a *Botrytis*. En parcelas con antecedentes de estas enfermedades, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. -Aplicación de pastas fungicidas en tallos. -En caso de *Botrytis*: con riesgo bajo (HR baja) utilizar fungicidas generales. Si el riesgo es elevado (HR alta, elevada concentración de inóculo), fungicidas específicos.

Fusariosis vascular (*Fusarium oxysporum* f. sp. *cucumerinum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Periodo crítico cuando las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo: 29º<T(ºC)<31º	-Utilización de plantones con cepellón tratado.

BACTERIAS

Bacteriosis (*Pseudomonas syringae* pv. *lachrymans*, *Erwinia carotovora* subsp.*carotovora*,...)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: Periodos húmedos 20º<T(ºC)<25º Intervenir con presencia de plantas afectadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Uso de pastas con cobre en heridas y daños en tallo.

VIRUS

VIRUS	SÍNTOMAS EN HOJAS	SÍNTOMAS EN FRUTO	TRANSMISIÓN	MÉTODOS DE LUCHA
ZYMV (Zucchini Yellow Mosaic Virus) Virus del Mosaico Amarillo del Calabacín	Manchas verde oscuro a lo largo de los nervios. Abullonaduras. Asimetría del limbo.	Abullonaduras. Deformaciones.	Pulgones.	Control de pulgones.
WMV-2 (Watermelon Mosaic Virus-2) Virus del Mosaico de la Sandía - 2	Mosaico. Reducción de la superficie foliar. Deformaciones. Su incidencia es mucho menor que la del virus ZYMV.	Mosaicos.	Pulgones.	Control de pulgones.
AMARILLEAMIENTOS VIRALES	Puntos cloróticos en las zonas internerviales de las hojas más viejas, y finalmente, limbo amarillo excepto los nervios, que permanecen más verdes. Se extiende a hojas jóvenes.	Reducción del crecimiento.	Mosca blanca.	Control de mosca blanca.
MNSV (Melon Necrotic Spot Virus) Virus del Cribado del Melón	Lesiones cloróticas. Necrosis de nervios. Enrejado.	No se han observado.	Hongos de suelo (*Olpidium* sp.).	
CMV (Cucumber Mosaic Virus) Virus del Mosaico del Pepino	Mosaico fuerte Reducción del crecimiento. Marchitamiento	Mosaicos a veces deformantes.	Pulgones	Control de pulgones.
SqMV (Squash Mosaic Virus) Virus del Mosaico de la Calabaza	Manchas verde oscuras junto a los nervios (vein banding), seguido de deformaciones.	Reducción del crecimiento.	Semillas. Mecánica. Insectos masticadores.	
CVYV (Cucumber Vein Yellowing Virus) Virus de las venas amarillas del pepino	Amarilleamiento de las nerviaciones en hojas del brote. Según momento de la infección puede aparecer de forma generalizada por toda la planta.	Mosaico verde claro / verde oscuro.	Mosca blanca (*Bemisia tabaci*).	Control de la Mosca blanca. Eliminación de malas hierbas. Eliminación de plantas afectadas.

ANEXO VII

Pimiento

Sección I. Definiciones

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección II. Formación

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

III.1 En el campo

III.1.1 Instalaciones

Recomendadas.

a) Blanquear la cubierta del invernadero para evitar el exceso de temperatura que se produce en el interior del mismo en verano. Eliminar el producto blanqueante cuando interese el cuajado de los primeros frutos.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

IV.1 Aspectos agronómicos generales

Obligatorias.

a) Justificar la no aplicación de un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas, en las que no se repitan especies de la misma familia botánica.

b) Cuando debido a las condiciones locales no se pueda hacer rotaciones de cultivo, se establecerá un periodo mínimo de 1 a 2 meses al año durante el que se establecerán cubiertas vegetales de especies mejorantes, se aplicarán técnicas de solarización y/o biofumigación o bien se mantendrá el terreno en barbecho.

IV.2 Suelo, preparación del terreno y laboreo

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.3 Siembra y plantación

Obligatorias.

a) Mantener las parcelas limpias de restos de plantaciones de solanáceas anteriores y de hierbas que pudieran ser hospedantes de plagas y/o enfermedades importantes del cultivo, al menos las seis semanas precedentes a la plantación.

b) Densidad de plantación < 35.000 plantas/ha.

Recomendadas.

a) Realizar el trasplante de plantas cuando éstas tengan de 10 a 20 cm de altura y de 3 a 7 hojas verdaderas, no colocándolas a profundidad excesiva para evitar problemas de asfixia radicular. Aporcar para reforzar la planta y evitar el encharcamiento o la excesiva humedad en la zona del cuello.

b) Mover la tierra o arena (binado) alrededor de la planta para quitar la hierba que comienza a salir y romper la costra superficial.

IV.4 Fertilización y enmiendas

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.5 Poda

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.6 Polinización y cuajado

Prohibidas.

a) Usar fitorreguladores.

Recomendadas.

a) Conviene que el cuajado de los primeros frutos sea de las flores de las segundas cruces, así se evita el riesgo de malformaciones y mejora el crecimiento de plantas poco desarrolladas.

IV.7 Riego

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.8 Control integrado

Obligatorias.

a) En el apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo del pimiento. El hecho de que un organismo aparezca en el apéndice de plagas y enfermedades del pimiento, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en la zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.

b) El técnico competente decidirá, a partir de la relación de insectos auxiliares considerados importantes para el cultivo del pimiento (*Amblyseius* sp., *Diglyphus* sp., *Orius* sp., *Aphidoletes* sp., *Phytoseiulus* sp., *Encarsia* sp., *Eretmocerus* sp., *Macrolophus* sp., *Aphidius* sp.) y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante suelta.

c) Cualquier cambio en la selección de los insectos auxiliares a defender o implantar deberá ser justificado técnicamente.

Recomendadas.

a) El acolchado parcial en bandas no deberá cubrir más del 50% de la superficie.

IV.9 Recolección

En este cultivo se considera que se ha alcanzado la madurez comercial cuando los pimientos presentan un desarrollo y un estado tales que les permite resistir el transporte y la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Prohibidas.

a) Efectuar la recolección antes de que los frutos hayan iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VII. Control de calidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VIII. Gestión de residuos

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección X. Protección medioambiental

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

APÉNDICE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CULTIVO DEL PIMIENTO

INSECTOS Y ÁCAROS

Araña roja (*Tetranychus urticae, Tetranychus turkestani, Tetranychus evansi,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Presencia de focos. Se podrá intervenir sobre focos cuando las plantas tengan menos de 1 m de altura y si la proporción de auxiliares es menor de 1 fitoseido por cada 10 arañas rojas. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado.	*Amblyseius barkeri* *Amblyseius californicus* *Amblyseius cucumeris* *Feltiella acarisuga* *Orius* sp. *Phytoseiulus persimilis* *Scolothrips longicornis* *Stethorus punctillus*	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales. -Utilización de plantas cebo.

Araña blanca (*Polyphagotarsonemus latus*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Primera presencia en foco. Tratar por focos. Si se detecta más de un foco por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado.	*Amblyseius barkeri* *Amblyseius californicus* *Amblyseius cucumeris* *Feltiella acarisuga* *Orius* sp. *Phytoseiulus persimilis* *Scolothrips longicornis* *Stethorus punctillus*	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales. -Utilización de plantas cebo.

Trips (*Frankliniella occidentalis*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar. En cada planta se observará la planta en su conjunto y tres flores y tres frutos de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de que existan síntomas del virus TSWV o frutos con daños, se podrá suspender la observación de este agente.	Presencia de plantas con virus (incluso si sólo hay en los invernaderos de alrededor). En ausencia de plantas con virus, presencia de un nivel de 2 trips/flor. Frutos con daños.	*Aeolothrips intermedius* *Aeolothrips tenuicornis* *Amblyseius barkeri* *Amblyseius cucumeris* *Amblyseius degenerans* *Ceranisus lepidotus* *Ceranisus menes* *Macrolophus caliginosus* *Orius* sp.	-En invierno pueden suprimirse las placas azules para evitar pérdidas de abejorros u otros auxiliares que pudieran utilizarse. -Si no hay problemas de virus, utilizar preferentemente métodos biológicos para el control.

Mosca blanca (*Bemisia tabaci* y *Trialeurodes vaporariorum*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar. En cada planta se observan tres hojas de los niveles inferior, medio y superior.	Primera presencia de negrilla en hojas siempre que no exista parasitismo. Cuando el problema se localice sólo en bandas, se podrá realizar tratamiento localizado en las bandas. En épocas críticas, más de 1 adulto/ hoja, con nivel de parasitismo menor del 25%, y nº de hojas ocupadas mayor de 50%.	*Coenosia attenuata* *Dicyphus tamaninii* *Dicyphus errans* *Encarsia formosa (Trialeurodes)* *Encarsia lutea* *Encarsia pergandiella* *Encarsia transvena* *Encarsia tricolor* *Eretmocerus eremicus* *Eretmocerus mundus (Bemisia)* *Macrolophus caliginosus* *Nesidiocoris tenuis*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -Se deberá incidir en las medidas culturales preventivas. Si se observan larvas de mosca blanca parasitadas, dirigir la aplicación a la parte alta de la planta. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán desde el trasplante) para control de la plaga, revisándolas periódicamente.

Pulgones (*Aphis gossypii, Myzus persicae, Aphis fabae,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Con niveles de parasitismo >60%, no tratar. Se podrá intervenir cuando: - No se detecte suficiente nivel de parasitismo y exista presencia de colonias y/o negrilla. - Tratamientos localizados sobre los primeros focos. - Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado. - En caso de detectarse presencia de pulgones junto con síntomas de virosis, se podrá realizar un tratamiento y eliminar inmediatamente las plantas afectadas por virosis. - El técnico justificará la no realización de esta práctica.	*Adalia decempunctata* *Allothrombium fuliginosum* Antocóridos *Aphelinus abdominalis* *Aphidius colemani* *Aphidius ervi* *Aphidius matricariae* *Aphidoletes aphidimyza* *Chrysopa formosa* *Chrysoperla carnea* *Coccinella septempunctata* *Diaretiella rapae* *Lysiphlebus testaceipes* *Macrolophus caliginosus* *Praon volucre* *Syrphus* sp. *Tryoxys acealephae*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del trasplante), revisándolas periódicamente.

Orugas (*Spodoptera exigua, Spodoptera littoralis, Chrysodeixis chalcites, Autographa gamma, Helicoverpa armigera, Heliothis peltigera, Ostrinia* sp.,...)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*
Primera presencia de huevos, larvas y daños recientes.	*Cotesia plutellae* *Cotesia kazak* *Dacnusa sibirica* *Hypasoter didymator* *Sinophorus* sp. *Thrichogramma evanescens*

Gusanos del suelo (*Agriotes* spp., *Agrotis* sp.,...)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*
Durante los muestreos llevados a cabo para el resto de plagas y enfermedades, se observará la existencia de larvas en la base de la planta, o daños en el cuello. Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores.	Presencia de daños en primeros estadios (especial vigilancia en cultivos con precedentes).

Minadores de hoja (*Liriomyza trifolii, L. strigata, L. bryoniae, L. huidobrensis,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar. En cada planta se observan tres hojas de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero En el caso de que en plantas jóvenes existan galerías sin parasitar, se podrá suspender la observación de este agente.	En plantas jóvenes, presencia de adultos ó de galerías sin parasitar. En plantas adultas, > 20% de hojas con galerías sin parasitar.	*Chrysonotomyia formosa* *Cirrospilus vittatus* *Dacnusa sibirica* *Diglyphus chabrias* *Diglyphus crassinervis* *Diglyphus isaea* *Diglyphus minoeus* *Diglyphus poppea* *Hemiptarsenus zilahisebessi* *Kleidotoma* sp. *Opius* sp. *Platygaster* sp.	-Si previo al transplante las plantas presentan ataques de *Liriomyza*, se realizará un tratamiento en las propias bandejas antes de introducirlas en las parcelas definitivas. -Eliminación de hojas basales dañadas y no parasitadas. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

NEMATODOS

Nematodos (*Meloidogyne* sp.,...)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*
Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores. En el caso de que aparezcan plantas afectadas en las primeras fases del cultivo o en aquéllas con antecedentes, se podrá suspender la observación de este agente.	Presencia de plantas afectadas en las primeras fases del cultivo. Cuando los rodales estén bien delimitados, tratamiento por sectores de riego. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado. En parcelas con antecedentes de nematodos, se podrá tratar sin presencia de síntomas, si no se ha solarizado y/o biofumigado.

HONGOS

Seca o tristeza (*Phytophthora capsici*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de primeros síntomas (se localizan en la base de la planta) y condiciones favorables para su desarrollo: Temperatura óptima de 26-32°C. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Identificar el agente causal en laboratorios especializados ya que se puede confundir con otros síntomas no patológicos. -Tratamiento en el cuello de la planta. -Cubrir las balsas y conducciones.

Podredumbre del cuello y raíces (*Phytophthora* sp., *Pythium* sp., *Rhizoctonia* sp.)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: Alta humedad en el suelo. En cultivos en sustrato o hidropónicos, en parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Cubrir balsas y conducciones. -Identificar el agente causal en un laboratorio especializado. -Tratamientos localizados al cuello de las plantas.

Oídio y Oidiopsis (*Leveillula taurica*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: HR: 70% 10º<T(ºC)<35º con un óptimo de 26ºC. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta, y sólo con azufre.	-Eliminación de hojas viejas basales dañadas.

Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*) y Podredumbre blanca (*Sclerotinia sclerotiorum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando los Métodos prioritarios no controlen. Cuando se detecte la enfermedad y las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo de los hongos: -*Botrytis*: HR: 95% 17º<T(ºC)<23º -*Sclerotinia*: Rangos óptimos de temperatura ligeramente superiores a *Botrytis*. En parcelas con antecedentes de estas enfermedades, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. -Aplicación de pastas fungicidas en tallos. -En caso de *Botrytis*: con riesgo bajo (HR baja) utilizar fungicidas generales. Si el riesgo es elevado (HR alta, elevada concentración de inóculo), fungicidas específicos.

Alternariosis (*Alternaria dauci* f.sp. *solani*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Primera presencia de la enfermedad y con condiciones favorables para su desarrollo: HR > 90% 3º<T(ºC)< 35º Noches húmedas seguidas de días soleados y temperaturas elevadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos en época de riesgo a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.

Enfermedades vasculares (*Fusarium* sp.)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Periodo crítico cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: -*Fusarium*: T°=28ºC	-Utilización de plantones con cepellón tratado.

BACTERIAS

Roña bacteriana (*Xanthomonas campestris* pv. *vesicatoria*) y Podredumbre blanda,(*Erwinia carotovora* subsp.*carotovora*,...)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: Periodos húmedos 20º< T(ºC)<25º Intervenir con presencia de plantas afectadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Uso de pastas con cobre en heridas y daños en tallo.

VIRUS

VIRUS	SÍNTOMAS EN HOJAS	SÍNTOMAS EN FRUTO	TRANSMISIÓN	MÉTODOS DE LUCHA
CMV (Cucumber Mosaic Virus) Virus del mosaico del pepino	Mosaico verde claro-amarillento en hojas apicales. Clorosis difusa. Ausencia de brillo (hojas mate). Reducción del limbo. Rizamiento de los nervios.	Deformaciones. Dibujos en forma de anillos concéntricos y líneas irregulares con la piel hundida. Reducción del tamaño.	Pulgones.	Control de pulgones.
PVY (Potato Virus Y) Virus Y de la Patata	Oscurecimiento y necrosis de los nervios foliares. Estrías necróticas en el tallo. Defoliaciones. Manchas verde oscuro junto a las venas (vein banding).	Manchas y necrosis. Deformaciones.	Pulgones.	Control de pulgones.
TSWV (Tomato Spotted Wilt Virus) Virus del Bronceado del Tomate	Necrosis apical. Anillos cloróticos y después necróticos en hojas viejas. Dibujos geométricos en arabescos.	Manchas circulares a veces en forma de anillos. Deformaciones.	Trips (*Franklinella occidentalis*).	Control de trips.

TMV (Tobaco Mosaic Virus) Virus del mosaico del tabaco **ToMV** (Tomato Mosaic Virus) Virus del Mosaico del Tomate	Mosaico verde claro-verde oscuro. Reducción del crecimiento.	Deformaciones. Manchas, necrosis. Reducción del tamaño.	Semillas. Mecánica (contacto) en la poda, entutorado, herramientas etc. Se mantiene en el suelo en restos de cosecha.	
PMMV (Pepper Mild Mottle Virus) Virus del moteado suave del pimiento	Mosaico verde claro-verde oscuro muy suave en las hojas apicales.	Abullonaduras. Deformaciones.	Semillas. Mecánica (contacto), manos, herramientas, roces entre plantas de tallos y raíces. Suelo (restos de cosecha).	
TBSV (Tomato Bushy Stunt Virus) Virus del Enanismo Ramificado del Tomate	Clorosis y amarilleamiento fuerte en las hojas apicales. Necrosis en hojas, peciolo y tallo.	Manchas necróticas.	Suelo (raíces). Semilla.	Evitar contacto entre plantas.
TMGMV (Tobacco mild green mosaic virus) Virus del Mosaico verde atenuado del tabaco	Mosaico en hojas.		Transmisión mecánica. Contacto entre plantas. Suelo (restos de cosecha).	Evitar la transmisión mecánica. Eliminación de plantas afectadas.

ANEXO VIII

Tomate

Sección I. Definiciones

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección II. Formación

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

IV.1 Aspectos agronómicos generales

Obligatorias.

a) Justificar la no aplicación de un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas, en las que no se repitan especies de la misma familia botánica.

b) Cuando no se pueda hacer rotaciones de cultivo se definirá un periodo mínimo de 1 a 2 meses al año donde se establecerán cubiertas vegetales de especies mejorantes, se aplicarán técnicas de solarización y/o biofumigación o bien se mantendrá el terreno en barbecho.

IV.2 Suelo preparación del terreno y laboreo

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.3 Siembra y plantación

Obligatorias.

a) Mantener las parcelas limpias de restos de plantaciones de solanáceas anteriores y de hierbas que pudieran ser hospedantes de plagas o enfermedades importantes del cultivo, al menos durante las cuatro semanas precedentes a la nueva plantación, seis semanas en el caso de haberse detectado la presencia de *PepMV* en la plantación anterior y no se hubiera desinfectado a excepción del cultivo interplan.

b) Densidad de plantación < 35.000 plantas/ha en plantaciones de ciclo de otoño, excepto en cultivares de la variedad cerasiforme (tomate Cherry), y < 45.000 plantas/ha en ciclo de primavera.

Recomendadas.

a) Emplear, si existen, cultivares resistentes o tolerantes a algunas de las enfermedades importantes de la especie, como al virus del rizado amarillo del tomate o virus de la cuchara (TYLCV), y adaptados a las condiciones locales.

b) Realizar el trasplante de las plantas cuando éstas tengan de 10 a 15 cm de altura y de 3 a 5 hojas verdaderas, no colocándolas a profundidad excesiva.

c) Prever suficiente espacio entre las líneas que aseguren una mínima aireación del cultivo. Los marcos de plantación serán tales que permitan un adecuado aporte de luz a los frutos durante el periodo vegetativo.

IV.4 Fertilización y enmiendas

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.5 Poda

Recomendadas.

a) Poda de brotes lo más pequeños posibles (inferiores de 5-6 cm), que podrá ser a un tallo o a dos, y que se ajustará a los marcos de plantación, precocidad, características de la variedad y época de plantación. En plantas injertadas se permite dejar hasta tres tallos por planta.

b) Eliminación de hojas basales hasta el primer racimo para mejorar la aireación y reducir riesgos de plagas y enfermedades. El deshojado se irá realizando a medida que se vaya realizando el cuajado de los racimos, salvo cuando haya parasitismo.

c) Eliminación de la inflorescencia terminal para acelerar la precocidad y aumentar el tamaño de los frutos, y aclareo 10 o 15 días después del cuaje, de frutos de pequeño tamaño, deformes o cuando existan en el ramillete un número excesivo.

IV.6 Polinización y cuajado

Obligatorias.

a) Contar con la autorización y estricto control del responsable técnico correspondiente en el caso de uso de fitorreguladores.

b) Realizar la elección de los fitosanitarios a utilizar teniendo en cuenta su toxicidad para los insectos polinizadores.

Prohibidas.

a) Usar fitorreguladores cuando las condiciones ambientales permitan la utilización de técnicas alternativas (insectos polinizadores, viento, vibradores, etc.).

IV.7 Riego

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

IV.8 Control integrado

Obligatorias.

a) En el apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo del tomate. El hecho de que un organismo aparezca en el apéndice de plagas y enfermedades del tomate, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en la zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.

b) El técnico competente decidirá, a partir de la relación de insectos auxiliares considerados importantes para el cultivo del tomate (*Amblyseius* sp., *Diglyphus* sp., *Orius* sp., *Aphidoletes* sp., *Phytoseiulus* sp., *Encarsia* sp., *Eretmocerus* sp., *Macrolophus* sp., *Aphidius* sp.) y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante suelta.

c) Cualquier cambio en la selección de los insectos auxiliares a defender o implantar deberá ser justificado técnicamente.

IV.9 Recolección

En este cultivo se considera que se ha alcanzado la madurez comercial cuando los tomates presentan un desarrollo y un estado tales que les permite resistir el transporte y la manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Prohibidas.

a) Efectuar la recolección antes de que los frutos hayan iniciado en campo el proceso de maduración comercial según la legislación vigente.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VII. Control de calidad

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección VIII. Gestión de residuos

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección X. Protección medioambiental

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Es de aplicación lo especificado en el anexo I sobre el mismo tema.

APÉNDICE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL CULTIVO DEL TOMATE

INSECTOS Y ÁCAROS

Araña roja (*Tetranychus urticae, Tetranychus turkestani,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Presencia de focos. Se podrá intervenir sobre focos cuando las plantas tengan menos de 1 m de altura y si la proporción de auxiliares es menor de 1 fitoseido por cada 10 arañas rojas. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado.	*Amblyseius barkeri* *Amblyseius californicus* *Amblyseius cucumeris* *Feltiella acarisuga* *Orius* sp. *Phytoseiulus persimilis* *Scolothrips longicornis* *Stethorus punctillus*	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales. -Utilización de plantas cebo.

Vasates o Ácaro del bronceado (*Aculops lycopersici*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Presencia de focos. Se podrá intervenir sobre focos si existe riesgo de dispersión de la plaga. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado.	Depredadores generalistas.	-Evitar dispersión mediante operaciones culturales.

Trips (*Frankliniella occidentalis*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES* BIOLÓGICOS	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar, observando cada una de ellas en su conjunto y tres ramilletes de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de que exista presencia de virus y/o primera presencia en cultivos de la variedad "*cerasiforme*", se podrá suspender la observación del agente.	Presencia de plantas con virus (incluso si sólo hay en los invernaderos de alrededor) y presencia de individuos sobre el cultivo o capturas en placas cromotrópicas. Cuando exista más de 2% de ramilletes con daños y/o presencia de trips en flores. En cultivos de la variedad "*cerasiforme*" (tomate Cherry), primera presencia.	*Aeolothrips intermedius* *Aeolothrips tenuicornis* *Amblyseius barkeri* *Amblyseius cucumeris* *Amblyseius degenerans* *Ceranisus lepidotus* *Ceranisus menes* *Macrolophus caliginosus* *Orius* sp.	-En invierno pueden suprimirse las placas azules para evitar pérdidas de abejorros u otros auxiliares que pudieran utilizarse. -Si no hay problemas de virus, utilizar preferentemente métodos biológicos para el control. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas azules (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

Mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum y Bemisia tabaci*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	AGENTES *BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar, observando cada una de ellas tres hojas y tres ramilletes de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de que exista presencia de virus asociados a moscas blancas y/o presencia de negrilla se podrá suspender el muestreo.	Se podrá intervenir cuando se detecte: *Trialeurodes vaporariorum* - Más de 1 adulto/ hoja, con nivel de parasitismo menor del 25%, y nº de hojas ocupadas mayor de 50%. - Hojas o ramilletes con presencia de negrilla. *Bemisia tabaci* - Presencia, junto con plantas con presencia de virosis (asociado a mosca blanca).	*Coenosia attenuata* *Dicyphus tamaninii* *Dicyphus errans* *Encarsia formosa (Trialeurodes)* *Encarsia lutea* *Encarsia pergandiella* *Encarsia transvena* *Encarsia tricolor* *Eretmocerus eremicus* *Eretmocerus mundus (Bemisia)* *Macrolophus caliginosus* *Nesidiocoris tenuis*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -El control químico de esta plaga es difícil, por lo que se deberá incidir sobre las medidas culturales preventivas. Si se observan larvas de mosca parasitadas, dirigir la aplicación a la parte alta de las plantas. No obstante, si se detectan problemas importantes, o presencia junto a plantas con presencia de virus, realizar tratamientos químicos. -Incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante) para control de la plaga, revisándolas periódicamente.

Pulgones (*Aphis gossypii, Myzus persicae,...*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
Con niveles de parasitismo >60%, no tratar. Se podrá intervenir cuando: - No se detecte suficiente nivel de parasitismo y exista presencia de colonias y/o negrilla. - Tratamientos localizados sobre los primeros focos. - Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado. - En caso de detectarse presencia de pulgones junto con síntomas de virosis, realizar un tratamiento y eliminar inmediatamente las plantas afectadas de virosis. El técnico justificará la no realización de esta práctica.	*Adalia decempunctata* *Allothrombium fuliginosum* Antocóridos *Aphelinus abdominalis* *Aphidius colemani* *Aphidius ervi* *Aphidius matricariae* *Aphidoletes aphidimyza* *Chrysopa formosa* *Chrysoperla carnea* *Coccinella septempunctata* *Diaretiella rapae* *Lysiphlebus testaceipes* *Macrolophus caliginosus* *Praon volucre* *Syrphus* sp. *Tryoxys accalephae*	-Aplicación de tensoactivos no iónicos. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

Orugas (*Spodoptera exigua, Spodoptera littoralis, Chrysodeixis chalcites, Autographa gamma, Helicoverpa armigera, Heliothis peltigera,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar, observando cada una de ellas en su conjunto y tres ramilletes de los niveles inferior, medio y superior. En el caso de presencia de *Helicoverpa*, se podrá suspender la observación de este agente.	Se podrá intervenir cuando: - El número de plantas con presencia de huevos o larvas de *Spodoptera exigua, Spodoptera littoralis, Chrysodeixis chalcites, Heliothis peltigera* o *Autographa gamma* sea mayor del 2%. - Plantas o ramilletes con presencia de huevos, larvas o daños recientes de *Helicoverpa armigera*.	*Cotesia plutellae* *Cotesia kazak* *Dacnusa sibirica* *Hyposoter didymator* *Sinophorus* sp. *Thrichogramma evanescens*

Gusanos del suelo (*Agriotes* sp., *Agrotis* sp.,...)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*
Durante los muestreos llevados a cabo para el resto de plagas y enfermedades, se observará la existencia de larvas en la base de la planta, o daños en el cuello. Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores.	Presencia de daños en primeros estadios (especial vigilancia en cultivos con precedentes).

Minadores de hoja (*Liriomyza trifolii, L. strigata, L. bryoniae, L. huidobrensis,...*)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*	*AGENTES BIOLÓGICOS*	*RECOMENDACIONES*
De cada orientación se elegirán 7 ó 10 plantas al azar. En cada planta se observan tres hojas de los niveles inferior, medio y superior. Observación de plantas de las bandas y de puntos habituales de entrada de la plaga al invernadero. En el caso de que en plantas jóvenes existan galerías sin parasitar, se podrá suspender la observación de este agente.	En plantas jóvenes, presencia de adultos o de galerías sin parasitar. En plantas adultas, >20% de hojas con galerías sin parasitar.	*Chrysonotomyia formosa* *Cirrospilus vittatus* *Dacnusa sibirica* *Diglyphus chabrias* *Diglyphus crassinervis* *Diglyphus isaea* *Diglyphus minoeus* *Diglyphus poppea* *Hemiptarsenus zilahisebessi* *Kleidotoma* sp. *Opius* sp. *Platygaster* sp.	-Si previo al transplante las plantas presentan ataques de *Liriomyza*, se realizará un tratamiento en las propias bandejas antes de introducirlas en las parcelas definitivas. -Eliminación de hojas basales dañadas y no parasitadas. -En invernaderos, incrementar el número de trampas cromotrópicas amarillas (se colocarán antes del transplante), revisándolas periódicamente.

NEMATODOS

Nematodos (*Meloidogyne* sp.,...)

Nº DE UNIDADES A MUESTREAR	*UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN*
Se prestará especial atención en los primeros estadios del cultivo, y sobre todo en parcelas con daños anteriores. En el caso de que aparezcan plantas afectadas en las primeras fases del cultivo o en aquéllas con antecedentes, se podrá suspender la observación de este agente.	Presencia de plantas afectadas en las primeras fases del cultivo. Cuando los rodales estén bien delimitados, tratamiento por sectores de riego. Si el número de focos detectados es mayor de uno por cada 1000 m^2, el tratamiento podrá ser generalizado. En parcelas con antecedentes de nematodos, se podrá tratar sin presencia de síntomas, si no se ha solarizado y/o biofumigado.

HONGOS

Mildiu (*Phytophthora infestans*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: HR: 90% 10º<Tº(ºC)<25º En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos en época de riesgo a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. No utilizar más de dos veces la misma sustancia activa de propiedades sistémicas en toda la campaña.

Podredumbre de cuello y raíces (*Phytophthora* sp., *Pythium* sp., *Rhizoctonia solani*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: Alta humedad en el suelo. En cultivos en sustrato o hidropónicos, en parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Cubrir balsas y conducciones. -Identificar el agente causal en un laboratorio especializado. -Tratamientos localizados al cuello de las plantas.

Cladosporiosis (*Fulvia fulva* = *Cladosporium fulvum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Presencia de plantas con síntomas y condiciones favorables para su desarrollo: Elevada humedad ambiental con ausencia de corrientes de aire.

Oidio y Oidiopsis (*Leveillula taurica*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Presencia de plantas con síntomas por encima del último ramillete que se ha desarrollado y condiciones ambientales favorables para su desarrollo: HR: 70% 10°<T°(°C)<35° con un óptimo de 26°C. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta, y sólo con azufre.	-Eliminación de hojas viejas basales dañadas.

Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*) y podredumbre blanca (*Sclerotinia sclerotiorum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando los Métodos prioritarios no controlen. Cuando se detecte la enfermedad y las condiciones ambientales sean favorables para el desarrollo de los hongos: -*Botrytis*: HR: 95% 17°<T°(°C)<23° -*Sclerotinia*: Rangos óptimos de temperatura ligeramente superiores a *Botrytis*. En parcelas con antecedentes de estas enfermedades, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	Métodos prioritarios: -Evitar la presencia de agua libre sobre el cultivo. -Aplicación de pastas fungicidas en tallos. -En caso de *Botrytis*, con riesgo bajo (HR baja) utilizar fungicidas generales. Si el riesgo es elevado (HR alta, elevada concentración de inóculo), fungicidas específicos.

Alternariosis (*Alternaria dauci* f. sp. *solani*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Primera presencia de la enfermedad y con condiciones favorables para su desarrollo: HR > 90% 3°<T°(°C)< 35° Noches húmedas seguidas de días soleados y temperaturas elevadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos en época de riesgo a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.

Enfermedades vasculares (*Fusarium oxysporum* f. sp. *lycopersici*, *Verticillium dahliae*, *Verticillium albo-atrum*)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Periodo crítico cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: -*Fusarium*: T°=28°C -*Verticillium*: 21°<T°(°C)<25°	-Utilización de plantones con cepellón tratado.

BACTERIAS

Bacteriosis (*Pseudomonas syringae* pv. *tomato*, *Pseudomonas corrugata*, *Xanthomonas campestris* pv. *vesicatoria*, *Erwinia carotovora* subsp. *carotovora*,...)

UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN	*RECOMENDACIONES*
Cuando las condiciones ambientales sean favorables para su desarrollo: Periodos húmedos 20°< T(°C)<25° Se podrá intervenir con presencia de plantas afectadas. En parcelas con antecedentes de la enfermedad, podrán realizarse tratamientos preventivos a criterio del técnico responsable, basados en condiciones climáticas y estado de desarrollo de la planta.	-Uso de pastas con cobre en heridas y daños en tallo.

VIRUS

VIRUS	SÍNTOMAS EN HOJAS	SÍNTOMAS EN FRUTO	TRANSMISIÓN	MÉTODOS DE LUCHA
TSWV (Tomato Spotted Wilt Virus) Virus del Bronceado del Tomate	Bronceado. Puntos o manchas necróticas, que a veces afectan a los peciolos y tallos. Reducción del crecimiento.	Manchas irregulares. Necrosis. Maduración irregular.	Trips *(Frankliniella occidentalis).*	Control de trips.
TYLCV (Tomato Yellow Leaf Curl Virus) Virus del Rizado Amarillo del Tomate o Virus de la Cuchara	Parada de crecimiento (aspecto de mata arbustiva o raquítica). Foliolos de tamaño reducido, a veces con amarilleamiento. Hojas curvadas hacia arriba.	No se observan síntomas; sólo reducción de tamaño.	Mosca blanca *(Bemisia tabaci).*	Control de *Bemisia tabaci.*
ToMV (Tomato Mosaic Virus) (Virus del Mosaico del Tomate)	Mosaico verde claro-verde oscuro. Deformaciones sin mosaico (hojas de helecho). Reducción del crecimiento.	Manchas pardo oscuras externas e internas en frutos maduros. Manchas blancas anubarradas en frutos verdes. Necrosis.	Semillas. Mecánica (contacto): manos, herramientas, etc.	Utilización de la termoterapia como técnica de desinfección de semillas en las variedades locales.
PVY (Potato Virus Y) Virus Y de la Patata	Manchas necróticas internerviales.	No se han observado	Pulgones.	Control de pulgones.
CMV (Cucumber Mosaic Virus) Virus del Mosaico del Pepino	Reducción del foliolo (filimorfismo). Mosaico verde claro-verde oscuro. Reducción del crecimiento. Necrosis en hojas, tallos y flores (cepas de CMV con un ARN satélite o CMV CARNA-5).	Reducción del tamaño. Ausencia de frutos. Necrosis (cepas con ARN satélite).	Pulgones.	Control de pulgones.
TBSV (Tomato Bushy Stunt Virus) Virus de Enanismo Ramificado	Clorosis y amarilleamiento fuerte en las hojas apicales. Necrosis en hojas, peciolo y tallo.	Manchas necróticas.	Suelo (raíces). Semilla.	
PepMV (Pepino Mosaic Virus) Virus del Mosaico del Pepino Dulce	Mosaico verde con "burbujas". Filimorfismo en el extremo del foliolo. Mosaico dorado en la zona media. Amarilleos internerviales. Distorsión en hojas. Estrías longitudinales en tallo. Peciolos y pedúnculos de color verde claro.	Mosaicos. Maduración irregular. Jaspeado en diferentes tonalidades, desde el naranja hasta el rojo. La infección puede llegar a provocar colapso y muerte de las plantas. Los síntomas pueden pasar desapercibidos en muchas ocasiones, aunque parecen ser más evidentes en épocas frías. Ante esta diversidad de síntomas, en caso de sospecha es necesario realizar un diagnóstico de laboratorio.	Transmisión mecánica (contacto con las manos, roce entre plantas, herramientas y útiles de trabajo, ropa, material de riego, etc.)	En cultivos hidropónicos, si se detecta el virus en la plantación anterior, destruir los sustratos en los que estaban las plantas afectadas, desinfectar las tuberías y estructuras, y evitar el contacto del sustrato con el suelo.

§ 30

Orden APA/1657/2004, de 31 de mayo, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 137, de 7 de junio de 2004
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2004-10517

El Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, establece las normas generales de producción integrada que deben cumplir los productos agrícolas acogidos a dicho sistema de producción y determina, en el artículo 3 apartado 1, la posibilidad de establecer reglamentariamente las normas técnicas específicas que para cada cultivo o grupo de cultivos se consideren necesarias.

El cultivo de cítricos tiene particularidades agronómicas y fitosanitarias específicas, así como requisitos propios en la manipulación de los frutos hasta su envasado y etiquetado, que necesitan ser precisadas en la correspondiente norma técnica específica.

El artículo 14.1 a) del Real Decreto 1201/2002 determina que la Comisión Nacional de Producción Integrada tiene, entre otras, la función de elaborar y proponer normas técnicas específicas de producción integrada para armonizar su aplicación.

En la reunión de la Comisión Nacional de Producción Integrada, celebrada el 30 de octubre de 2003, se ha elaborado la presente norma técnica específica para la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos, que se aprueba en la presente Orden, de acuerdo con la disposición final segunda del Real Decreto 1201/2002.

En el procedimiento de elaboración de esta disposición han sido consultadas las Comunidades Autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud dispongo:

Artículo 1. *Objeto.*

La presente Orden tiene por objeto el establecimiento de la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos, que figuran en los anexos de la misma.

Disposición final primera. *Carácter básico.*

La presente Orden se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

NORMA ESPECÍFICA DE CÍTRICOS

Sección I. Definiciones

A los efectos de la presente Orden se entenderá por:

Agrupación de Producción Integrada: aquella agrupación de operadores constituida bajo cualquier fórmula jurídica o integrada en otra agrupación previamente constituida y reconocida por la autoridad competente, con el objetivo de obtener productos vegetales bajo requisitos de producción integrada para ser comercializados.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): enfoque sistemático de base científica que permite identificar riesgos específicos y medidas para su control, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia la prevención, en lugar de basarse en el análisis del producto final.

Buenas prácticas fitosanitarias: utilización de los productos fitosanitarios y demás medios de defensa fitosanitaria bajo las condiciones de uso autorizadas.

Central hortofrutícola: instalación o conjunto de instalaciones en las que se reciben, manipulan, almacenan, envasan y expiden frutas y hortalizas.

Cítrico: frutal de la familia Rutaceas, con carácter de árbol o de arbusto cuyo fruto es en general carnoso e indehiscente, protegido con una corteza impregnada en aceite esencial y que encierra muchos carpelos verticilados, generalmente separables y llenos de pulpa rica en azúcar y ácido cítrico.

Coeficiente de uniformidad: valor obtenido de la aplicación de una fórmula que indica la uniformidad en la distribución del agua aplicada por el sistema de riego.

Comercialización: la venta o suministro por un operador a otro operador, incluyendo la puesta a disposición, el almacenamiento, la exposición para la venta o la oferta de venta de productos vegetales.

Criterio de intervención: conjunto de condiciones que permiten justificar la realización de un tratamiento contra una plaga o agente patógeno.

Cuaderno de la central hortofrutícola: documento en el que se registran los datos relativos a una central hortofrutícola, mediante los cuales es posible hacer un seguimiento detallado de todas las operaciones de recepción, manipulación, almacenamiento, envasado y expedición de frutas y hortalizas.

Cuaderno de explotación: documento en el que se registran los datos relativos a una parcela o agrupación de parcelas de cultivo (ver definición de Unidad Homogénea de Cultivo), mediante los cuales es posible hacer un seguimiento detallado de todas las operaciones culturales realizadas a lo largo del ciclo de cultivo.

Cultivo: para cada especie y variedad, la totalidad de la producción que gestiona un agricultor.

Entidades de Certificación: son aquellas entidades acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para realizar las funciones de control y certificación, a las que deberá estar sometida la producción para que los productos obtenidos puedan ser distinguidos con una identificación de garantía de producción integrada, de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1201/2002 o, en su caso, aquellas acreditadas por cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la «European cooperation for Acreditation» (EA).

Especie mejorante: especie vegetal, normalmente gramínea o leguminosa, que por sus características biológicas, mejora las propiedades físico-químicas del suelo durante su cultivo.

Etiquetado: todas las menciones, indicaciones, identificaciones de fábrica o de comercio, imágenes, signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o

collarines que acompañen o se refieran a productos contemplados en el Real Decreto 1201/2002.

Explotación: conjunto de bienes productivos que dan origen a una actividad económica.

Fruta para consumo en fresco: aquella que se comercializa en fresco, lo que supone que después de haber sido recolectada, no ha sufrido procesado, exceptuando operaciones de lavado, pelado, cortado y/o envasado.

Herbigación: aplicación de herbicida a través de las instalaciones de riego localizado.

Lucha integrada: la aplicación racional de una combinación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de vegetales, de modo que la utilización de productos fitosanitarios se limite al mínimo necesario para el control de las plagas.

Método de Merrien-Keller: método de cálculo del coeficiente de uniformidad de un sistema de riego, expresado por la fórmula siguiente:

$$CU = \frac{\overline{Q}_{25\%}}{\overline{Q}_n} \times 100$$

donde $\bar{Q}_{25\%}$ es la media del caudal de la descarga del 25% de los emisores con caudal más reducido y $\bar{Q}_n$ es el caudal medio de todos los emisores.

Nueva plantación: aquella que se realice tres meses después de la fecha de publicación de esta norma.

Operador: toda persona física o jurídica que obtenga, manipule, elabore, envase, etiquete, almacene o comercialice productos vegetales en las condiciones establecidas en la presente norma.

Operador individual: aquel operador que no está agrupado bajo ninguna forma de Agrupación de Producción Integrada.

Organismo de control biológico: enemigo natural antagonista o competidor u otra entidad biótica capaz de reproducirse, utilizado para el control de plagas con excepción de los microorganismos y virus contenidos en la definición de sustancia activa.

Parcela: superficie continua de terreno geográficamente definida e inscrita en el Registro Catastral a nombre de uno o más titulares, en la que el operador realiza las prácticas de producción integrada.

Pérdidas técnicas de nutrientes: las debidas a la falta de incorporación de elementos nutritivos a la planta como consecuencia de errores de homogeneidad en el aporte, extracción de vegetación adventicia, lixiviación, pérdida de asimilabilidad por antagonismos, transformación en compuestos orgánicos, precipitación o insolubilización de elementos minerales o cualquier otro factor biótico.

Producción integrada: sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella los métodos biológicos y químicos de control y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

Servicio técnico competente: personas físicas o jurídicas que prestan servicios técnicos de asistencia en producción integrada y que cuentan, al menos, con un titulado universitario de grado medio o superior en cuyo plan de estudios de su especialidad académica se incluya la producción agraria o que pueda acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado.

Sustancia activa: las sustancias o microorganismos, incluidos los virus, que ejercen una acción general o específica contra las plagas, incluidas las enfermedades, o en vegetales, partes de vegetales o productos vegetales.

Unidad Homogénea de Cultivo (UHC): para cada cultivo, superficie a la que se aplican operaciones culturales y técnicas de cultivo similares, así como los mismos tratamientos fitosanitarios. En el caso de agrupaciones de productores, podrán existir UHCs que incluyan cultivos o partes de cultivos de varios agricultores.

Venta directa: venta realizada por los propios operadores, de su producto fresco, envasado y etiquetado en la propia explotación, tanto al consumidor, como a un asentador, comercializador o mayorista.

Sección II. Formación

Sección II.1. Personal de la explotación

La empresa deberá fomentar la formación y proporcionar la que sea necesaria al personal implicado en la aplicación de esta norma y restantes partes que le afecten por su actividad.

Sección II.2. Servicio técnico competente

Todos los operadores individuales deberán mantener un control sobre su grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma, en relación con las prácticas de cultivo, en almacenamiento o manipulación y de transformación. Para ello, dispondrán de servicios técnicos competentes, definidos por el Real Decreto 1201/2002, o bien serán dirigidas por el propio operador, si acredita su cualificación en producción integrada.

Los servicios técnicos competentes de la producción integrada deberán tener formación universitaria en cuyo plan de estudios se incluya la producción agraria o poder acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado. Si la explotación es dirigida por el propio operador, éste deberá contar con experiencia demostrable de al menos dos años en actividades relacionadas con el cultivo, manipulación o transformación del producto que se certifica. Además, deberá haber reci bido un curso de producción integrada impartido por la Administración Pública o por alguna entidad reconocida. Las autoridades competentes decidirán en cada caso los cursos validados a este fin para los operadores que trabajen en su ámbito territorial.

Sección II.3. Manipulador de productos fitosanitarios

El manipulador de productos fitosanitarios tiene que estar en posesión del carné de manipulador del nivel mínimo que le capacite para desarrollar su actividad salvo las excepciones que prevé la legislación vigente.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

Sección III.1. Campo

Sección III.1.1. Almacenes de productos fitosanitarios y fertilizantes

Obligatorias

a) Condiciones del almacén:

1. Los productos fitosanitarios y fertilizantes deben almacenarse en un lugar cerrado, separados del material vegetal y de los productos frescos, de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación. El almacén dispondrá de llave, ventilación permanente y suficiente.

2. Deben existir medios para retener posibles derrames accidentales.

3. El lugar debe estar debidamente señalizado haciéndose especial hincapié en la prohibición de acceso al mismo de personas no autorizadas.

b) Almacenamiento de productos:

1. Los fitosanitarios deben mantenerse en su envase original, cuya etiqueta debe ser perfectamente legible.

2. Los productos fitosanitarios y fertilizantes deben estar debidamente ordenados y separados físicamente.

3. Los fitosanitarios en polvo deben almacenarse en estanterías situadas por encima de los líquidos.

4. Conservar las facturas de las compras y gastos de productos fitosanitarios reflejados en el cuaderno de explotación durante dos años.

Recomendadas

a) No almacenar los productos fitosanitarios ni fertilizantes en contacto con el suelo.
b) Estanterías del almacén de materiales no absorbentes.

Sección III.1.2. Equipos para tratamientos

Obligatorias

a) La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, abonados foliares, etc., debe encontrarse en adecuado estado de funcionamiento y someterse a revisión y calibrado periódico. Dicha revisión será efectuada todos los años por el productor, y además una vez cada cuatro años en un Centro Oficial o reconocido de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, si lo hubiere. En el caso de contratación de servicios, el productor exigirá a éstos estar al corriente de las revisiones y calibrados estipulados en la legislación vigente.
b) Los equipos que no se estén usando no deben contener productos fitosanitarios y deben estar limpios.

Sección III.1.3. Equipos de protección

Obligatorias

a) El manipulador de productos fitosanitarios debe emplear el equipo adecuado para la protección personal, de acuerdo con la legislación vigente y las indicaciones de la etiqueta de cada producto.
b) La ropa y el equipo se almacenarán de forma que no entren en contacto con los productos fitosanitarios.

Sección III.1.4. Señalización de seguridad

Obligatorias

a) Utilizar las señalizaciones previstas en la legislación vigente.
b) En el almacén de los productos fitosanitarios deben estar presentes, de forma accesible y legible, las normas generales de actuación en caso de intoxicación y derrame accidental, y en las proximidades del teléfono más cercano, un listado de los números de teléfono del Instituto Nacional de Toxicología u organismos competentes.

Sección III.1.5. Personal

Obligatorias

a) Informar a los trabajadores de que, en el caso de padecer enfermedades de transmisión alimentaria, o estar afectados de, entre otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarreas, deberán notificarlo a la dirección.
b) Documentar los procedimientos de actuación en caso de accidentes o emergencias de manera que sean comprensibles para las personas afectadas.
c) Disponer de botiquines de primeros auxilios accesibles a los trabajadores.
d) Definir, por parte de la empresa, unas normas básicas de higiene que estarán disponibles para el personal, de acuerdo con las características de la explotación.

Sección III.1.6. Transporte del producto vegetal y contenedores

Obligatorias

a) Mantener limpios los cajones y recipientes utilizados en el transporte y recolección de los productos cítricos y desinfectarlos al menos una vez al año.

b) Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos cítricos deben estar limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de protegerlos de contaminación, y de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.

c) Cuando se hayan utilizado receptáculos o contenedores para el transporte de otra carga distinta de los productos cítricos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

Sección III.2. Central hortofrutícola

Sección III.2.1. Generalidades

Obligatorias

a) La empresa debe tener documentados un plan de Prevención de Riesgos Laborales y un plan de APPCC implantado y aprobado, en su caso, por la autoridad competente.

b) En el caso de existir almacén de productos fitosanitarios y/o fertilizantes en la central hortofrutícola, se aplicarán las obligaciones de las secciones III.1.1, III.1.3 y III.1.4 de la presente norma.

Sección III.2.2. Instalaciones

Obligatorias

a) Las instalaciones, incluidos los aseos, equipos y entorno productivo deben mantenerse en un adecuado estado de orden y limpieza.

b) Todas las instalaciones deben tener una ventilación, iluminación y sistemas de desagüe adecuados a las actividades que se desarrollan.

c) Deben existir zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.

d) Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos, así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.

e) Los productos químicos almacenados deben estar correctamente etiquetados, registrados y autorizados para su uso en la industria alimentaria.

Sección III.2.3. Higiene y mantenimiento de las instalaciones y equipos

Obligatorias

a) Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, equipos, líneas de manipulado, almacenado, envasado y cámaras frigoríficas, que corresponda a sus necesidades.

b) Proceder a la desinfección total de la central hortofrutícola al menos una vez al año.

c) Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. El plan debe contener al menos la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.

d) Evitar huecos y ventanas e instalar elementos que impidan la entrada de insectos, pájaros y otros animales a las instalaciones.

e) Las instalaciones, equipos y útiles estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado plan de mantenimiento.

f) La empresa tomará las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos hortofrutícolas con sustancias químicas, aguas no potables u objetos extraños.

Prohibidas

a) Usar carretillas de gasoil dentro de la central.

Sección III.2.4. Personal

Obligatorias

a) El personal laboral deberá tener contrato en vigor.

b) La empresa debe asegurar la formación del personal del almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

Sección IV.1. Aspectos Agronómicos Generales

Obligatorias

a) El momento y la intensidad de las operaciones culturales deben minimizar los posibles impactos ambientales.

b) El sistema de cultivo incluido el sistema de formación, debe respetar el estado fisiológico óptimo de las plantas.

Recomendadas

a) Conocer la temperatura, pluviometría, régimen de heladas y número de horas de frío de la zona de cultivo.

b) Exigencias climáticas:

Según clasificación de PAPADAKIS:

Tipo de invierno: Ci (citrus)
Tipo de verano: G (Algodón más cálido)
Régimen de humedad: Me (Mediterráneo seco)

Sección IV.2. Suelo, Preparación del Terreno, Laboreo y Manejo de la Cubierta Vegetal

Sección IV.2.1. Generalidades

Obligatorias

a) Mantener y mejorar la fertilidad del suelo mediante:

1. La definición del nivel óptimo de humus de acuerdo con las características de la localidad y su mantenimiento mediante las medidas adecuadas.

2. Optimización de las propiedades biofísicas del suelo para evitar la compactación (p.e. tamaño de los agregados y estabilidad estructural, conductividad hidráulica, etc.).

3. Mantener la protección del suelo durante el mayor tiempo posible mediante una cubierta vegetal espontánea establecida mediante especies mejorantes o en su defecto mediante los restos de poda triturados dejados sobre el terreno, conservándose esta protección durante los meses de máxima pluviometría (desde septiembre a finales de invierno), y realizar su manejo mediante métodos mecánicos. En los casos en que no sea

posible aplicar técnicas de no laboreo, se realizará el mínimo laboreo superficial, combinando, para el control de malas hierbas el empleo de herbicidas y laboreo.

4. Mínima perturbación física o química del suelo.

b) Realizar las labores respetando al máximo la estructura del suelo evitando las escorrentías y los encharcamientos. Así mismo 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, etc.) con el fin de evitar fenómenos de erosión.

c) Las técnicas de laboreo empleadas deberán ser las adecuadas para reducir la erosión del suelo y el consumo energético.

Prohibidas

a) Desinfectar el suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por el organismo oficial correspondiente. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona o región.

b) Utilizar sistemáticamente aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelo de labor.

Recomendadas

a) Efectuar una aportación de materia orgánica (C/N ≅ 10), si el suelo no llega al 2%.

b) Realizar las labores preparatorias adecuadas que faciliten el drenaje y aireación del terreno para mantener la estructura del suelo.

c) Desfondar el terreno cuando aparezcan capas compactas a escasa profundidad.

Sección IV.2.2. Nueva plantación

Obligatorias

a) Tomar muestras y analizar física y químicamente el suelo antes de realizar una nueva plantación.

b) En parcelas no abancaladas, la disposición de las filas de los árboles será aquella que minimice la erosión del terreno, siguiendo en lo posible las curvas de nivel.

c) En los suelos poco profundos o con tendencia al encharcamiento, la plantación se efectuará sobre caballones, mesetas corridas o lomas, con objeto de evitar problemas fitosanitarios en el sistema radicular.

d) La profundidad mínima del suelo utilizable por las raíces deberá ser de 40 cm.

Recomendadas

a) Antes de la plantación se tendrán en cuenta aquellas características del suelo que influyen en el desarrollo de la planta como textura, estructura, acidez, alcalinidad, salinidad, etc., analizando la idoneidad para la especie elegida.

b) Realizar un análisis previo de nematodos en las nuevas plantaciones.

c) Condicionantes del suelo:

Profundidad:

Al material impermeable: 60 cm.
A la arena o grava: 45 cm.
A la caliza permeable: 35 cm.

Textura:

Para naranjo:

Con <15% de grava en superficie, suelta.
Con >25% de grava en superficie, media.

Para limonero, suelos de textura pesada.

pH comprendido entre 6 y 7,6.
Conductividad eléctrica (CE_a) <4,8 dS/m a 25 ºC.
Porcentaje de sodio intercambiable (PSI) <10.
Porcentaje de carbonatos totales entre 10 y 20.
Porcentaje de calcio activo entre 2 y 7.
En el extracto de saturación:

La concentración de boro <1 ppm
La concentración de cloruros <50 meq/l

d) En el caso de la puesta en cultivo de un nuevo terreno, el productor deberá justificar que éste es adecuado para el desarrollo del cultivo en cuestión. Para ello dispondrá de un plan de gestión, en el que se indique el uso anterior del suelo y el impacto ambiental de la nueva producción.

e) Efectuar una aportación de materia orgánica a base de estiércol previo a la plantación.

f) Eliminar los tocones y restos de cultivos leñosos anteriores.

g) En las replantaciones voltear el suelo y dejarlo airear durante al menos un año antes de efectuar la nueva plantación.

h) Se preferirán los suelos que tengan una profundidad adecuada para el equilibrio de los árboles, bien drenados y de textura media.

Sección IV.3. Plantación

Obligatorias

a) Emplear material vegetal y variedades inscritas en el Registro Oficial de Semillas y Plantas de Vivero, procedente de productores oficialmente autorizados y certificados, con el correspondiente pasaporte fitosanitario, cumpliendo en todo caso la legislación vigente.

b) El tiempo de conservación de los registros documentales será de al menos 4 años.

c) En el caso de variedades locales se precisará el reconocimiento de la autoridad competente hasta la puesta en marcha del Registro de variedades locales.

d) Cuando el injerto lo realice el propio agricultor o bien se sobreinjerte la plantación, las yemas utilizadas deberán estar certificadas como libres de virus. El sobreinjerto no convivirá más de 3 años con la madera vieja.

e) Para incorporarse al programa de producción integrada se deberá controlar previamente la incidencia de virosis o Phytophthora en cuello y/o tronco, excluyéndose aquellas parcelas con incidencia superior al 25% de los árboles.

f) Los patrones se adaptarán a las condiciones edáficas y no serán sensibles a las fisiopatías habituales.

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

h) En plantaciones nuevas, las variedades deberán escogerse por su adaptación a las condiciones microclimáticas de la parcela de forma que se minimicen los posibles daños por accidentes meteorológicos (frío, viento, lluvia, etc.). En áreas con riesgo frecuente de heladas se utilizarán variedades que, por su época de recolección estén menos expuestas a sufrir daños en el fruto.

i) El marco de plantación debe dejar un espacio libre de 1,50 m, como mínimo, entre las filas de árboles y entre las filas y los límites de la parcela con objeto de facilitar las labores, favorecer la iluminación y la penetración de los productos fitosanitarios. Dentro de las filas los árboles pueden llegar a tocarse, siempre que no se produzca un entrecruzamiento acusado de las ramas.

j) Cuando se implanten distintas variedades dentro de una misma parcela, su distribución deberá permitir las prácticas de cultivo independiente de cada una de ellas.

k) En la UHC, asegurar la adecuada separación espacial de variedades cultivadas para evitar la polinización cruzada entre ellas que pueda producir o aumentar la formación de semillas en los frutos.

Prohibidas

a) En plantaciones nuevas, usar patrones, combinaciones injerto-patrón o variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia. En concreto, no podrán utilizarse patrones sensibles al hongo Phytophthora y tampoco se permite la implantación de combinaciones injerto patrón sensibles al virus de la tristeza.

b) Asociar especies distintas de cítricos o especies de cítricos con otros frutales, en la misma parcela.

c) La coexistencia de variedades cuyo manejo agronómico sea diferente.

d) El doblado de plantaciones excepto en aquellos casos en los que el agricultor esté acogido a programas oficiales de cambio de variedad para erradicación de plagas. En el caso de establecerse una variedad diferente, la antigua se eliminará en un plazo máximo de 3 años.

Recomendadas

a) Para la elección de los patrones consultar la Tabla 1.1 «Comportamiento de patrones» y Tabla 1.2 «Comportamiento agronómico de patrones frente a las plagas y enfermedades más importantes» del punto 1. Patrones y variedades del Apéndice I: Tablas.

b) Conocer el grado de susceptibilidad de la variedad a plagas y enfermedades.

c) Marcos de plantación rectangulares, para conciliar al máximo las necesidades de acceso a la parcela con el aprovechamiento del terreno.

Con objeto de alcanzar una estructura de plantación que permita el paso de la maquinaria y agilice los tratamientos, se recomiendan, de forma general, según las distintas especies de cítricos, los siguientes marcos de referencia:

Naranjos: 6 × 4 m en suelos normales.
7 × 4 m en suelos fértiles y profundos.
Mandarinas y sus híbridos: 5 × 3,5 m.
Limoneros y pomelos:

7 × 5 m en suelos normales.
8 × 5 m en suelos fértiles y profundos.

Estos marcos podrán ampliarse o reducirse en función del vigor de la combinación injerto patrón y de la fertilidad y profundidad del suelo, siempre y cuando el desarrollo final de los árboles cumpla con las normas de separación exigidas.

d) Orientar las filas de plantación de NE a SO, para conseguir frutos de maduración uniforme.

Sección IV.4. Fertilización y enmiendas

Obligatorias

a) El suministro de nutrientes se efectuará fundamentalmente a través del suelo. Las aportaciones de abonos foliares sólo se utilizarán cuando estén técnicamente justificadas.

b) La base para estimar las necesidades de macronutrientes, excepto el nitrógeno, será el análisis físico-químico del suelo, que se realizará al integrarse la unidad homogénea de cultivo al sistema de producción integrada. El número de análisis a efectuar en la UHC será como mínimo de uno por cada cuatro hectáreas o parcela independiente, con una periodicidad mínima de cinco años.

c) Realizar un seguimiento analítico al cultivo en cada UHC que incluya un análisis foliar cada 2 años entre los meses de octubre y diciembre.

d) Realizar y aplicar un programa de aplicación para los macronutrientes para cada cultivo y unidad de cultivo, potenciando la aportación de fertilizantes naturales y reduciendo los químicos de síntesis. En la programación habrá de tenerse en cuenta que los fertilizantes provenientes del exterior (aguas, materia orgánica, fertilización directa) deben compensar las extracciones de las cosechas y las pérdidas técnicas. El programa determinará las épocas y forma de aplicación adecuada, según la extracción periódica del cultivo, para minimizar las pérdidas por lixiviación, erosión, etc.

El programa de abonado se efectuará en función de las características de la plantación (edad, variedad, patrón, marco de plantación, producción, tipo de suelo, sistema de cultivo, etc.), del examen visual del comportamiento de la plantación, de la calidad de la fruta, de los niveles de elementos nutritivos contenidos en el suelo y agua de riego definidos en sus respectivos análisis, y del estado nutricional de la planta definido por el análisis foliar.

e) La concentración foliar de nitrógeno no podrá sobrepasar el valor de 2,9% sobre materia seca. Los niveles foliares de fósforo y potasio no deberán sobrepasar los valores del 0,16% y 1% sobre materia seca respectivamente, con la excepción de los suelos que en el primer análisis muestren una alta riqueza en estos elementos.

f) Establecer los aportes máximos de nitrógeno, fósforo y potasio en g/árbol en función de la Tabla 2.6. «Dosis máximas de abonado permitidas» del punto 2: Fertilización del Apéndice I: Tablas, excepto en las zonas vulnerables que serán reguladas por la legislación vigente.

g) 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 a aplicar, y de forma orientativa el momento de cada aplicación, dosis y fórmula del fertilizante. La dosis de nitrógeno mineral se establecerá por diferencia entre las necesidades totales y la cantidad de nitrógeno aportado por el agua de riego, que depende de su concentración en nitrato y del volumen de agua aportada. De forma semejante deberá también tenerse en cuenta el nitrógeno aportado por la materia orgánica del suelo. En las plantaciones regadas por inundación, el abonado nitrogenado deberá fraccionarse, como mínimo, en dos aportaciones —una en primavera y otra en verano— excepto en los terrenos marcadamente arenosos, donde se aplicará, al menos, en tres fracciones distribuidas entre ambos períodos.

h) En plantaciones con riego localizado la fertilización se realizará mediante abonos solubles disueltos en el agua de riego. Éstos se dosificarán con alta frecuencia, que deberá ser como mínimo semanal.

i) En fertirrigación, las aportaciones de nutrientes se adaptarán a las curvas de evolución de los niveles foliares. La concentración máxima de nutrientes en agua de riego no podrá exceder el valor de 0,75 por mil en los meses de marzo y abril. El resto del año no podrá exceder el valor de 0,5 por mil.

j) Los oligoelementos se integrarán en los planes de abonado en función de las necesidades y exigencias del cultivo.

k) En los suelos calizos, los niveles foliares de hierro no deben quedar por debajo de los valores de referencia de la Tabla 2.1 «Valores de referencia de los análisis foliares de Fe, Mn, B, Cu y Mo en cítricos» del Punto 2. Fertilización del Apéndice I: Tablas.

l) 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. Hacer un análisis cuando pueda existir el riesgo de metales pesados.

m) Realizar las enmiendas necesarias siempre que el pH del suelo se aparte un 20% del valor aceptado como óptimo para el cultivo, o cuando las características físicas o químicas del suelo así lo aconsejen.

Prohibidas

a) 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.

b) Realizar aplicaciones de nitrógeno nítrico en los márgenes de las parcelas lindantes a corrientes de agua.

c) Realizar abonado durante la parada vegetativa.

d) La aplicación de abonos nitrogenados a fines de otoño, durante la parada invernal o cuando el fruto esté próximo a la madurez.

e) El uso de purines y demás residuos semilíquidos de explotaciones ganaderas.

Recomendadas

a) Para estimar las necesidades de fertilización, consultar la Tabla 2.1 «Niveles críticos orientativos en hojas de cítricos», Tabla 2.3 «Tratamientos recomendados en caso de

carencias», Tabla 2.4 «Factores de corrección para el abonado fosforado de acuerdo con los análisis de suelo y foliar», Tabla 2.5 «Factores de corrección para el abonado potásico de acuerdo con los análisis de suelo y foliar», Tablas 2.7, 2.8 y 2.9 «Distribución de los elementos (%) a lo largo del ciclo productivo», Tabla 2.10 «Aportación de nitrógeno por el agua de riego», Tabla 2.11 «Composición de los diferentes tipos de estiércol», Tabla 2.12 «Nitrógeno procedente de la materia orgánica del suelo», Tabla 2.13 «Principales abonos nitrogenados utilizables en fertirrigación», Tabla 2.14 «Efectos de los principales tipos de abono», Tabla 2.15 «Elección del abono en función del tipo de suelo» del punto 2. Fertilización del Apéndice I: Tablas.

b) Aplicar fertilizantes en las siguientes épocas:

Variedades de naranja y mandarina tempranas: febrero-agosto
Variedades de naranja y mandarina tardías: marzo-septiembre
Limón Fino: febrero-diciembre
Limón Verna: febrero-noviembre

c) Aplicar la fertilización nitrogenada con el mayor grado de fraccionamiento posible evitando su aplicación durante el cuajado del fruto.

d) Implantar un sistema de fertirrigación.

e) En el riego por inundación los abonos se aplicarán con el suelo en tempero y se enterrarán inmediatamente mediante una labor.

f) Aplicación de materia orgánica de origen vegetal o animal, como mejorante de la condición y fertilidad del suelo. La dosificación orientativa es de 20-30 t/ha. cada 2-3 años.

g) Las aportaciones al suelo de quelatos y otras formulaciones de micronutrientes se limitarán a situaciones en que los análisis o la experiencia contrastada así lo aconseje. Específicamente se permitirá la aplicación de quelatos para controlar la clorosis férrica.

h) Para valorar el contenido en metales pesados de las materias con valor fertilizante y los resultados de los análisis de suelo, consultar la Tabla 2.16 «Aportes máximos de metales pesados al suelo», Tabla 2.17 «Valores máximos admitidos de metales pesados en materiales con valor fertilizante», Tabla 2.18 «Concentraciones máximas de metales pesados permitidas en el suelo», del punto 2. Fertilización del Apéndice I: Tablas.

i) El acopio en campo de estiércol para las labores de abonado en curso se hará en zonas en las que se garantice que no se pueda contaminar las fuentes de agua.

j) Aplicar enmiendas calizas si las aguas presentan elevadas concentraciones en sales no deseables o si se producen desequilibrios entre el calcio y otros cationes.

k) Utilizar aquellas formas de sales que no desequilibren el sistema agua-suelo, salvo corrección expresa indicada por el servicio técnico responsable de campo.

Sección IV.5. Poda y manejo de la plantación

Obligatorias

a) Efectuar los trabajos de poda con un planteamiento técnico, teniendo en cuenta los principios fundamentales que rigen dicha práctica para maximizar su eficacia y rentabilidad.

b) El sistema de poda debe respetar el estado fisiológico óptimo de la planta, permitir una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, mantener una adecuada relación hoja/madera, reducir la vecería y mejorar la calidad del fruto.

c) Podar los árboles como mínimo, con frecuencia bianual. En la poda se eliminarán los chupones y rebrotes del tronco, las ramas secas o debilitadas, las que por su posición y orientación pueden dificultar los tratamientos y las que crecen verticalmente en el centro del árbol, para abrir la parte superior de la copa.

d) Corregir el exceso de vigor mediante prácticas culturales además de la poda.

e) Realizar la poda en verde con instrumentos cortantes (tijeras, cuchillos, etc.).

f) Desinfectar los instrumentos de poda cuando se cambie de parcela o variedad, y al finalizar cada jornada de trabajo.

Prohibidas

a) Quemar de forma incontrolada los restos de poda.

b) Abandonar los restos de poda no procesados, cuando suponga un riesgo fitosanitario.

Recomendadas

a) No realizar podas con alta humedad ambiental.
b) Incorporar al terreno los restos de poda mediante troceado y trituración in situ.
c) Desinfectar las heridas de poda.

Sección IV.6. Control del desarrollo del fruto

Obligatorias

a) Los tratamientos hormonales deberán efectuarse con la expresa autorización y bajo estricto control del responsable técnico correspondiente. En cualquier caso sólo podrán utilizarse los siguientes compuestos con actividad en la regulación del desarrollo:

El ácido giberélico para el cuajado de las variedades improductivas, la regulación de la floración, y el control de las alteraciones de la corteza del fruto, siempre y cuando la aplicación se efectúe a una dosis inferior a los 10 mg/l de producto aplicado y 30 días antes de la recolección.

El ácido 2,4 dicloro fenoxiacético (2,4-D), a la dosis máxima de 15 mg/l para reducir la abscisión del fruto maduro, siempre y cuando se aplique antes del 31 de diciembre y transcurra un mínimo de 60 días hasta la recolección.

Otras auxinas de síntesis para aumentar el tamaño del fruto, siempre y cuando se efectúe el tratamiento antes de final de junio en variedades extratempranas, antes del 15 de agosto en variedad Fortune, y antes del 15 de julio para el resto de las variedades sin haber frutos maduros en el árbol.

Prohibidas

a) Uso generalizado de fitorreguladores, salvo en variedades en las que resulte imprescindible su uso y siempre bajo control técnico.

Recomendadas

a) El rayado de ramas puede utilizarse como técnica alternativa para incrementar el cuajado de las variedades con problemas de fructificación.
b) Emplear métodos naturales para obtener fruta de calidad.
c) Aclareo de frutos defectuosos o retrasados.

Sección IV.7. Riego

Obligatorias

a) Es necesario realizar un análisis químico al inicio del programa de producción integrada. La periodicidad de los análisis será, al menos cada 3 años en un laboratorio autorizado, excepto en el caso de pozos, que tendrá que justificarse una periodicidad mayor. Si por razón de su origen la composición del agua es muy variable, deberán hacerse análisis con más frecuencia del contenido en nitratos y de la conductividad.

b) En el caso de usar aguas residuales depuradas, disponer de análisis químico y bacteriológico anual.

c) Tomar las medidas necesarias para evitar las pérdidas de agua ; para ello, se deberá mantener en buen estado de conservación los sistemas de distribución del agua.

d) Las parcelas deberán tener un adecuado drenaje o disponer la posibilidad de evacuación superficial de las aguas, para evitar el encharcamiento prolongado después de que se produzcan fuertes precipitaciones. Asimismo, evitar los encharcamientos prolongados del terreno para minimizar las pérdidas de nitrógeno por desnitrificación.

e) Establecer los volúmenes anuales necesarios mediante el cálculo de las necesidades del cultivo, basándose en datos locales de la evapotranspiración calculada mediante los

datos de la estación meteorológica más próxima. El volumen máximo anual utilizado en el riego no podrá sobrepasar los 8.000 m^3/ha en el riego por inundación, y los 6.500 m^3/ha en el riego localizado.

f) Los volúmenes máximos de cada riego se establecerán en función de la profundidad radicular, del estado hídrico, de las características físicas del suelo, de la evapotranspiración del cultivo, de la pluviometría y del sistema de riego.

g) Para la programación de los riegos se seguirán métodos técnicamente aceptados, planificando el sistema de riego para cada parcela.

h) Utilizar 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:

1. Las dosis de riego se ajustarán a las necesidades de los cultivos y a la textura y al drenaje del suelo.

2. En el riego por gravedad o inundación, la longitud 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.

3. En el riego a presión, se justificará que 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, de forma que se consiga una superficie mojada a la profundidad radicular de aproximadamente el 50% del área sombreada y se eviten problemas de saturación de humedad o de pérdidas de agua en profundidad.

4. En el riego localizado, determinar los coeficientes de uniformidad de las instalaciones cada 3 años con el fin de asegurar su buen funcionamiento. El coeficiente de uniformidad será, según el método de Merrien-Keller (o los que determine la normativa vigente), como mínimo del 80%.

i) Deberá registrarse el agua de riego aplicada. En el caso de que dicho registro no fuese posible, se efectuará una estimación de la misma.

Prohibidas

a) Utilizar aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

b) Utilizar aguas residuales sin previa depuración y superar los parámetros establecidos en la legislación vigente.

Recomendadas

a) Utilizar el método del balance hídrico para evaluar el estado del agua del suelo, a partir del cálculo diario de la evapotranspiración e instalar tensiómetros para controlar la humedad del suelo a profundidad radicular y sondas de succión para controlar la conductividad de la solución del suelo.

b) Niveles de parámetros del agua del riego:

Cew <3 dS/m; RAS <9; Boro <0,75 ppm; Bicarbonato <2,5 meq/l; Cloruros <10 meq/l

c) Para la programación de los riegos localizados, consultar la Tabla 3.1 «Número de emisores por árbol en riego por goteo», Tabla 3.2 «Frecuencia de riego recomendado en sistemas localizados», Tabla 3.3 «Cálculo de las necesidades de agua en el riego localizado» del punto 3. Riego del Apéndice I: Tablas.

d) En zonas de cultivo en las que se sospeche riesgo de existencia de excesiva concentración de boro en el agua de riego disponible, es recomendable incluir la determinación analítica de la misma en los análisis físico-químicos de ésta.

e) A partir de valores de la conductividad eléctrica en el agua de 2,5 dS/m, emplear en años de dotaciones normales de agua una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego.

f) El nivel de agotamiento permisible (NAP) del agua disponible se fija en 0,35 para naranjo y mandarino, y 0,25 para limonero.

g) En el riego por inundación no utilizar tablares con una longitud superior a los 120 m, en suelos arcillosos y 75 m en los arenosos. En los terrenos de naturaleza arcillosa conviene

que la pendiente del terreno, en el sentido del riego, se aproxime al 0,5 por mil, mientras que en las arenosas pueden alcanzar el 2 por mil. No es aconsejable utilizar módulos de riego superiores a 40 l/s.

h) Cuando se trabaje en condiciones en que resulte difícil obtener una alta eficiencia de agua y de nutrientes, disponer de contadores volumétricos o de otros sistemas para optimizar el uso de agua.

Sección IV.8. Control integrado

Obligatorias

a) Anteponer siempre que sea posible los métodos biológicos, biotecnológicos, culturales, físicos y genéticos a los métodos químicos, en el control de plagas y enfermedades.

b) Hacer la estimación del riesgo en cada parcela y/o UHC mediante evaluaciones de los niveles poblacionales calculados a través de sistemas de muestreo, estado de desarrollo de las plagas y fauna útil, fenología del cultivo y condiciones climáticas. Dicha estimación viene detallada para cada caso en el Apéndice II: Plagas y Enfermedades. En el seno de la Comisión Nacional de Producción Integrada se podrán proponer estimaciones de riesgo alternativas para su posterior inclusión, en su caso, en la presente norma.

c) Aplicar únicamente medidas directas de control de plagas cuando los niveles poblacionales o las condiciones ambientales superen los umbrales y/o criterios mínimos de intervención y, en el caso de enfermedades, cuando la estimación del riesgo lo indique (Ver Apéndice II: Plagas y Enfermedades).

d) En el caso de resultar necesaria una intervención química, las sustancias activas a utilizar serán seleccionadas de acuerdo con los criterios de menor riesgo para el hombre, fauna y medioambiente, la efectividad en el control de la plaga, patógeno o mala hierba, la selectividad (se debe evitar la toxicidad para polinizadores y enemigos naturales), los residuos y el riesgo de aparición de poblaciones resistentes.

Se podrán emplear las sustancias activas incluidas en el Anexo I de la Directiva 91/414/CEE, de 15 de julio, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios respetando siempre las restricciones impuestas, y siempre que se cumplan los requisitos propios de la producción integrada en el cultivo. En tanto se procede a la revisión comunitaria del resto de productos fitosanitarios actualmente autorizados en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario para un uso determinado, la Dirección General de Agricultura podrá establecer la lista de sustancias activas seleccionadas, de entre éstas, para su posible empleo en producción integrada sobre la base de la experiencia conocida de su impacto en los correspondientes organismos útiles y otros requisitos medioambientales, de acuerdo con la Disposición transitoria primera del Real Decreto 2163/1994.

1. Los formulados de sustancias activas que contengan alguna sustancia no dirigida contra una determinada plaga y/o enfermedad, no podrán utilizarse, salvo en aquellas ocasiones en las que se justifique el tratamiento simultáneo contra varios organismos nocivos.

2. El uso de productos fitosanitarios se realizará respetando siempre las indicaciones reflejadas en las correspondientes etiquetas, con independencia de que, en su utilización en producción integrada, puedan establecerse restricciones mayores.

3. Excepcionalmente, cuando se detecten en el cultivo plagas o enfermedades que, por no ser habituales en el mismo, no estén reflejadas en el Apéndice II: Plagas y Enfermedades, o no se haya definido umbral y/o criterio mínimo de intervención, se podrá actuar contra ellas con cualquier otro producto fitosanitario que esté expresamente autorizado para producción integrada en ese cultivo.

e) Controlar las malas hierbas, siempre que sea posible, con medios mecánicos, biológicos, biofísicos o aquellos que ofrezcan el menor riesgo de emisiones de CO2. En caso de que sea necesaria la aplicación de herbicidas, se efectuará mediante las técnicas recomendadas en la etiqueta del producto. Emplear sustancias activas autorizadas, seleccionadas con los mismos criterios citados para los productos fitosanitarios.

f) Eliminar con carácter inmediato los árboles arrancados o trozos de árboles cortados debido a que presentaban síntomas o signos de enfermedades o plagas, con especial atención a las virosis.

g) Utilizar los herbicidas preferentemente mediante técnicas de herbigación o aplicación localizada.

h) 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. En este sentido, es necesario que la maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios y herbicidas esté en adecuado estado de funcionamiento, y se someta al calibrado correspondiente.

1. Evitar las sobredosificaciones.

2. Adoptar las medidas precisas para evitar que la deriva de las aplicaciones alcance a parcelas y/o UHCs distintas de las que se pretende tratar.

i) Minimizar la presencia de residuos mediante la máxima ampliación posible de los plazos de seguridad.

j) El técnico competente adoptará un sistema de muestreo que incluya la frecuencia y el período en el que se realizarán los muestreos. Para realizar la sistemática de muestreo se podrá adoptar alguna de las que se describen a continuación. En el seno de la Comisión Nacional de Producción Integrada se podrán proponer metodologías de muestreo alternativas para su posterior inclusión, en su caso, en la presente norma.

1. Sistema A

UHC ≤5 ha.

Se elegirá como UHC elemental de muestreo la totalidad de la UHC.

UHC >5 ha y <25 ha.

Se dividirá la UHC en tantas UHC elementales de 5 ha como sea posible. Si por la forma, resultaran menores de 5 ha, se anexionarán a la UHC elemental más próxima si la superficie es menor de 25.000 m^2, y si es mayor de 25.000 m^2, se considerará como una UHC elemental.

Del número de UHC elementales resultantes se elegirán al azar el 50%, en las que se llevarán a cabo los controles. Si el número resultante de calcular el 50% de las UHC no fuese entero, se considerará el entero inmediatamente superior.

UHC ≥25 ha.

El número de UHC elementales de 5 ha a muestrear será de 3, incrementando una unidad de UHC elemental por cada superficie adicional menor o igual de 25 ha.

Unidad primaria: árbol.

Unidad secundaria: brote de 6-7 cm con 4-5 hojas tiernas y brote con varios brotes tiernos con menos de 6-7 cm y menos de 4-5 hojas, pertenecientes a la brotación del momento del muestreo.

Hoja: la perteneciente al último brote totalmente madura (color verde normal de la variedad).

Fruto: en el estado de desarrollo correspondiente a la época de muestreo.

Rama: porción existente entre el nudo anterior y posterior a la hoja muestreada de la última o penúltima brotación.

Tamaño de la muestra:

UHC elemental <250 árboles: 10% de los árboles, mínimo 10 árboles al azar.

UHC elemental ≥250 árboles: 25 árboles al azar.

2. Sistema B

Las UHCs se dividirán en Unidades de Decisión (zona homogénea y uniforme en función de la variedad, patrón, altura, situación y sistema de producción). Esta UD será ≤10.000 árboles o <10 ha. Esta UD se dividirá en (máximo 12) unidades ficticias, según superficie. El muestreo se realizará en un 50% de las unidades ficticias, de las cuales se tomarán 5 árboles al azar. El muestreo total por UD será de 10-30 árboles.

Las definiciones de Unidad primaria y Unidades secundarias son las mismas que las reflejadas en el Sistema A.

k) En el Apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo de cítricos. Los muestreos se llevarán a cabo con la frecuencia que exija la fenología del cultivo y desarrollo de la plaga, teniendo en cuenta los períodos y las condiciones climáticas que se indican para algunos de los organismos señalados. El hecho de que un organismo aparezca en el Apéndice de Plagas y Enfermedades de cítricos, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en dicha zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.

l) Deberá protegerse la fauna auxiliar en general, y en particular al menos 3 especies cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario para cada cultivo. El técnico competente decidirá, a partir de la relación de auxiliares considerados importantes para los cítricos *(Rodolia cardinalis, Encarsia elongata, Cryptolaemus montrouzieri, Lysiphlebus testaceipes, Leptomastix dactilopii, Cales noacki, Euseius stipulatus, Anagyrus pseudococci, Citrostichus phyllocnistoides y Aphytis sp.)* y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante sueltas.

m) Además de cumplir las obligaciones expuestas, los productos fitosanitarios empleados deberán ser respetuosos con los auxiliares fijados como objetivo.

n) Cualquier cambio en la selección de los auxiliares a defender o implantar, deberá ser justificado técnicamente.

Prohibidas

a) Realizar sueltas de enemigos naturales no presentes en la fauna española o cuya introducción esté prohibida por la legislación correspondiente. Excepto autorización expresa de la autoridad competente.

b) Utilizar calendarios de tratamientos y realizar aplicaciones indiscriminadas sin prescripción técnica.

c) Aplicar productos fitosanitarios en condiciones meteorológicas desfavorables, para evitar la deriva de los productos.

d) Emplear productos fitosanitarios en los márgenes de corrientes de agua salvo para el control de malas hierbas invasoras, lo que deberá justificarse técnicamente.

e) Utilizar cualquier producto fitosanitario que se haya dado de baja en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con posterioridad a la publicación de la presente norma.

f) Utilizar herbicidas residuales en suelos arenosos.

En los otros terrenos sólo pueden utilizarse una vez al año salvo que se fraccionen las dosis autorizadas.

g) Emplear herbicidas cuya persistencia en el suelo sea superior a un año.

Recomendadas

a) Seguir las pautas descritas en la Tabla 4.1 «Volumen recomendado de caldo y caudal de aire de los pulverizadores hidroneumáticos y equipos hidráulicos (pistolas) para realizar los tratamientos fitosanitarios» del punto 4. Tratamientos fitosanitarios del Apéndice I:

Tablas.

b) Establecer un inventario y valoración de fauna auxiliar y agentes nocivos.

c) Colocar trampas cromotrópicas y de feromonas como método de estimación del riesgo y de control de plagas. (Ver Apéndice II: Plagas y Enfermedades).

d) En el caso de tratamientos químicos, alternar sustancias activas de distintos grupos químicos y mecanismo de acción para evitar problemas de resistencias, no realizando más de dos tratamientos seguidos con la misma sustancia activa.

e) No utilizar productos fitosanitarios con más de dos años desde su fecha de fabricación, salvo que la etiqueta especifique un plazo inferior.

f) Cuando se empleen herbicidas se recomienda utilizar aquellos cuya persistencia en el suelo sea inferior a seis meses.

g) En el caso de que la hilera de árboles se mantenga controlada de malas hierbas, se utilizarán preferentemente métodos como el «mulching» (cobertura con material vegetal), o bien métodos mecánicos como la siega o el cultivador. Cuando los métodos señalados no permitan un control adecuado de las malas hierbas se podrá justificar la aplicación de alguno de los herbicidas que figuren en la lista de productos seleccionados por la Dirección General de Agricultura para Producción Integrada.

h) Disponer en la explotación de zonas preparadas expresamente para llenar cubas, lavar equipos, depositar restos de caldos no utilizados, etc.

i) Emplear tratamientos para prevenir la infección, en el caso de que haya heridas causadas por accidentes meteorológicos.

Sección IV.9. Recolección

Obligatorias

a) Realizar la recolección en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los productos vegetales que reduzcan su calidad y propicien infecciones de patógenos causantes de podredumbres.

b) Eliminar los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbre.

c) Recolectar los frutos en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial. Se exigirá un índice de madurez mínimo de 6,5 para satsumas, 7 para clementinas, 8 para fortune, 7,5 para ortanique, 7 para otros híbridos y 6,5 para naranjas. Los porcentajes de zumo (respecto al peso total del fruto) requeridos se establecen en el 40% para clementinas, el 33% para el grupo mandarinas, sus híbridos, satsumas excepto clementinas, el 33% para el grupo naranjas navel, el 30% para naranjas sanguinas y el 35% para el resto de variedades de naranjas.

d) Cuando los productos recolectados no son trasladados al almacén manipulador en el mismo día de la recolección, éstos deben colocarse bajo techo o en condiciones en las que se evite la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación hasta el momento de su envío al almacén manipulador. En el caso en que se realice la manipulación en campo, el embalaje debe retirarse durante la noche, cuando exista algún riesgo de contaminación.

e) Tomar muestras en el período de recolección y/o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las materias activas autorizadas, y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios.

f) Para producciones dirigidas a otros mercados distintos del nacional, verificar que cumplen la legislación establecida en el lugar de destino, respecto al contenido de residuos.

Prohibidas

a) Efectuar la recolección cuando los frutos estén mojados, salvo autorización expresa de la autoridad competente o por el técnico responsable, fundamentada en condiciones meteorológicas adversas.

b) Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.

Recomendadas

a) Disponer de los instrumentos adecuados que permitan evaluar el grado de madurez del producto y sus principales características cualitativas.

b) Llevar un registro semanal de las partidas significativas de cada variedad y de los índices de refractometría.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Sección V.1. Generalidades

Obligatorias

a) Todas las máquinas, recipientes, elementos y técnicas de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:

1. No transmitir a los productos, con los que entren en contacto, sustancias tóxicas que puedan contaminar u originar reacciones químicas perjudiciales.
2. No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.

Sección V.2. Recepción

Obligatorias

a) Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos vegetales.
b) Existirá una separación real, definida y señalizada de los productos vegetales recepcionados procedentes de la producción integrada.
c) Realizar una 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.
d) Cumplimentar una declaración de responsabilidad del agricultor que identifique los frutos procedentes de parcelas acogidas a producción integrada.

Prohibidas

a) Almacenar productos químicos y desechos en la zona de recepción de los productos vegetales.

Recomendadas

a) 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.

Sección V.3. Tratamientos post-recolección y lavado

Obligatorias

a) Los tratamientos post-recolección 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.
b) En el tratamiento con productos químicos de síntesis se utilizarán, de entre los autorizados, aquellos con perfil toxicológico más favorable y cuyos límites máximos de residuos estén armonizados en el ámbito comunitario.
c) Cuando se recircule el agua de lavado de los productos, ésta deberá filtrarse y tratarse de manera que no comprometa la salubridad de los productos.
d) Cuando se apliquen ceras, se cumplirán estrictamente las condiciones para el tratamiento de superficie de frutas que figuran en las listas oficiales de aditivos para la elaboración de productos alimenticios.
e) Tener un sistema de autocontrol para la aplicación de fungicidas.
f) Disponer de un registro documentado de todos los tratamientos y controles realizados.

Prohibidas

a) Utilizar para el lavado, aguas no potables, de acuerdo con la legislación vigente.

Recomendadas

a) Evitar en lo posible los tratamientos post-recolección.
b) Usar ceras naturales.
c) Establecer las dosis en función de la maquinaria de cada almacén, así como por la evolución de la campaña (estado de la fruta, problemas de hongos, etc.).
d) En la desverdización, concentración de etileno de 3 mg/l y temperatura de referencia de 20-22 ºC.

Sección V.4. Conservación

Obligatorias

a) Conservar los registros de cada cámara.
b) Controlar periódicamente la calidad y, específicamente, antes de la comercialización, teniendo en cuenta aspectos de muestreo y el tipo de determinación analítica que garantice la seguridad del consumidor.
c) En la cámara frigorífica, los palés guardarán una distancia tal entre ellos y con las paredes, que permita una correcta circulación del aire.

Sección V.5. Almacenamiento

Obligatorias

a) Separar claramente los productos procedentes de cultivo de producción integrada del resto de productos convencionales.
b) Los cajones y recipientes utilizados en el almacenamiento de la fruta se mantendrán limpios y se desinfectarán al menos una vez al año. Como norma general, todos aquellos elementos que puedan afectar a la condición de los frutos, se limpiarán al inicio de su utilización para la confección de productos integrados.

Prohibidas

a) Utilizar productos químicos de síntesis para lucha de plagas y parásitos de almacén, salvo casos que estén justificados técnicamente y autorizados por la autoridad competente.
b) Almacenar productos químicos o desechos en la zona de almacenamiento de los productos envasados.

Sección V.6. Envasado

Obligatorias

a) Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de manipulación.
b) Las operaciones de envasado deben efectuarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos convencionales.
c) Aquellos operadores que realicen envasado de productos de producción integrada y convencionales, deberán avisar al órgano o entidad de control al comienzo de la campaña, con antelación al inicio de las operaciones de los productos de producción integrada.

Sección V.7. Expedición

Obligatorias

a) Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.

b) El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Obligatorias

a) En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad homogénea de cultivo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.

b) Los operadores que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo normas de producción integrada, tendrán además que cumplir los siguientes requisitos:

1. Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la plantación hasta la entrega al cliente, de los de otros orígenes.

2. En el caso de que se emplee la misma línea de manipulación o confección para ambos tipos de producto, 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.

3. Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto no amparado por esta norma, antes de proceder a la manipulación de producto amparado.

c) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización, como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.

d) Deben tener claramente diferenciadas las cajas de campo u otros envases empleadas para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, de aquellos empleados para otros productos.

e) Para la manipulación en campo y cuando se emplee el mismo equipo de manipulación en diferentes unidades homogéneas de cultivo amparadas o no por esta norma, las líneas deberán ser limpiadas de productos y las cajas cambiadas y claramente identificadas.

Prohibidas

a) Comercializar como productos amparados por esta norma, los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en la presente norma en toda su producción.

b) La presencia de cajas, etiquetas o marcas comerciales de productos de producción integrada en parcelas que no estén acogidas a producción integrada.

Recomendadas

a) Implantar por parte de la empresa un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas.

Sección VII. Control de calidad

Obligatorias

a) La empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las especificaciones de la legislación vigente referentes a la normalización comercial. Los parámetros a comprobar son los

especificados para cada producto en la legislación vigente de calidad de frutas y hortalizas (categoría, calibre, color, peso, etc.).

b) Se deben conservar los registros de los controles.

c) La empresa deberá verificar el correcto funcionamiento del instrumental de medida.

d) Las categorías de cítricos amparadas por la denominación de producción integrada serán las establecidas por el Reglamento (CE) n.º 1799/2001, de 12 de septiembre de 2001, en el que se especifican las normas de calidad interna y externa de los frutos.

Sección VIII. Gestión de residuos

Obligatorias

a) Retirar para su reciclado o, en su caso, vertido controlado de plásticos de acolchado, malla o cualquier otro material utilizado en las estructuras del cultivo.

b) Retirar y almacenar los envases de los productos fitosanitarios y fertilizantes, una vez utilizados éstos, hasta su entrega a un gestor autorizado de acuerdo con lo que establezca la legislación vigente.

c) Gestionar los productos fitosanitarios a desechar mediante un gestor autorizado de residuos de productos químicos o a través de una compañía proveedora o cualquier otro método seguro para el medio ambiente.

d) Establecer sistemas de recogida de aceites usados u otros productos tóxicos, dándoles el destino previsto en la legislación vigente.

Prohibidas

a) Abandonar restos plásticos, envases y otros residuos en el interior o lindes de la parcela y/o UHC.

b) Destruir por el fuego u otro procedimiento, triturar o enterrar en la parcela y/o UHC o aledaños, los envases vacíos de los productos fitosanitarios y fertilizantes, los plásticos o mallas de las estructuras de cultivo, excepto que se haga en puntos autorizados al efecto por la autoridad competente.

c) Utilizar plásticos o mallas de las estructuras de cultivo, una vez retirados, para otros usos que supongan un riesgo para el cultivo, las personas o la fauna.

d) Depositar en cauces o embalses de agua los restos de caldo de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios o lavar éstos en tales zonas.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Obligatorias

a) El operador se acogerá a un plan de autocontrol individual o colectivo en el que se contemple la recogida de muestras, especialmente en el período de recolección y/o manipulación, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las sustancias activas autorizadas y que se cumple con lo establecido en la legislación española y, en su caso, la del país de destino, en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios.

Sección X. Protección medioambiental

Obligatorias

a) La empresa debe cumplir con la política de conservación del entorno natural según la legislación medioambiental vigente de su zona geográfica.

b) Establecer un Área de Compensación Ecológica de al menos el 5% de la superficie total de la explotación, que incluye áreas libres de agroquímicos (se podrán considerar dentro de estas áreas, por ejemplo: cortavientos, márgenes de parcelas, de caminos, de canales, de ríos, etc.). Se admitirá que las áreas de compensación ecológica se establezcan en el ámbito de organizaciones de agricultores, de productores o de municipios, siempre que vayan asociadas directamente a las zonas de producción.

c) Existencia de medidas que prevengan el vertido accidental de aceites hidrocarburos u otros productos químicos peligrosos para el medio ambiente.

d) Promover el ahorro en el consumo de agua y energía en las instalaciones y procesos.

Recomendadas

a) En el caso de que sean necesarios cortavientos, se harán con especies autóctonas siempre que sea posible, procurando mantener una diversidad de estructura y composición.

b) Mantener la biodiversidad del agrosistema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Obligatorias

a) Cuando durante la realización de los controles internos o externos se detecte el incumplimiento total o parcial de alguna de las prácticas establecidas en esta norma como «obligatorias» o «prohibidas», deberá dejarse registro de las desviaciones detectadas (No Conformidades).

b) Deberán establecerse y documentarse las Acciones Correctivas que procedan para dar el tratamiento adecuado a estas No Conformidades, de forma que se eliminen sus efectos y las causas que los motivaron y se impida su repetición futura.

c) El operador deberá realizar el seguimiento de la implantación de estas Acciones Correctivas y comprobar su efectividad, antes de proceder al cierre de las No Conformidades detectadas.

d) Siempre que se detecten No Conformidades [en los términos descritos en el apartado a)] sobre las materias primas, productos en proceso y productos finales obtenidos de los productos vegetales de Producción Integrada, deberán adoptarse las medidas adecuadas de identificación, trazabilidad y segregación (cuando sea posible) de los mismos, de forma que se manifieste claramente su estado «No Conforme» y se prevenga su utilización, o comercialización de forma no intencionada como «productos de producción integrada».

APÉNDICES Y ANEXOS II y III.

[Apéndices y Anexos II y III omitidos. Consúltese el PDF original.]

§ 31

Orden APA/677/2006, de 28 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada del ajo

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 61, de 13 de marzo de 2006
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2006-4512

El Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, establece las normas generales de producción integrada que deben cumplir los productos agrícolas acogidos a dicho sistema de producción y determina, en el artículo 3, apartado 1, la posibilidad de establecer reglamentariamente las normas técnicas específicas que para cada cultivo o grupo de cultivos se consideren necesarias.

El cultivo del ajo tiene particularidades agronómicas y fitosanitarias específicas, así como requisitos propios en su manipulación, que necesitan ser precisadas en la correspondiente norma técnica específica.

El artículo 14.1. a) del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, determina que la Comisión Nacional de Producción Integrada tiene, entre otras, la función de elaborar y proponer normas técnicas específicas de producción integrada para armonizar su aplicación.

En la reunión de la Comisión Nacional de Producción Integrada, celebrada el 14 de julio de 2005, se ha elaborado la presente norma técnica específica para la identificación de garantía nacional de producción integrada del ajo, que se aprueba en la presente orden, de acuerdo con la disposición final segunda del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre.

En el procedimiento de elaboración de esta disposición han sido consultadas las Comunidades Autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud dispongo:

Artículo 1. *Objeto.*

La presente orden tiene por objeto el establecimiento de la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada del ajo, que figuran en los anexos de la misma.

Disposición final primera. *Carácter básico.*

La presente orden se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Norma específica del ajo

Sección I. Definiciones

A los efectos de la presente orden se entenderá por:

1. Agrupación de Producción Integrada: Aquella agrupación de operadores constituida bajo cualquier fórmula jurídica o integrada en otra agrupación previamente constituida y reconocida por la autoridad competente, con el objetivo de obtener productos vegetales bajo requisitos de producción integrada para ser comercializados.
2. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): Enfoque sistemático de base científica que permite identificar riesgos específicos y medidas para su control, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia la prevención en lugar de basarse en el análisis del producto final.
3. Buenas prácticas fitosanitarias: Utilización de los productos fitosanitarios y demás medios de defensa fitosanitaria bajo las condiciones de uso autorizadas.
4. Central hortofrutícola: Instalación o conjunto de instalaciones en las que se reciben, manipulan, almacenan, envasan y expiden frutas y hortalizas.
5. Coeficiente de uniformidad: Valor obtenido de la aplicación de una fórmula que indica la uniformidad en la distribución del agua aplicada por el sistema de riego.
6. Comercialización: La venta o suministro por un operador a otro operador, incluyendo la puesta a disposición, el almacenamiento, la exposición para la venta o la oferta de venta de productos vegetales.
7. Criterio de intervención: Conjunto de condiciones que permiten justificar la realización de un tratamiento contra una plaga o agente patógeno.
8. Cuaderno de explotación: Documento en el que se registran los datos relativos a una parcela o agrupación de parcelas de cultivo (ver definición de Unidad Homogénea de Cultivo), mediante los cuales es posible hacer un seguimiento detallado de todas las operaciones culturales realizadas a lo largo del ciclo de cultivo. En el anexo II, se presentan los modelos de fichas que constituyen este cuaderno.
9. Cuaderno de la central hortofrutícola: Documento en el que se registran los datos relativos a una central hortofrutícola, mediante los cuales es posible hacer un seguimiento detallado de todas las operaciones de recepción, manipulación, almacenamiento, envasado y expedición de frutas y hortalizas. En el anexo III, se presentan los modelos de fichas que constituyen este cuaderno.
10. Cultivo: Para cada especie y variedad, la totalidad de la producción que gestiona un agricultor.
11. Entidades de Certificación: Son aquellas entidades acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para realizar las funciones de control y certificación, a las que deberá estar sometida la producción para que los productos obtenidos puedan ser distinguidos con una identificación de garantía de producción integrada, de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, o en su caso, aquellas acreditadas por cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la «European Cooperation for Acreditation» (EA).
12. Especie mejorante: Especie vegetal, normalmente gramínea o leguminosa, que por sus características biológicas, mejoran las propiedades físico-químicas del suelo durante su cultivo.
13. Etiquetado:Todas las menciones, indicaciones, identificaciones de fábrica o de comercio, imágenes, signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillas o collarines que acompañen o se refieran a productos contemplados en el Real Decreto

1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas.

14. Explotación: Conjunto de bienes productivos que dan origen a una actividad económica.

15. Hortaliza para consumo en fresco: Aquella que se comercializa en fresco, lo que supone que después de haber sido recolectada, no ha sufrido procesado, exceptuando operaciones de lavado, pelado, cortado o envasado.

16. Índice GUS: Parámetro que define la capacidad de lixiviación de los fitosanitarios:

$$GUS = \log t1/2 \times (4 - \log Koc)$$

Donde t1/2 es vida media en días y Koc es el coeficiente de absorción en suelos.

17. Lucha integrada: La aplicación racional de una combinación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de vegetales, de modo que la utilización de productos fitosanitarios se limite al mínimo necesario para el control de las plagas.

18. Método de Merrien-Keller: Método de cálculo del coeficiente de uniformidad de un sistema de riego, expresado por la fórmula siguiente:

$$CU = \frac{\overline{Q}_{25\,\%}}{\overline{Q}_n} \times 100$$

Donde $Q -_{25\%}$ es la media del caudal de la descarga del 25 por cien de los emisores con caudal más reducido y $Q -_n$ es el caudal medio de todos los emisores.

19. Operador: Toda persona física o jurídica que obtenga, manipule, elabore, envase, etiquete, almacene o comercialice productos vegetales en las condiciones establecidas en la presente norma.

20. Operador individual: Aquel operador que no está agrupado bajo ninguna forma de Agrupación de Producción Integrada.

21. Organismo de control biológico: Enemigo natural antagonista o competidor u otra entidad biótica capaz de reproducirse, utilizado para el control de plagas con excepción de los microorganismos y virus contenidos en la definición de sustancia activa.

22. Parcela: Superficie continua de terreno geográficamente definida e inscrita en el Registro Catastral a nombre de uno o más titulares, en la que el operador realiza las prácticas de producción integrada.

23. Pérdidas técnicas de nutrientes: Las debidas a la falta de incorporación de elementos nutritivos a la planta como consecuencia de errores de homogeneidad en el aporte, extracción de vegetación adventicia, lixiviación, pérdida de asimilabilidad por antagonismos, transformación en compuestos orgánicos, precipitación o insolubilización de elementos minerales o cualquier otro factor biótico.

24. Producción integrada: Sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella los métodos biológicos y químicos de control y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.

25. Servicio técnico competente: Personas físicas o jurídicas que prestan servicios técnicos de asistencia en producción integrada y que cuentan, al menos, con un titulado universitario de grado medio o superior en cuyo plan de estudios de su especialidad académica se incluya la producción agraria o que pueda acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado.

26. Sustancia activa: Las sustancias o microorganismos, incluidos los virus, que ejercen una acción general o específica contra las plagas, incluidas las enfermedades, o en vegetales, partes de vegetales o productos vegetales.

27. Unidad Homogénea de Cultivo (UHC): Para cada cultivo, superficie a la que se aplican operaciones culturales y técnicas de cultivo similares, así como tratamientos fitosanitario similares. En el caso de agrupaciones de productores, podrán existir UHCs que incluyan cultivos o partes de cultivos de varios agricultores. Para cultivos protegidos, la unidad homogénea de cultivo se encontrará dentro de un mismo recinto delimitado bajo un mismo tipo de protección.

28. Venta directa: Venta realizada por los propios operadores, de su producto fresco, envasado y etiquetado en la propia explotación, tanto al consumidor, como a un asentador, comercializador o mayorista.

Sección II. Formación

Sección II.1 Personal de la explotación.

La empresa deberá fomentar la formación y proporcionar la que sea necesaria al personal implicado en la aplicación de esta norma y restantes partes que le afecten por su actividad.

Sección II.2 Servicio técnico competente.

Todos los operadores individuales deberán mantener un control sobre su grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma, en relación con las prácticas de cultivo, en almacenamiento o manipulación y de transformación. Para ello, dispondrán de servicios técnicos competentes, definidos por el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre o bien serán dirigidas por el propio operador, si acredita su cualificación en producción integrada.

Los servicios técnicos competentes de la producción integrada deberán contar, al menos, con un titulado universitario en cuyo plan de estudios se incluya la producción agraria o poder acreditar conocimientos de la misma por cursos específicos de postgrado. Si la explotación es dirigida por el propio operador, éste deberá contar con experiencia demostrable de al menos dos años en actividades relacionadas con el cultivo, manipulación o transformación del producto que se certifica. Además, deberá haber recibido un curso de producción integrada impartido por la Administración Pública o por alguna entidad reconocida. Las autoridades competentes decidirán en cada caso los cursos validados a este fin para los operadores que trabajen en su ámbito territorial.

Sección II.3 Manipulador de productos fitosanitarios.

El manipulador de productos fitosanitarios tiene que estar en posesión del carné de manipulador del nivel mínimo que le capacite para desarrollar su actividad salvo las excepciones que prevé la legislación vigente.

Sección III. Instalaciones, equipos y personal

Sección III.1 Campo.

Sección III.1.1 Almacenes de productos fitosanitarios y fertilizantes.

Prácticas obligatorias

a) Condiciones del almacén.

1.º Los productos fitosanitarios y fertilizantes deben almacenarse en un lugar cerrado, separados del material vegetal y de los productos frescos, de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación. El almacén dispondrá de llave y ventilación permanente y suficiente.

2.º Deben existir medios para retener posibles derrames accidentales.

3.º El lugar debe estar debidamente señalizado haciéndose especial hincapié en la prohibición de acceso al mismo de personas no autorizadas.

b) Almacenamiento de productos.

1.º Los fitosanitarios deben mantenerse en su envase original, cuya etiqueta debe ser perfectamente legible.

2.º Los productos fitosanitarios y fertilizantes deben estar debidamente ordenados y separados físicamente.

3.º Los fitosanitarios en polvo no deben almacenarse en estanterías situadas por debajo de los líquidos.

4.º Conservar las facturas de las compras y gastos de productos fitosanitarios reflejados en el cuaderno de explotación durante dos años.

Prácticas recomendadas

a) No almacenar los productos fitosanitarios ni fertilizantes en contacto con el suelo.

b) Estanterías del almacén de materiales no absorbentes.

Sección III.1.2 Equipos para tratamientos.

Prácticas obligatorias

a) La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, abonados foliares, etc., debe encontrarse en adecuado estado de funcionamiento y someterse a revisión y calibrado periódico. Dicha revisión será efectuada todos los años por el productor, y además una vez cada cuatro años en un Centro Oficial o reconocido de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, si lo hubiere. En el caso de contratación de servicios, el productor exigirá a éstos estar al corriente de las revisiones y calibrados estipulados en la legislación vigente.

b) Los equipos que no se estén usando no deben contener productos fitosanitarios y deben estar limpios.

c) En el caso de confirmación de patógenos transmisibles a través de la maquinaria y el utillaje, éstos deberán desinfectarse.

Prácticas recomendadas

a) Cuando existan riesgos de contaminación de plagas y enfermedades se limpiará la maquinaria antes de entrar en la parcela.

Sección III.1.3 Equipos de protección.

Prácticas obligatorias

a) El manipulador de productos fitosanitarios debe emplear el equipo adecuado para la protección personal, de acuerdo con la legislación vigente y las indicaciones de cada producto.

b) La ropa y el equipo se almacenarán de forma que no entren en contacto con los productos fitosanitarios.

Sección III.1.4 Señalización de seguridad.

Prácticas obligatorias

a) Utilizar las señalizaciones previstas en la legislación vigente.

b) En el almacén de los productos fitosanitarios deben estar presentes, de forma accesible y legible, las normas generales de actuación en caso de intoxicación y derrame accidental, y en las proximidades del teléfono más cercano, un listado de los números de teléfono del Instituto Nacional de Toxicología u organismos competentes.

Sección III.1.5 Personal.

Prácticas obligatorias

a) Informar a los trabajadores de que, en el caso de padecer enfermedades de transmisión alimentaria, o estar afectados de, entre otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarreas, deberán notificarlo a la dirección.

b) Documentar los procedimientos de actuación en caso de accidentes o emergencias de manera que sean comprensibles para las personas afectadas.

c) Disponer de botiquines de primeros auxilios accesibles a los trabajadores.

d) Definir, por parte de la empresa, unas normas básicas de higiene que estarán disponibles para el personal, de acuerdo con las características de la explotación.

Sección III.1.6 Transporte del producto vegetal y contenedores.

Prácticas obligatorias

a) Mantener limpios los cajones y recipientes utilizados en el transporte y recolección de ajos y desinfectarlos al menos una vez al año.

b) Los receptáculos y contenedores de los vehículos utilizados para transportar ajos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de protegerlos de contaminación, y de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.

c) Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra carga distinta de ajos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

Sección III.2 Central hortofrutícola.

Sección III.2.1 Generalidades.

Prácticas obligatorias

a) La empresa debe tener documentados un plan de Prevención de Riesgos Laborales y un plan de APPCC implantado y aprobado, en su caso, por la autoridad competente.

b) En el caso de existir almacén de productos fitosanitarios o fertilizantes en la central hortofrutícola, se aplicarán las obligaciones de las secciones III.1.1, III.1.3 y III.1.4 de la presente norma.

Sección III.2.2 Instalaciones.

Prácticas obligatorias

a) Las instalaciones, incluidos los aseos, equipos y entorno productivo deben mantenerse en un adecuado estado de orden y limpieza.

b) Todas las instalaciones deben tener una ventilación, iluminación y sistemas de desagüe adecuados a las actividades que se desarrollan.

c) Existirán zonas diferentes para el almacenamiento de productos y de envases vacíos.

d) Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos, así como la manipulación de los mismos, sólo podrá ser realizado por el personal designado por la empresa.

e) Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados, registrados y autorizados para su uso en la industria alimentaria.

Sección III.2.3 Higiene y mantenimiento de las instalaciones y equipos.

Prácticas obligatorias

a) Cada empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección detallado de las instalaciones, equipos, líneas de manipulado, almacenado, envasado y cámaras frigoríficas, que corresponda a sus necesidades.

b) Los recipientes de evacuación de los residuos serán exclusivos para este fin y se limpiarán periódicamente de acuerdo al plan de limpieza establecido.

c) Proceder a la desinfección total de la central hortofrutícola al menos una vez al año.

d) Cada empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. El plan contendrá al menos la siguiente información: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de las mismas, material y productos que se van a emplear y el método de aplicación. Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.

e) Evitar huecos y ventanas e instalar elementos que impidan la entrada de insectos, pájaros y otros animales a las instalaciones.

f) Las instalaciones, equipos y útiles estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado plan de mantenimiento.

g) La empresa tomará las medidas necesarias para evitar el contacto de los ajos y las superficies de contacto con éstos, con sustancias químicas u objetos extraños.

Prácticas prohibidas

a) Usar carretillas de gasoil dentro del almacén.

Sección III.2.4 Personal.

Prácticas obligatorias

a) El personal laboral deberá tener contrato en vigor.

b) La empresa debe asegurar la formación del personal del almacén en materia de buenas prácticas de higiene y manipulado, conservando un registro de los cursos impartidos.

Sección IV. Aspectos propios del cultivo

Sección IV.1 Aspectos agronómicos generales.

Prácticas obligatorias

a) El momento y la intensidad de las operaciones culturales deben minimizar los posibles impactos ambientales.

b) Establecer un programa de rotación de cultivos con respecto a otras liliáceas de al menos tres años naturales debiendo justificarse la no aplicación del programa.

c) Conocer la temperatura y la humedad ambiental durante el ciclo de cultivo, y además, la pluviosidad.

Prácticas recomendadas

a) Introducir en la rotación un cereal o leguminosa, enterrando la paja tras la cosecha, teniendo en cuenta la aportación de nitrógeno para evitar su efecto depresivo en el suelo. También pueden ser buenos cultivos precedentes colza, patata, lechuga, col y pimiento.

b) En el caso de cultivos precedentes, como patata y remolacha, con intensas aplicaciones fitosanitarias, no es aconsejable utilizar en estos cultivos sustancias activas que originen problemas de residuos.

Sección IV.2 Suelo, preparación del terreno y laboreo.

Prácticas obligatorias

a) Mantener y mejorar la fertilidad del suelo mediante:

1.º La definición del nivel óptimo de humus de acuerdo con las características de la localidad y su mantenimiento mediante las medidas adecuadas.

2.º La optimización de las propiedades biofísicas del suelo para evitar la compactación (p.e. tamaño de los agregados y estabilidad estructural, conductividad hidráulica, etc.).

3.º La mínima perturbación física o química del suelo.

b) 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.

c) Realizar las labores respetando al máximo la estructura del suelo y, a ser posible, sin volteo. Evitar 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, etc.) con el fin de evitar fenómenos de erosión.

d) Las técnicas de laboreo empleadas deberán ser las adecuadas para reducir la erosión del suelo y el consumo energético.

Prácticas prohibidas

a) Desinfectar el suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por el organismo oficial correspondiente. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona o región.

b) Utilizar sistemáticamente aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suela de labor.

Prácticas recomendadas

a) Examinar el perfil del suelo antes de iniciar la producción integrada.

b) En el caso de la puesta en cultivo de un nuevo terreno, el productor deberá justificar que éste es adecuado para el desarrollo del cultivo en cuestión. Para ello dispondrá de un plan de gestión, en el que se indique el uso anterior del suelo y el impacto ambiental de la nueva producción.

c) Se preferirán suelos profundos y con buen drenaje.

d) Utilizar en las labores preparatorias para la siembra los cultivadores-acondicionadores, minimizando el uso de las fresadoras, y otros aperos que destruyan la estructura del suelo.

e) Realizar las labores preparatorias adecuadas que faciliten el drenaje y aireación del terreno para mantener la estructura del suelo como realizar una labor superficial, en otoño-invierno, con la que se enterrarán los estiércoles y los restos vegetales de la cosecha anterior y una labor profunda vertical.

f) Realizar la desinfección del suelo mediante la solarización o biofumigación. El plástico para solarización se recomienda que sea de espesor entre 150 y 200 galgas de polietileno normal transparente.

g) Realizar al menos un arique para oxigenar el suelo.

Sección IV.3 Siembra.

Prácticas obligatorias

a) Emplear material vegetal procedente de productores oficialmente autorizados, certificados y de calidad CEE en, al menos, un 10 por cien del total; el resto de la semilla puede proceder de automultiplicación, obtenida siempre a partir del 10 por cien anterior. Todas las variedades deben estar inscritas dentro del Catálogo Común de variedades de especies de plantas hortícolas de la Unión Europea o en la Lista Española de variedades comerciales de plantas o tener concedida una autorización provisional de comercialización en España. El operador deberá conservar los registros documentales durante al menos dos años.

b) En el caso de variedades locales se precisará el reconocimiento de la autoridad competente hasta la puesta en marcha del Registro de variedades locales.

c) Utilizar semillas debidamente garantizadas y desinfectadas cuando esta práctica pueda evitar enfermedades posteriores. En el caso de ser necesaria la desinfección de semillas se realizará con los fungicidas que figuran en el listado de sustancias activas seleccionadas.

d) Efectuar la siembra, como mínimo, una semana después de arrancar el cultivo precedente y realizar las labores de preparación del terreno.

e) Eliminar antes de la siembra todo el material vegetal que presente síntomas de enfermedad o un desarrollo anormal.

f) El material de plantación, la densidad de plantación, el momento y la dosis de siembra, rotaciones y marco de plantación se adaptarán a las condiciones locales con el objetivo de conseguir un producto de calidad con las mínimas intervenciones posibles.

g) Emplear, si existen, cultivares resistentes o tolerantes a alguna de las enfermedades importantes de la especie y adaptados a las condiciones locales, salvo justificación técnica expresa.

Prácticas prohibidas

a) Usar variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia en la zona.

Prácticas recomendadas

a) Conocer el grado de susceptibilidad de la/s variedad/es elegidas a plagas y enfermedades.
b) Densidad de plantación de 150.000-250.000 plantas/ha.
c) Utilizar sembradora mecánica o de pinza.

Sección IV.4 Fertilización y enmiendas.

Prácticas obligatorias

a) El suministro de nutrientes se efectuará fundamentalmente a través del suelo o sustrato. Las aportaciones de abonos foliares sólo se utilizarán cuando estén técnicamente justificadas.
b) Utilizar el análisis físico-químico del suelo como base para estimar las necesidades de macronutrientes, excepto para el nitrógeno, y realizar los análisis al integrarse la unidad homogénea de cultivo al sistema de producción integrada. El número de análisis a efectuar será como mínimo de un análisis por unidad homogénea de cultivo, y con una periodicidad mínima de cinco años. En el caso de parcelas arrendadas será obligatorio un análisis físico-químico de dicha parcela si no ha estado anteriormente en PI o han pasado más de cinco años desde los últimos análisis, siempre que durante esos cinco años dicha parcela haya estado en producción integrada.
c) Realizar y aplicar un programa de fertilización de macronutrientes para cada cultivo y unidad de cultivo, y un programa general de fertilización para toda la rotación (en el caso de parcelas arrendadas, quedarán exentos de realizar el programa general de fertilización para toda la rotación), potenciando la aportación de fertilizantes naturales y reduciendo los químicos de síntesis. En la programación habrá de tenerse en cuenta que los fertilizantes provenientes del exterior (aguas, materia orgánica, fertilización directa) deben compensar las extracciones de las cosechas y las pérdidas técnicas. El programa determinará las épocas y forma de aplicación adecuada, según la absorción periódica del cultivo, para minimizar las pérdidas por lixiviación o erosión.
d) Adecuar el programa de fertilización de forma que no comprometa el contenido de nitratos en hortalizas, cuando así lo establezca la legislación vigente.
e) Respecto al nitrógeno, definir en función del tipo de suelo (textura, elementos gruesos y contenido en materia orgánica) la máxima cantidad de nitrógeno a aplicar y, de forma orientativa, el momento de cada aplicación, dosis y fórmula del fertilizante. La dosis de nitrógeno mineral se establecerá por diferencia entre las necesidades totales y la cantidad de nitrógeno aportado por el agua de riego, que depende de su concentración en nitrato y del volumen de agua aportada, de forma semejante deberá también tenerse en cuenta el nitrógeno aportado por la materia orgánica del suelo.
f) El abonado, especialmente las aportaciones de nitrógeno, se fraccionará adecuadamente.
g) Minimizar el lavado de nutrientes y evitar la salinización del suelo.
h) Los oligoelementos se integrarán en los planes de abonado en función de las necesidades y exigencias del cultivo.
i) 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. Hacer un análisis cuando pueda existir riesgo de presencia de metales pesados.
j) Realizar 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.

Prácticas prohibidas

a) Superar las 150 UF de nitrógeno por hectárea y año.

b) No exceder los límites nacionales e internacionales aplicables en cada territorio relativos al enriquecimiento de nitratos o fosfatos en el agua subterránea, así como los límites que se fijen de metales pesados, de patógenos y de otros productos tóxicos.

c) Realizar aplicaciones de nitrógeno nítrico en los márgenes de las parcelas o UHCs lindantes a corrientes de agua.

d) Superar respecto al fósforo y potasio las siguientes cantidades:

Suelos pobres: 135 UF P_2O_5 por hectárea y año.

300 UF K_2O por hectárea y año.

Suelos medios: 120 UF P_2O_5 por hectárea y año.

200 UF K_2O por hectárea y año.

e) Usar purines y demás residuos semilíquidos de explotaciones ganaderas.

f) Las aportaciones anuales de abono orgánico de origen animal no podrán superar las 40 t/ha anuales y las 60 t/ha cada tres años referidos a estiércol de vacuno.

Prácticas recomendadas

a) Analizar el suelo antes de la siembra o plantación.

b) Teniendo en cuenta el programa de fertilización y la respuesta del cultivo, en los casos necesarios se realizará un análisis foliar cada año a partir de las 6 hojas verdaderas, para conocer la respuesta de la planta a dicho programa y corregir las desviaciones que puedan producirse.

c) Realizar enmiendas calizas si las aguas presentan elevadas concentraciones de sales no deseables o se producen desequilibrios entre el calcio y otros cationes.

d) Realizar enmiendas orgánicas anuales hasta alcanzar al menos un valor del 1 por cien de la materia orgánica. Las aportaciones podrán ser de estiércol o compost. La aplicación se efectuará al menos cuarenta y cinco días antes de la siembra. En el caso de arrendamientos utilizar parcelas con un nivel de materia orgánico superior al 1 por cien.

e) En la fertilización fosfopotásica la distribución del abono de fondo se realizará unos quince días antes de la siembra, tapándose con un pase de cultivador y rastra que dejen el suelo con la estructura adecuada y nivelado.

f) En la fertilización nitrogenada el nitrógeno de cobertera se aplicará de una sola vez y temprano.

g) Realizar las aportaciones de potasio de forma fraccionada.

h) El empleo de abonos foliares y otros correctores se limitará a situaciones en las que las carencias sean importantes, en especial se vigilará los niveles de cobre, manganeso y zinc.

i) La aplicación foliar de potasa se realizará un mes antes de la recolección.

j) Corregir la salinidad y alcalinidad del suelo mediante azufre y yeso y riegos abundantes antes de la nueva plantación.

k) Evitar el almacenamiento de estiércol cerca de las fuentes de agua, así como evitar el acceso del ganado a las aguas superficiales o a las zonas de bombeo.

Sección IV.5 Riego.

Prácticas obligatorias

a) Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego (química y bacteriológica), con objeto de tomar una decisión sobre su utilización. La periodicidad de los análisis será al menos anual y en un laboratorio autorizado, excepto en el caso de pozos propios, que tendrá que justificarse una periodicidad mayor. Si por razón de su origen la composición del agua es muy variable deberán hacerse análisis con más frecuencia del contenido en nitratos y de la conductividad.

b) Establecer los volúmenes anuales necesarios mediante el cálculo de las necesidades del cultivo, basándose en datos locales de la evapotranspiración calculada mediante los datos de la estación meteorológica más representativa.

c) Establecer los volúmenes máximos de cada riego en función del sistema, la profundidad radicular, el estado hídrico y las características físicas del suelo.

d) A partir de valores de la conductividad eléctrica intolerables, determinados por la autoridad competente, se empleará una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego. Así mismo la autoridad competente fijará el método mediante el que se determine.

e) Para la programación de los riegos, seguir métodos técnicamente aceptados, planificando el sistema de riego para cada parcela o UHC.

f) Utilizar técnicas de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hídricos, evitando las pérdidas de agua. Para ello se tendrá en cuenta:

1.º Las dosis de riego se ajustarán a las necesidades de los cultivos y a la textura y características de drenaje del suelo.

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

3.º En el riego a presión, se justificará que 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.

g) Registrar el agua de riego aplicada. En el caso de que dicho registro no fuese posible, se efectuará una estimación de la misma.

Prácticas prohibidas

a) Utilizar como método de riego el riego a manta, en parcelas con nivelaciones deficientes o problemas de drenaje.

b) Usar sistemas de riego que provoquen encharcamiento, escorrentías o percolación en profundidad.

c) Utilizar aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

d) Utilizar agua de riego en la cual se cumpla RAS>5+8*ECa (dS/m), excepto en aquellos casos en los que se justifique técnicamente.

e) Utilizar aguas residuales con o sin previa depuración.

Prácticas recomendadas

a) Realizar riegos cortos y frecuentes tras la siembra y hasta el estado de dos hojas verdaderas. Conviene dar un riego copioso hasta enraizar.

b) Fraccionar al máximo los riegos para evitar situaciones de estrés hídrico.

c) Evitar riegos en momentos de máxima insolación.

d) Riego por aspersión del tipo cobertura total o pivot.

e) Utilizar el método del balance hídrico para evaluar el estado del agua del suelo, a partir del cálculo diario de la evapotranspiración e instalar tensiómetros, para controlar la humedad del suelo a profundidad radicular y sondas de succión para controlar la conductividad de la solución del suelo.

f) Cuando se trabaje en condiciones en que resulte difícil obtener una alta eficacia de agua y de nutrientes, disponer de contadores volumétricos para optimizar el uso del agua.

g) En zonas de cultivo en las que se sospeche riesgo de existencia de excesiva concentración de boro en el agua de riego disponible, incluir la determinación analítica de la misma en los análisis físico-químicos de ésta.

h) En riego localizado, determinar los coeficientes de uniformidad de las instalaciones cada tres años con el fin de asegurar su buen funcionamiento. El coeficiente de uniformidad será, según el método de Merrien-Keller (o los que determine la normativa vigente), como mínimo del 80 por cien.

Sección IV.6 Fitorreguladores.

Prácticas obligatorias

a) En el caso de realizarse tratamientos inhibidores de la brotación, utilizar la sustancia activa hidrazida maleica. Tratar cuando el 50 por cien de las plantas se encuentren con el cuello emergido.

Prácticas recomendadas

a) Tratar con temperatura inferior a 26 ºC, presión de 4-5 atm y boquillas cónicas.

Sección IV.7 Control integrado.

Prácticas obligatorias

a) Anteponer siempre que sea posible los métodos biológicos, biotecnológicos, culturales, físicos y genéticos a los métodos químicos, en el control de plagas y enfermedades.

b) Hacer la estimación del riesgo en cada parcela o UHC mediante evaluaciones de los niveles poblacionales calculados mediante sistemas de muestreo, estado de desarrollo de las plagas y fauna útil, fenología del cultivo y condiciones climáticas. Dicha estimación viene detallada en el Apéndice de Plagas y Enfermedades. En el seno de la Comisión Nacional de Producción Integrada se podrán proponer estimaciones de riesgo alternativas para su posterior inclusión, en su caso, en la presente norma.

c) Aplicar únicamente medidas directas de control de plagas cuando los niveles poblacionales o las condiciones ambientales superen los umbrales o criterios mínimos de intervención y, en el caso de enfermedades, cuando la estimación del riesgo lo indique (ver el Apéndice de plagas y enfermedades).

d) En el caso de resultar necesaria una intervención química, las sustancias activas a utilizar serán seleccionadas de acuerdo con los criterios de menor riesgo para el hombre, la fauna y el medioambiente; la efectividad en el control de la plaga, patógeno o mala hierba; la selectividad (se debe evitar la toxicidad para polinizadores y enemigos naturales); los residuos y el riesgo de aparición de poblaciones resistentes.

Se podrán emplear las sustancias activas incluidas en el Anexo I de la Directiva 91/414/CEE, de 15 de julio, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios respetando siempre las restricciones impuestas, y siempre que se cumplan los requisitos propios de la producción integrada en el cultivo. En tanto se procede a la revisión comunitaria del resto de productos fitosanitarios actualmente autorizados en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario para un uso determinado, la Dirección General de Agricultura podrá establecer la lista de sustancias activas seleccionadas de entre éstas para su posible empleo en producción integrada sobre la base de la experiencia conocida de su impacto en los correspondientes organismos útiles y otros requisitos medioambientales, de acuerdo con la Disposición transitoria primera del Real Decreto 2163/1994, de 4 de noviembre, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de autorización para comercializar y utilizar productos fitosanitarios.

1.º Los formulados a base de mezclas de sustancias activas que contengan alguna sustancia no dirigida contra una determinada plaga o enfermedad, no podrán utilizarse salvo en aquellas ocasiones en las que se justifique el tratamiento simultáneo contra varios organismos nocivos.

2.º El uso de productos fitosanitarios se realizará respetando siempre las indicaciones reflejadas en las correspondientes etiquetas con independencia de que, de cara a su utilización en producción integrada, puedan establecerse restricciones mayores.

3.º Excepcionalmente, cuando se detecten en el cultivo plagas o enfermedades que, por no ser habituales en el mismo, no estén reflejadas en el Apéndice de Plagas y Enfermedades, o no se haya definido umbral o criterio mínimo de intervención, se podrá actuar contra ellas con cualquier otro producto fitosanitario que esté expresamente autorizado en producción integrada para este cultivo.

e) Controlar las malas hierbas, siempre que sea posible, con medios mecánicos (aporcados, aricados, etc.), biofísicos (solarización/biofumigación entre plantaciones) o aquellos que ofrezcan el menor riesgo de emisiones de CO_2. En caso de que sea necesaria la aplicación de herbicidas, se efectuará mediante las técnicas recomendadas en la etiqueta del producto. Emplear sustancias activas autorizadas seleccionadas con los mismos criterios citados para los productos fitosanitarios.

f) Retirar de forma inmediata de la plantación las plantas y órganos con signos de determinadas enfermedades (con especial atención a las virosis y bacteriosis) cuando represente un riesgo importante para la transmisión de dichas enfermedades. El servicio técnico competente justificará la no aplicación de esta medida.

g) El técnico competente adoptará la metodología de muestreo descrita en la presente norma, indicando la frecuencia y el periodo en el que se realizarán los muestreos, según las exigencias del cultivo y el desarrollo de la plaga y teniendo en cuenta las condiciones climáticas que se indican para algunos de los organismos señalados en el Apéndice de Plagas y Enfermedades. En el seno de la Comisión Nacional de Producción Integrada, se podrán proponer metodologías de muestreo alternativas para su posterior inclusión, en su caso, en la presente norma.

Metodología de muestreo:

Por Unidad Homogénea de Cultivo (UHC) no superior a 100 ha se elige una Estación de Control representativa (E.C. principal), donde se efectuará el seguimiento de las plagas y enfermedades, de distribución general (determinadas por el técnico competente), y las que se den específicamente en esa Estación de Control.

En el caso de que existan plagas o enfermedades de distribución localizada en la Unidad Homogénea de Cultivo, deberá hacerse un seguimiento específico, según se describe en el Apéndice de Plagas y Enfermedades, en la superficie donde estén presentes, estableciendo para ello si fuera necesario Estaciones de Control secundarias en dicha UHC. Si una vez superado el umbral se decide realizar un tratamiento químico, éste deberá llevarse a cabo indicando, dentro de la UHC., cual es la superficie afectada.

Para llevar a cabo la metodología de muestreo se entenderá por:

1.º Estación de Control (E.C.): parcela con una superficie mínima de 2 ha. En el caso de que la UHC sea menor de 2 ha, la E.C. coincidirá con dicha UHC.

2.º Unidad Muestral Primaria (U.M.P.): punto de observación de 4 m^2.

Número de U.M.P.: 5.

3.º Unidad Muestral Secundaria (U.M.S): planta.

Número de U.M.S. por U.M.P.: 10.

4.º Frecuencia de las observaciones: se recomienda cada quince días excepto en aquellos casos en que el riesgo fitosanitario obligue a realizarlos con una periodicidad inferior.

h) Deberá mantener la parcela o UHC y sus márgenes libres de vegetación ajena al cultivo, salvo en aquellos casos en los que se justifique que el mantenimiento de ésta es positivo para la potenciación de algún organismo beneficioso, siendo el balance global «organismos beneficiosos-perjudiciales» netamente favorable.

i) 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 y el estado de la plaga o enfermedad a combatir para obtener la máxima eficacia con la menor dosis. En este sentido, es necesario que la maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios y herbicidas esté en adecuado estado de funcionamiento, y se someta al calibrado correspondiente.

1.º Evitar las sobredosificaciones.

2.º Adoptar las medidas precisas para evitar que la deriva de las aplicaciones alcance a parcelas o UHCs distintas de las que se pretende tratar.

j) Minimizar la presencia de residuos mediante la máxima ampliación posible de los plazos de seguridad.

k) En el Apéndice de plagas y enfermedades se indican los organismos objeto de muestreo para el cultivo del ajo. El hecho de que un organismo aparezca en el Apéndice de Plagas y Enfermedades del ajo, no obliga al operador a realizar su seguimiento. No obstante, el no seguimiento de alguno de estos organismos, al no constituir plaga en dicha zona de cultivo, deberá estar debidamente justificado.

l) 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 el cultivo o cultivos de la zona. El técnico competente decidirá, a partir de la relación de auxiliares considerados importantes para el cultivo del Ajo (coccinélidos, neurópteros) y en función de las características particulares de la explotación, la fauna auxiliar objetivo que pretende defender o implantar mediante sueltas.

m) Además de cumplir las obligaciones expuestas, los productos fitosanitarios empleados deberán ser respetuosos con los auxiliares fijados como objetivo.

n) Cualquier cambio en la selección de los auxiliares a defender o implantar, deberá ser justificado técnicamente.

ñ) Reducir el área tratada a focos o rodales en tratamientos químicos, siempre que la plaga o enfermedad se encuentre lo suficientemente localizada y ello sea posible.

Prácticas prohibidas

a) Realizar sueltas de enemigos naturales no presentes en la fauna española, o cuya introducción esté prohibida por la legislación correspondiente excepto autorización expresa de la autoridad competente.

b) Utilizar calendarios de tratamientos y realizar aplicaciones indiscriminadas sin prescripción técnica.

c) Utilizar cualquier producto fitosanitario que se haya dado de baja en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con posterioridad a la publicación de la presente norma.

d) Emplear productos fitosanitarios en los márgenes de corrientes de agua, salvo para el control de malas hierbas invasoras, lo que deberá justificarse técnicamente.

e) Aplicar productos fitosanitarios en condiciones meteorológicas desfavorables para evitar la deriva de los productos.

f) En suelos de textura ligera, con contenidos en arena superiores al 60 por cien, se prohíbe la utilización de herbicidas con un índice GUS superior al 2,8.

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

Prácticas recomendadas

a) Establecer un inventario y una valoración de fauna auxiliar y agentes nocivos. En especial coccinélidos y neurópteros.

b) Colocar trampas cromotrópicas y feromonas como método de estimación del riesgo y de control de plagas. (Ver el Apéndice de Plagas y Enfermedades de los diferentes cultivos.)

c) Utilizar modelos de predicción de plagas o enfermedades, en el caso de que haya y que se hayan contrastado en la zona de cultivo.

d) En el caso de tratamientos químicos, alternar sustancias activas de distintos grupos químicos y mecanismo de acción, no realizando más de dos tratamientos consecutivos con la misma sustancia activa.

e) No utilizar productos fitosanitarios con más de dos años desde su fecha de fabricación salvo que la etiqueta especifique un plazo inferior.

f) Controlar las malas hierbas preferentemente mediante la adopción de medidas preventivas antes de la implantación del cultivo.

g) Realizar los tratamientos herbicidas en bandas y en caballones establecidos.

h) Combinar tratamientos herbicidas con métodos mecánicos de control.

i) Disponer en la explotación de zonas preparadas expresamente para llenar cubas, lavar equipos, depositar restos de caldos no utilizados, etc.

Sección IV.8 Recolección.

Prácticas obligatorias

a) Realizar la recolección en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los productos vegetales que reduzcan su calidad y propicien infecciones de patógenos causantes de podredumbres.

b) Eliminar los productos vegetales que presenten síntomas de presencia de patógenos causantes de podredumbre.

c) Recolectar los productos vegetales en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.

d) Cuando los productos recolectados no son trasladados al almacén manipulador en el mismo día de la recolección, éstos deben colocarse bajo techo o en condiciones que se evite la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación hasta el momento de su envío al almacén manipulador.

e) En aquellos casos en que se realice la manipulación en campo, retirar diariamente las cajas sobrantes cuando exista algún riesgo de contaminación.

f) Mantener el equipo de recolección en condiciones adecuadas de utilización.

Prácticas prohibidas

a) Efectuar la recolección cuando los productos estén mojados, salvo autorización expresa de la autoridad competente o por el técnico responsable, fundamentada en condiciones meteorológicas adversas.

b) Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.

Prácticas recomendadas

a) Realizar la recolección en el momento adecuado para cada variedad y tipo de presentación.

b) Desinfectar la maquinaria de recolección al cambiar de lote.

c) Eliminar o enterrar lo más rápidamente posible los restos de cultivo no comercializados.

Sección V. Aspectos propios de la central hortofrutícola

Sección V.1 Generalidades.

Prácticas obligatorias

a) Aplicación de métodos o técnicas que permitan mantener intacta la calidad del producto, conservando su integridad y asegurando su respiración, si ésta favorece la conservación de las características organolépticas.

b) Todas las máquinas, recipientes, elementos y técnicas de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:

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

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

Sección V.2 Recepción.

Prácticas obligatorias

a) Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con ajos.

b) Existirá una separación real, definida y señalizada de los ajos recepcionados procedentes de la producción integrada.

c) Realizar una inspección visual de las partidas de ajos en la recepción, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes. Las partidas que no

cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como de producción integrada.

Prácticas prohibidas

a) Almacenar productos químicos y desechos en la zona de recepción de los ajos.

Prácticas recomendadas

a) 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.

Sección V.3 Tratamientos post-recolección.

Prácticas obligatorias

a) Anteponer los métodos físicos o con productos naturales, a los productos de síntesis. En el caso de utilizar métodos químicos sólo se permitirán cuando esté técnicamente justificado en cuyo caso se utilizarán sustancias activas autorizadas en producción integrada, con los mismos criterios citados para los productos fitosanitarios.

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

Sección V.4 Conservación.

Prácticas obligatorias

a) Conservar los registros de entrada y salida y las condiciones de humedad y temperatura de cada cámara.

b) Controlar periódicamente la calidad y, específicamente, antes de la comercialización, teniendo en cuenta aspectos de muestreo y tipo de determinación analítica que garanticen la seguridad del consumidor.

c) En la cámara frigorífica, los palés guardarán una distancia tal entre ellos y con las paredes que permita una correcta circulación del aire.

Sección V.5 Almacenamiento.

Prácticas obligatorias

a) Almacenar los productos con procedimientos que permitan garantizar la mejor calidad posible de los mismos.

b) Separar claramente los productos procedentes de cultivo de producción integrada del resto de productos convencionales.

c) Los cajones y recipientes utilizados en el almacenamiento de ajos se mantendrán limpios y se desinfectarán al menos una vez al año. Como norma general todos aquellos elementos que puedan afectar la condición de los ajos se limpiarán al inicio de su utilización para la confección de productos integrados.

Prácticas prohibidas

a) Utilizar productos químicos de síntesis para lucha de plagas y parásitos de almacén, salvo casos que estén justificados técnicamente en los que se emplearán sustancias activas autorizadas para dicho uso en producción integrada.

b) Almacenar productos químicos o desechos en la zona de almacenamiento de los productos hortícolas envasados.

Sección V.6 Envasado.

Prácticas obligatorias

a) La zona de almacenamiento de envases y materiales de envasado estará claramente diferenciadas de la zona de manipulación.

b) Las operaciones de envasado deben efectuarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos convencionales.

c) Aquellos operadores que realicen envasado de productos de producción integrada y convencionales deberán avisar al órgano o entidad de control al comienzo de la campaña con antelación al inicio de las operaciones de los productos de producción integrada.

Sección V.7 Expedición.

Prácticas obligatorias

a) Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.

b) El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte.

Sección VI. Identificación y trazabilidad

Prácticas obligatorias

a) Cumplimentar una declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los ajos procedentes de parcelas acogidas a producción integrada.

b) En un plano o croquis de la parcela o UHC se justificará el conocimiento de la ubicación de los distintos lotes empleados.

c) En cada centro de recepción o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, cantidad, parcela de origen, unidad homogénea de cultivo y fecha de entrada firmada por la persona que realiza la entrega.

d) Los operadores que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo normas de producción integrada, tendrán además que cumplir los siguientes requisitos:

1.º Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos de producción integrada para garantizar la separación, desde la parcela o UHC hasta la entrega al cliente, de los de otros orígenes.

2.º En el caso de que se emplee la misma línea de manipulación o confección para ambos tipos de producto, deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto y debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.

3.º Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto de origen distinto al de producción integrada antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.

e) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.

f) Tener claramente diferenciadas las cajas de campo u otros envases empleados para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, de aquellos empleados para otros productos.

Prácticas prohibidas

a) Comercializar como productos amparados por esta norma los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en la presente norma en toda su producción.

b) No se permite la presencia de cajas, etiquetas o marcas comerciales, de productos de producción integrada en parcelas o UHCs que no estén acogidas a producción integrada.

Prácticas recomendadas

a) Implantar por parte de la empresa un sistema que permita identificar la unidad de cultivo de origen de las producciones comercializadas.

Sección VII. Control de calidad

Prácticas obligatorias

a) La empresa tendrá definido e implantado un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las especificaciones de la legislación vigente referentes a la normalización comercial. Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las especificaciones de la legislación vigente de calidad de frutas y hortalizas (categoría, calibre, color, peso, etc.).

b) La empresa conservará los registros de los controles.

c) La empresa deberá verificar el correcto funcionamiento del instrumental de medida.

Sección VIII. Gestión de residuos

Prácticas obligatorias

a) Retirar y almacenar los envases de los productos fitosanitarios y fertilizantes, una vez utilizados éstos, hasta su entrega a un gestor autorizado de acuerdo con lo que establezca la legislación vigente.

b) Gestionar los productos fitosanitarios a desechar mediante un gestor autorizado de residuos de productos químicos o a través de una compañía proveedora o cualquier otro método seguro para el medio ambiente.

c) Establecer sistemas de recogida de aceites usados u otros productos tóxicos dándoles el destino previsto en la legislación vigente.

Prácticas prohibidas

a) Abandonar restos de plásticos, envases y otros residuos en el interior o lindes de la parcela o UHC.

b) Destruir por el fuego u otro procedimiento, triturar o enterrar en la parcela o UHC o aledaños, los envases vacíos de los productos fitosanitarios y fertilizantes, excepto que se haga en puntos autorizados al efecto por la autoridad competente.

c) La quema de restos vegetales, salvo cuando sea expresamente recomendada por la autoridad competente.

d) Depositar en cauces o embalses de aguas los restos de caldo de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios o lavar éstos en tales zonas.

Prácticas recomendadas

a) Realizar una gestión adecuada de los restos de cosecha y de cultivos, incorporándolos, compostándolos y reutilizándolos, en la propia explotación, siempre que sea posible o el técnico lo impida por motivos fitosanitarios.

b) Conducir los restos vegetales a un vertedero autorizado, salvo que la normativa medioambiental vigente en la zona permita un tratamiento distinto de los mismos.

Sección IX. Control de residuos de productos fitosanitarios

Prácticas obligatorias

a) El operador se acogerá a un plan de autocontrol individual o colectivo en el que se contemple la recogida de muestras especialmente en el período de recolección o manipulación, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las sustancias activas autorizadas y que se cumple con lo establecido en la legislación española y en su caso, la del país de destino, en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios.

Sección X. Protección medioambiental

Prácticas obligatorias

a) La empresa debe cumplir con la política de conservación del entorno natural según la legislación medioambiental vigente de su zona geográfica.

b) Establecer un área de compensación ecológica de al menos el 5 por cien de la superficie total de la explotación, que incluya áreas libres de agroquímicos (se podrán considerar dentro de estas áreas, por ejemplo, cortavientos, márgenes de parcelas, de caminos, de canales, de ríos, etc.). Se admitirá que las áreas de compensación ecológica se establezcan en el ámbito de organizaciones de agricultores, de productores o de municipios, siempre que vayan asociadas directamente a las zonas de producción.

c) Existencia de medidas que prevengan el vertido accidental de aceites hidrocarburos u otros productos químicos peligrosos para el medio ambiente.

d) Promover el ahorro en el consumo de agua y energía en las instalaciones y procesos.

Prácticas recomendadas

a) En el caso de que sean necesarios cortavientos, se harán con especies autóctonas siempre que sea posible, procurando mantener una diversidad de estructura y composición.

b) Mantener la biodiversidad del agrosistema.

Sección XI. Tratamiento de no conformidades

Prácticas obligatorias

a) Cuando durante la realización de los controles internos o externos, se detecte el incumplimiento total o parcial de alguna de las prácticas establecidas en esta norma como «obligatorias» o «prohibidas», deberá dejarse registro de las desviaciones detectadas (No Conformidades).

b) Deberán establecerse y documentarse las Acciones Correctivas que procedan para dar el tratamiento adecuado a estas No Conformidades, de forma que se eliminen sus efectos y las causas que los motivaron y se impida su repetición futura.

c) El operador deberá realizar el seguimiento de la implantación de estas Acciones Correctivas y comprobar su efectividad, antes de proceder al cierre de las No Conformidades detectadas.

d) Siempre que se detecten No Conformidades [en los términos descritos en el apartado a)] sobre las materias primas, productos en proceso y productos finales obtenidos de los productos vegetales de Producción Integrada, deberán adoptarse las medidas adecuadas de identificación, trazabilidad y segregación (cuando sea posible) de los mismos, de forma que se manifieste claramente su estado «No Conforme» y se prevenga su utilización, o comercialización de forma no intencionada como «productos de producción integrada».

APÉNDICES Y ANEXOS II y III.

[Apéndices y Anexos II y III omitidos. Consúltese el PDF original.]

§ 32

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 202, de 24 de agosto de 1999
Última modificación: 4 de marzo de 2015
Referencia: BOE-A-1999-17996

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, incorpora al ordenamiento jurídico nacional la Directiva 79/112/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, así como sus posteriores modificaciones.

Asimismo, para garantizar una información adecuada a los consumidores, se adoptaron las Directivas 94/54/CE y 96/21/CE, relativas a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 79/112/CEE. La incorporación de estas Directivas al derecho nacional se ha llevado a cabo por los Reales Decretos 1908/1995, de 24 de noviembre, y 1268/1997, de 24 de julio.

En fechas recientes se han producido nuevas modificaciones mediante la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 97/4/CE, de 27 de enero, cuya finalidad es permitir, por medio de un etiquetado más completo, mejorar la información de los consumidores y respetar la lealtad de las transacciones comerciales.

Esta última Directiva completa, principalmente, las actuales disposiciones relativas a la denominación de venta de los productos alimenticios, colma una laguna técnica en materia de etiquetado de los productos alimenticios compuestos por un solo ingrediente y hace obligatoria la mención de las cantidades de algunos ingredientes.

La incorporación al ordenamiento jurídico interno, de lo dispuesto en la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 97/4/CE, de 27 de enero, se lleva a cabo por el presente Real Decreto.

Al propio tiempo, se hace oportuno realizar una refundición de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad, aprobada por el Real Decreto 212/1992 y sus posteriores modificaciones, a efectos de una mayor clarificación del texto que haga más fácil su aplicación.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución y de conformidad con el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En la tramitación del procedimiento llevado a cabo para la aprobación del presente Real Decreto se ha dado audiencia a las asociaciones de consumidores y usuarios y a los

sectores afectados, habiendo emitido su informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 31 de julio,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación de la Norma general.*

Se aprueba la adjunta Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Disposición adicional única. *Título competencial.*

El presente Real Decreto y la Norma general que aprueba se dictan de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución.

No obstante, la exigencia establecida en el primer párrafo del artículo 18 sólo tendrá carácter básico respecto de las indicaciones relativas a la lista de ingredientes, las instrucciones para la conservación y el modo de empleo.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Hasta el 14 de febrero del año 2000, se podrán comercializar los productos alimenticios, que, cumpliendo las disposiciones anteriores, no se ajusten al presente Real Decreto.

No obstante, los productos etiquetados con anterioridad a esta fecha y que no se ajusten a lo dispuesto en este Real Decreto podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria única. *Normas que se derogan.*

Quedan derogados:

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

El Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

El Real Decreto 1908/1995, de 24 de noviembre, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, a fin de indicar en el etiquetado de determinados productos alimenticios otras menciones obligatorias, y se modifica el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, permitiendo la comercialización de determinados productos.

El Real Decreto 1268/1997, de 24 de julio, relativo a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y por el que se modifica el artículo 20 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CAPÍTULO I

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos y que en esta Norma se regulan.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades».

Artículo 2. *Productos excluidos.*

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma, los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la Unión Europea.

CAPÍTULO II

Artículo 3. *Definiciones.*

A los efectos de esta Norma, se entiende por:

1. Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

2. Producto alimenticio envasado: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

3. Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos y los enzimas, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

b) Los aditivos y enzimas cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

c) Los coadyuvantes tecnológicos.

d) Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos, enzimas y aromas.

e) Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado aunque sea en forma modificada.

4. Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

5. Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

CAPÍTULO III

Artículo 4. *Principios generales.*

1. El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
b) Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
c) Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
d) Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

2. Estas prohibiciones se aplicarán igualmente a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se dé a éstos o a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

CAPÍTULO IV

Artículo 5. *Información obligatoria del etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente, salvo las excepciones previstas en este capítulo, las indicaciones obligatorias siguientes:

a) La denominación de venta del producto.
b) La lista de ingredientes.
c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
e) La cantidad neta, para productos envasados.
f) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
g) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
h) El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
i) Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
j) El lote.
k) El lugar de origen o procedencia.
l) Las previstas en el anexo IV para diversas categorías o tipos de productos alimenticios.

2. Los quesos y los embutidos, en todo caso, deberán cumplir los requisitos de etiquetado establecidos en el presente artículo. No obstante, cuando su venta sea fraccionada se atendrán a lo recogido en el artículo 15.
3. Las indicaciones obligatorias señaladas en el apartado 1 únicamente podrán complementarse, con carácter obligatorio, con las establecidas en las disposiciones comunitarias de aplicación directa o en las disposiciones nacionales que incorporen la normativa comunitaria.

Artículo 6. *Denominación de venta.*

1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.

a) A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España.

En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

b) Se admitirá también la utilización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia.

Sin embargo, cuando la aplicación de las disposiciones de la presente Norma, en particular las previstas en el artículo 5, no sean suficientes para permitir a los consumidores conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

c) En casos excepcionales, la denominación de venta del Estado miembro de procedencia no se utilizará cuando el producto que designe se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del producto conocido bajo esta denominación hasta el punto de que las disposiciones del párrafo b) no basten para garantizar una información correcta a los consumidores.

2. No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

3. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

4. Acompañarán a la denominación de venta, en aquellos casos en que el anexo IV lo establezca, las menciones que en él se especifican.

5. Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

Artículo 7. *Lista de ingredientes.*

1. La lista de ingredientes irá precedida del título «ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

2. La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No obstante:

a) El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado.

La cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio, se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados; esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5 por 100 del producto acabado.

b) Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituido.

La lista de ingredientes deberá ir acompañada en estos casos de expresiones tales como: «Ingredientes del producto reconstituido» o «Ingredientes del producto ya preparado para el consumo».

c) Cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con

la denominación "frutas", "hortalizas" o "setas", seguida por la indicación "en proporción variable", seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo introductorio de este apartado 2, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes.

d) Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación del producto alimenticio, podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.

e) No se requerirá mencionar el agua en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume, ni cuando se utilice en el proceso de fabricación solamente para reconstituir a su estado de origen un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada.

f) Los ingredientes que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.

g) Cuando puedan utilizarse en la fabricación o la preparación de un producto alimenticio ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse con la indicación "contiene... y/o...", en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. Esta disposición no se aplicará a los aditivos ni a los ingredientes enumerados en el anexo V.

3. Cuando un ingrediente de un producto alimenticio haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto.

En tal caso, dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación en la medida en que ésta esté regulada o consagrada por el uso, en función de su peso global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes.

No obstante, dicha enumeración no será obligatoria:

a) Cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de una norma comunitaria en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del dos por ciento del producto acabado; esta disposición no se aplicará a los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3.

b) Para ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o de plantas aromáticas que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, salvo los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3.

c) Cuando el ingrediente compuesto sea un producto alimenticio para el que no se exija la lista de ingredientes.

4. Los ingredientes se designarán por su nombre específico, y siempre de acuerdo con las reglas del artículo 6, «Denominación de venta», excepto en los casos especificados en los apartados 5 y 6 del presente artículo.

5. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo I y que sean componentes de otro producto alimenticio podrán designarse sólo con el nombre de dicha categoría, sin embargo, la designación «almidón» que figura en el anexo I deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

6. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo II se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate.

Las enzimas distintas de las mencionadas en el apartado 3.b) del artículo 3, deben designarse mediante el nombre de una de las categorías de ingredientes que figuran en el anexo II, seguido de su nombre específico.

7. Los aromas se designarán de conformidad con el anexo III de la presente Norma general.

8. No precisarán lista de ingredientes:

a) Los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

b) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.

c) Las aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.

d) Los vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.

e) Los quesos, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

f) Las bebidas con un grado alcohólico adquirido superior en volumen al 1,2 por 100.

9. No obstante lo dispuesto en el apartado 8.f), todo ingrediente, tal como se define en el apartado 3 del artículo 3, que esté citado en el anexo V, deberá indicarse en la etiqueta cuando se encuentre en bebidas con un grado alcohólico adquirido superior al 1,2 por ciento. Tal indicación incluirá la palabra "contiene", seguida del nombre del ingrediente o de los ingredientes en cuestión. No obstante, podrá prescindirse de dicha indicación cuando el ingrediente figure ya con su nombre especifico en la lista de ingredientes o en la denominación de venta de la bebida.

10. No obstante lo dispuesto en el tercer párrafo del apartado 3, en los apartados 5, 6, 7 y en los párrafos a), b), c), d) y e) del apartado 8, cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que esté enumerado en el anexo V o proceda de ingredientes enumerados en el anexo V, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente.

La indicación a que se refiere el párrafo anterior no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate.

No obstante lo dispuesto en los párrafos b), c), d) y e) del apartado 3 del artículo 3, cualquier sustancia que se utilice en la producción de un producto alimenticio y que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que proceda de los ingredientes enumerados en el anexo V será considerada como un ingrediente y se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre del ingrediente del que proceda.

Artículo 8. *Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes.*

1. Se indicará la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio siempre que:

a) El ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o

b) En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o

c) Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

2. No se aplicará la exigencia contemplada en el apartado 1 del presente artículo, en los siguientes casos:

a) A un ingrediente o una categoría de ingredientes:

1.º Cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el apartado 6 del artículo 10.

2.º Cuya cantidad debe figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.

3.º Que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización.

4.º Que, aun cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

b) Cuando haya disposiciones comunitarias específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado.

c) En los casos contemplados en el apartado 2.c) del artículo 7.

3. Los párrafos a) y b) del apartado 1 del presente artículo no se aplicarán:

a) Cuando las menciones "edulcorante(s)" o "azúcar(es) y edulcorante(s)" acompañen a la denominación de venta de un producto alimenticio con arreglo a lo establecido en el anexo IV.

b) A las menciones relativas a la incorporación de vitaminas y minerales, cuando dichas sustancias figuren en el etiquetado sobre propiedades nutritivas.

4. La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización.

5. Con excepción al principio establecido en el apartado 4 del presente artículo se aplicará a la indicación de las cantidades de ingredientes lo siguiente:

a) En el caso de los productos alimenticios que hayan perdido humedad como consecuencia de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad mencionada será la del ingrediente o ingredientes utilizados, referida al producto acabado ; dicha cantidad se expresará en porcentaje.

No obstante, si la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes recogida en el etiquetado es superior al 100 por 100, en lugar del porcentaje se indicará el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 gramos de producto acabado.

b) La cantidad de ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado.

La cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá expresarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación.

En el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que se haya de añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá expresarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

6. La mención contemplada en el apartado 1 del presente artículo, figurará en la denominación de venta del producto alimenticio, o indicada junto a dicha denominación, o en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente o categoría de ingredientes en cuestión.

7. Este artículo se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Artículo 9. *Grado alcohólico.*

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido.

La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc».

Las modalidades de especificación del grado alcohólico volumétrico se determinarán, en lo que respecta a los productos correspondientes a la partida arancelaria 22.04 (vino de uvas frescas, incluso encabezado, mosto de uva, excepto el de la partida 20.09), por las normas obligatorias de la Comunidad Europea o del propio ordenamiento español.

Artículo 10. *Cantidad neta.*

1. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

a) En unidades de volumen para los productos líquidos.
b) En unidades de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro (l o L), el centilitro (cl), el mililitro (ml) o bien el kilogramo (kg) o el gramo (g).

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer excepciones a esta regla para algunos productos alimenticios.

2. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer otras indicaciones de cantidad para determinados productos alimenticios que estén clasificados en categorías por cantidad. Cuando establezcan la indicación de un tipo de cantidad, tal como: cantidad nominal, cantidad mínima, cantidad media, esta cantidad será, a efectos de la presente Norma general la cantidad neta.

3. Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

4. Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán prever, para ciertos productos alimenticios, que no se indique el número total de envases individuales.

5. En el caso de productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

6. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. Por líquido de cobertura se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso, mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas.

7. La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.

b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer a título excepcional y sin menoscabo de la información del comprador, umbrales superiores a los 5 gramos o a 5 mililitros.

Artículo 11. *Marcado de fechas.*

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

1. La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

a) «Consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día.

b) «Consumir preferentemente antes del fin de...», en los demás casos.

2. Las indicaciones previstas en el apartado 1 anterior, irán acompañadas:

a) Bien de la fecha misma.
b) Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.
3. La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año.
No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

a) Cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes.
b) Cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.
c) Cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

4. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de directa aplicación o de las nacionales que incorporen la normativa comunitaria que impongan otras indicaciones de fecha, no precisarán indicar la fecha de duración mínima los productos siguientes:

a) Las frutas y las hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar. Esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares como los brotes de leguminosas.
b) Los vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y los productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas de los códigos NC 2206 00 31 00, 2206 00 51 00 y 2206 00 81 00 y elaboradas a partir de uva o de mosto de uva.
c) Las bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol.
d) Las bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de cinco litros destinados a distribuirse a las colectividades.
e) Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.
f) Los vinagres.
g) La sal de cocina.
h) Los azúcares en estado sólido.
i) Los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.
j) Las gomas de mascar y los productos similares de mascar.
k) Las porciones individuales de helados.

5. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad, expresada mediante la leyenda «fecha de caducidad», seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.
La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

Artículo 12. *Lote.*

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
No obstante lo anterior, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Artículo 13. *País de origen.*

En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Artículo 14. *Pequeños envases.*

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Artículo 15. *Productos sin envasar.*

(Derogado)

Artículo 16. *Productos envasados por los titulares del comercio minorista.*

(Derogado)

CAPÍTULO V

Artículo 17. *Presentación de la información obligatoria.*

1. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado, previstas en el artículo 5, figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

a) No obstante, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

1.º Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.

2.º Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

b) En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

2. Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases a que se refiere el artículo 14, las indicaciones relativas a:

a) Denominación de venta.
b) Cantidad neta.
c) Marcado de fechas.
d) Grado alcohólico, en su caso.

3. **(Derogado)**
4. **(Derogado)**
5. En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.
6. Sin perjuicio de lo establecido en los artículos 17.1.a) y 17.1.b), los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a

los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria contemplada en el artículo 5, bien sobre el envase o en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

Artículo 18. *Lengua en el etiquetado.*

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

CAPÍTULO VI

Artículo 19. *Etiquetado facultativo.*

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

ANEXO I

Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico

Definición	Designación
Aceites refinados que no sean de oliva.	«Aceite», completada:
	– Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal».
	– Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal.
	El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
Grasas refinadas.	«Grasa», completada:
	– Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal».
	– Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal.
	El calificativo «hidrogenada» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harina» seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas.	«Almidón(es) «/» fécula(s)».
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	«Pescado».
Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso.	«Queso(s)».
Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Especia(s)» o «Mezcla de especias».
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas».
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles.	«Goma base».
Pan rallado de cualquier origen.	«Pan rallado».
Todos los tipos de sacarosa.	«Azúcar».
Dextrosa anhidra o monohidratada.	«Dextrosa».
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra.	«Jarabe de glucosa».
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas.	«Proteínas de leche».
Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada.	«Manteca de cacao».
(Suprimido)	**(Suprimido)**
(Suprimido)	**(Suprimido)**
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) número 822/87 del Consejo (1).	«Vino».

(1) DOCE L 84 de 27-3-1987. p. 1

Definición			Designación
Especies	Materia grasa – Porcentaje	Tejido conjuntivo (*) – Porcentaje	
Los músculos del esqueleto (2) de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de «carne separada mecánicamente» son excluidos de la presente definición.			«Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n).
Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por el término «carne(s) de».			
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25	25	
Cerdos	30	25	
Aves y conejos	15	10	
(*) El contenido de tejido conjuntivo se calcula estableciendo una relación entre los contenidos de colágeno y de proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.			
Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la «carne(s) de», el contenido de «carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos «carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.			

(2) El diafragma y los maséteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maséteros), del carpo, del tarso y de la cola.

ANEXO II

Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE

Colorante.
Conservador.
Antioxidante.
Emulgente
Espesante
Gelificante.
Estabilizador.
Potenciador del sabor.
Acidulante.
Corrector de acidez.
Antiaglomerante.
Almidón modificado (1).
Edulcorante.
Gasificante.
Antiespumante.
Agente de recubrimiento.
Sales fundentes (2).
Agente de tratamiento de la harina.
Endurecedor.
Humectante.
Agente de carga.
Gas propulsor.

(1) No se exige indicación del nombre específico o del número CE.

(2) Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

ANEXO III

Designación de los aromas en la lista de ingredientes

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, los aromas serán designados por los siguientes términos:

– “aromas” o una designación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), c),

d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, relativo a aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

– "aroma(s) de humo" o "aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos" [por ejemplo, aroma(s) de humo a partir de haya] si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

2. El término "natural" para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento (CE) n.º 1334/2008.

ANEXO IV

Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales

Tipo o categoría de los productos alimenticios	Indicaciones
1. Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados en aplicación del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios aprobada por el Real Decreto 3177/1983.	«Envasado en atmósfera protectora».
2. Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
3. Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcar(es) añadido(s) y uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con azúcar(es) y edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
4. Productos alimenticios que contienen aspartamo.	«Contiene una fuente de fenilalanina».
5. Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en una proporción superior al 10 por 100.	«Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes».
6. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz "Glycyrrhiza glabra", con una concentración superior o igual a 100 mg/kg o 10 mg/l.	Se añadirán las palabras "contiene regaliz" inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que el término "regaliz" ya esté incluido en la lista de ingredientes o en el nombre con el que se comercializa el producto. A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto.
7. Dulces que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta de regaliz "Glycyrrhiza glabra", con una concentración superior o igual a 4 g/kg	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con que se comercializa el producto.
8. Bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí o de la planta del regaliz "Glycyrrhiza glabra", con concentraciones superiores o iguales a 50 mg/l, o superiores o iguales a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más del 1,2 % en volumen de alcohol(1)	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberán evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto.
(1) .El nivel máximo se aplicará a los productos tal como se presentan listos para su consumo o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes.	

ANEXO V

Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:

a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(1);

b) maltodextrinas a base de trigo(1);

c) jarabes de glucosa a base de cebada;

d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;

b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(1);

b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;

d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;

b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo:

a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos.

---

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan

§ 33

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 54, de 4 de marzo de 2015
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2015-2293

La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, incorporó la Directiva 79/112/CEE, del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, que en el año 2000 fue codificada mediante la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, en aras de una mayor claridad y racionalidad.

El legislador nacional, de acuerdo con la facultad reconocida a los Estados miembros en el artículo 14 de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, para fijar las modalidades de etiquetado de los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata, procedió a su desarrollo en los artículos 15 y 16 de la mencionada norma general, si bien en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, ya se recogían obligaciones equivalentes.

En el año 2011 se publica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

En el considerando (48) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, se menciona que: «Los Estados miembros deben seguir teniendo derecho, dependiendo de las condiciones y las circunstancias prácticas locales, a establecer normas respecto a la información sobre alimentos no envasados. Si

bien en tales casos la demanda de los consumidores de otras informaciones es limitada, se considera que la información sobre los alérgenos potenciales es muy importante. Existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados. Por tanto, siempre debe facilitarse al consumidor la información sobre los alérgenos potenciales».

Por otro lado, es el artículo 44 del citado Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, el que se refiere a las medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados, haciendo obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c), en el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata. Para el resto de menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, la disposición comunitaria recoge que no serán obligatorias, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan su indicación. Además, deja potestad a los Estados miembros para establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar estas menciones o partes de las mismas y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

Persiguiendo la mejora de la información alimentaria que se facilita a los consumidores como base para lograr un alto nivel de protección, atendiendo también a la reclamada flexibilidad como una de las herramientas necesarias para dar respuesta a las diferentes modalidades de suministro de los alimentos y no olvidando profundizar en el necesario equilibrio entre los distintos intereses, se procede al desarrollo de los requisitos relativos a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, y de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata, conforme a la facultad otorgada por el mencionado artículo 44 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. Asimismo, se establecen los requisitos de información aplicables a estos alimentos cuando se comercializan mediante comunicación a distancia, teniendo en cuenta las peculiaridades asociadas a este tipo de comercialización.

Existen adicionalmente, disposiciones nacionales y comunitarias que establecen indicaciones obligatorias de etiquetado para ciertos productos alimenticios y que son también aplicables a los alimentos no envasados. Es por ejemplo el caso de los alimentos irradiados, los alimentos que consisten, contienen o son fabricados a partir de organismos modificados genéticamente, o los alimentos que contienen colorantes enumerados en el anexo V del Reglamento (UE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Tales exigencias se encuentran reguladas por las correspondientes normas específicas y aunque no se reiteran en este real decreto, ello no significa que no hayan de ser respetadas y tenidas en consideración para la comercialización de los alimentos no envasados.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en las reglas 13.ª y 16.ª del artículo 149.1 de la Constitución Española, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la economía, así como sobre las bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

En el proceso de tramitación de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas y de las reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como a lo dispuesto en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, y que incorpora esta directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, del Ministro de Industria, Energía y Turismo, de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y del Ministro de Economía y Competitividad, de acuerdo con el Consejo de

Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 27 de febrero de 2015,

DISPONGO:

Artículo único. *Objeto.*

Se aprueba la adjunta Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Disposición derogatoria. *Normas derogadas.*

Se derogan los artículos 15, 16, 17.3, 17.4 y 17.6, segundo párrafo, de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en las reglas 13.ª y 16.ª del artículo 149.1 de la Constitución Española, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y sobre bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

NORMA GENERAL RELATIVA A LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRESENTEN SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y A LAS COLECTIVIDADES, DE LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR, Y DE LOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR

TÍTULO PRELIMINAR

Objeto, ámbito de aplicación y definiciones

Artículo 1. *Objeto.*

La presente Norma general tiene como objeto desarrollar los requisitos específicos relativos a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. La presente Norma general se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades afecten a la información alimentaria facilitada al consumidor.

2. Será aplicable, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º

608/2004 de la Comisión, y en otras normas relativas a alimentos concretos, a la información alimentaria de todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades:

a) Que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades;
b) Envasados en los lugares de venta a petición del comprador;
c) Envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad;
d) Contemplados en los supuestos anteriores y ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia.

Artículo 3. *Definiciones.*

A los efectos de lo previsto en la presente Norma general serán aplicables las siguientes definiciones:

1. Las definiciones de «alimento», «empresa alimentaria», «explotador (u operador) de empresa alimentaria», «comercio al por menor», «comercialización» y «consumidor final» del artículo 2 y del artículo 3, puntos 2, 3, 7, 8 y 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
2. Las definiciones de «información alimentaria», «información alimentaria obligatoria», «colectividades», «alimento envasado», «ingrediente», «lugar de procedencia», «ingrediente compuesto», «etiqueta», «etiquetado», «legibilidad», «denominación legal», «denominación habitual», «denominación descriptiva», «ingrediente primario», «nutriente» y «técnica de comunicación a distancia» del artículo 2, apartado 2, letras a), c), d), e), f), g), h), i), j), m), n), o), p), q), s) y u) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

TÍTULO I

Información alimentaria obligatoria

CAPÍTULO I

Alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador

Artículo 4. *Requisitos de la información alimentaria obligatoria.*

1. La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, deberá incluir, al menos, las indicaciones siguientes:

a) La denominación del alimento, según se establece en el artículo 17 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. Dicha denominación irá acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos a las que se refieren los puntos 1, 2, 3 y 4 del anexo III de dicho Reglamento.
b) Las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, con una referencia clara a la sustancia o producto de que se trate según figura en el anexo II del citado Reglamento.
Esta indicación no será necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
c) La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

e) Aquellos otros requisitos que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones nacionales y de la Unión Europea correspondientes.

2. Los requisitos previstos en los apartados anteriores, a excepción de lo que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y de lo previsto en el artículo 4 de la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, aprobada por el Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, no serán aplicables en la comercialización de los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar.

CAPÍTULO II

Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad

Artículo 5. *Requisitos de la información alimentaria obligatoria.*

1. La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se envasen por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá incluir, sin perjuicio de aquellos otros requisitos que establezcan las disposiciones específicas correspondientes para cada alimento en particular, las indicaciones contempladas en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, excepto lo indicado en el artículo 9, apartado 1, letra l).

En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al envasador de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

2. Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, como mínimo, deberá indicar:

a) La denominación del alimento acompañada, según proceda conforme a los requisitos de la normativa específica, de la categoría y la variedad o el tipo comercial y el país de origen.

b) La cantidad neta.

c) La identificación del operador de la empresa alimentaria de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

CAPÍTULO III

Disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria

Artículo 6. *Disponibilidad y colocación.*

1. La información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con lo previsto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y en la presente Norma general.

2. Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria previstas en el artículo 4 se presentarán de forma escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él, de manera que dicha información cumpla con los requisitos del apartado 1.

3. Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria previstas en el artículo 5 deberán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante, a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, el resto de las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.

En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta para los productos enumerados en el artículo 5.2, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.

4. Cuando las indicaciones de la información alimentaria obligatoria previstas en los artículos 4 y 5 figuren sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el artículo 13, apartados 2 y 3, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, conforme a las previsiones que en cada caso se establecen en los citados apartados.

5. No obstante lo dispuesto en los apartados 2 y 3, para facilitar la información a la que se refiere el artículo 4.1.b) se permite el empleo de otros medios apropiados siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor, conforme a los requisitos siguientes:

a) La información a que se refiere el artículo 4.1.b) podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

1.º La información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

2.º La información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

b) En las zonas del establecimiento donde se ofrezcan para la venta los alimentos mencionados en el artículo 2.2, se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información a que hace referencia el artículo 4.1.b) o alternativamente se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias y productos a los que se refiere el artículo 4.1.b).

En los casos en que dentro de un mismo establecimiento existan diversas secciones en las que se ofrezcan para la venta los alimentos mencionados en el artículo 2.2, las indicaciones a que se refiere el párrafo anterior deberán estar disponibles en cada una de tales secciones.

c) La indicación a que se refiere el párrafo b), no será necesaria cuando la información a que se refiere el artículo 4.1.b) se facilite mediante etiquetas adheridas al alimento o mediante carteles situados junto a los mismos de forma que sea fácilmente legible por el consumidor antes de que concluya el acto de compra.

d) La indicación a que se refiere el párrafo b), no será necesaria en los lugares en que se suministren comidas específicamente adaptadas a las necesidades de los consumidores afectados de alergias o intolerancias alimentarias. No obstante, la información sobre las sustancias y productos susceptibles de causar alergias e intolerancias a que se refiere el artículo 4.1.b) estará disponible en tales establecimientos y deberá facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control.

Artículo 7. *Presentación.*

De acuerdo con lo previsto en el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

TÍTULO II

Información alimentaria voluntaria

Artículo 8. *Requisitos aplicables.*

Cuando adicionalmente se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, u otro tipo de información que no tenga carácter obligatorio conforme a la presente Norma general, habrá de respetarse lo que se establece en los artículos 36 y 37 del citado Reglamento.

Cuando se facilite voluntariamente la información nutricional, el contenido de la misma se ajustará a lo indicado en el artículo 30, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

TÍTULO III

Alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia

Artículo 9. *Disponibilidad de la información alimentaria obligatoria.*

En la venta mediante comunicación a distancia de los alimentos mencionados en el artículo 2.2, las indicaciones de la información alimentaria obligatoria exigidas en virtud de lo establecido en los artículos 4 y 5 para cada modalidad de presentación, estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. No obstante lo anterior, la indicación relativa al país de origen o lugar de procedencia a la que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra i), del mencionado Reglamento, así como las indicaciones que siendo obligatorias no se enumeran en dicho artículo 9, apartado 1, podrán no estar disponibles antes de que se realice la compra.

Todas las menciones obligatorias según lo establecido en los artículos 4 y 5, deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

TÍTULO IV

Lengua en la información alimentaria obligatoria

Artículo 10. *Lengua en la información alimentaria obligatoria.*

Las indicaciones correspondientes a la información alimentaria obligatoria a las que se hace referencia en los artículos 4 y 5 se expresarán, al menos, en castellano, lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia, excepto en lo relativo a la indicación de las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

TÍTULO V

Responsabilidades y obligaciones de los operadores

Artículo 11. *Comunicación al operador de la información alimentaria obligatoria.*

Sin perjuicio de otras responsabilidades, los operadores de las empresas alimentarias, conforme a lo que se establece en el artículo 8, apartado 6, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados mencionados en el artículo 2.2 se

comunique al operador de la empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que se pueda facilitar al consumidor final la información obligatoria prevista en los artículos 4 y 5.

Artículo 12. *Conservación de la información alimentaria obligatoria.*

Para permitir en cualquier momento una correcta identificación de los alimentos sin envasar y de los vendidos de manera fraccionada, el operador de la empresa alimentaria mantendrá a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten, la información a la que hace referencia el artículo 11, al menos, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.

§ 34

Real Decreto 90/2001, de 2 de febrero, por el que se establecen los métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación

Ministerio de Sanidad y Consumo
«BOE» núm. 47, de 23 de febrero de 2001
Última modificación: 28 de diciembre de 2004
Referencia: BOE-A-2001-3667

La Directiva 98/53/CE, de la Comisión, de 16 de julio, por la que se fijan métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial del contenido máximo de algunos contaminantes en los productos alimenticios, regula los métodos de muestreo que se deben aplicar por el control oficial, para la preparación de las muestras y el método de análisis del contenido máximo de aflatoxinas en los productos alimenticios. Es decir, se establecen criterios generales que deben cumplir la toma de muestras y los métodos de análisis, en materia de contaminantes, para que los responsables encargados del control oficial realicen muestreos representativos de los productos alimenticios susceptibles de ser contaminados y para que los laboratorios encargados de los controles oficiales, utilicen métodos analíticos de características comparables y además, adaptadas a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos.

En cuanto a los contaminantes y productos alimenticios implicados en la Directiva 98/53/CE citada, aparecen recogidos en el anexo del Reglamento (CE) número 1525/98, de la Comisión, de 16 de julio, modificado por el Reglamento 1566/99, de 16 de julio, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. En concreto, el contaminante que se regula es la aflatoxina en los siguientes productos alimenticios: cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos, cereales, leche y los productos derivados de su transformación.

Por otra parte, el Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de productos alimenticios, regula la cualificación técnica y profesional de los agentes que intervienen en el control oficial de productos alimenticios, así como los criterios de funcionamiento de los laboratorios para poder realizar dichos controles oficiales.

Por su parte, el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, establece los procedimientos de inspección durante la toma de muestras de productos alimenticios, especificando las muestras legales que se deben tomar para realizar el control oficial de los alimentos.

El control oficial, según se recoge en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, incluye, entre otras operaciones, la toma de muestras y el análisis de los productos alimenticios. La operación de toma de muestras desempeña un papel primordial en la determinación del contenido de aflatoxinas, dado que estas micotoxinas se distribuyen de manera muy heterogénea en los diferentes alimentos que las contienen. Por ello, es importante la armonización de los métodos de muestreo y de análisis a escala comunitaria, consiguiéndose, de esta forma, la aplicación de métodos uniformes y representativos en todos los Estados miembros y la obtención de resultados analíticos similares en todo el territorio comunitario.

También se ha tenido en cuenta lo preceptuado en el capítulo II, apartado 1.02.11 del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, en el que se define alimento contaminado como todo alimento que contenga toxinas capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales.

En definitiva, se hace necesario la armonización de los conceptos recogidos en la Directiva 98/53/CE citada, que se incorpora al ordenamiento jurídico mediante esta disposición.

En su elaboración han sido oídos los sectores afectados y las Comunidades Autónomas, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de febrero de 2001,

DISPONGO:

Artículo 1. *Toma de muestras para el control oficial.*

La toma de muestras para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en los productos alimenticios referidos en el anexo I se realizará de acuerdo con los métodos descritos en dicho anexo I.

Artículo 2. *Preparación de muestras y métodos de análisis.*

La preparación de la muestra y el método de análisis utilizado para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en los productos alimenticios se realizará de acuerdo con los criterios descritos en el anexo II del presente Real Decreto.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia estatal sobre bases y coordinación general de la sanidad, prevista en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución.

Disposición final segunda. *Facultades de desarrollo.*

Se faculta a la Ministra de Sanidad y Consumo para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y en particular, para adaptar los anexos a las modificaciones introducidas por la normativa comunitaria.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Métodos de toma de muestras para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación

1. Objeto y ámbito de aplicación

Las muestras destinadas a los controles oficiales del contenido de aflatoxinas en el interior y en la superficie de los productos alimenticios recogidos en este anexo, se tomarán de acuerdo con las normas indicadas a continuación. Las muestras globales así obtenidas se considerarán representativas de los lotes.

La conformidad de los lotes se determinará en función del contenido encontrado en las muestras de laboratorio y cumplirán los contenidos máximos fijados en el Reglamento (CE) número 1525/98.

2. Definiciones

a) Lote: cantidad de producto alimenticio identificable, suministrada de una vez, de la que el agente responsable establece que presenta características comunes como el origen, la variedad, el tipo de envase, el envasador, el expedidor o el etiquetado.

b) Sublote: parte designada de un gran lote, con el fin de aplicarle el método de toma de muestras. Cada sublote debe estar separado físicamente y ser identificable.

c) Muestra elemental: cantidad de materia tomada en un único punto del lote o del sublote.

d) Muestra global: reunión de todas las muestras elementales tomadas del lote o sublote.

e) Muestras de laboratorio: muestras destinada al laboratorio (3 submuestras o una muestra global, dependiendo del tamaño del lote).

f) Frecuencia de muestreo: a efectos de la fórmula incluida en el apartado 4.a). 2.º de este anexo, cada número «n» de envases individuales, de los que ha de tomarse una muestra elemental (los decimales se redondearán al número entero más cercano).

3. Disposiciones generales

a) Autoridad competente: los órganos competentes de las Comunidades Autónomas para el mercado interior y el Ministerio de Sanidad y Consumo para el comercio extracomunitario.

b) Personal: la toma de muestras debe ser efectuada por personal autorizado a tal efecto por las autoridades competentes.

c) Producto: cualquier lote destinado a ser analizado será objeto de un muestreo separado. De acuerdo con las disposiciones específicas del apartado 5 del presente anexo, los grandes lotes deben subdividirse en sublotes, que serán objeto de un muestreo separado.

d) Precauciones: durante el muestreo y la preparación de las muestras de laboratorio, deben tomarse precauciones, con el fin de evitar toda alteración que pueda modificar el contenido de aflatoxinas o afectar a los análisis o a la representatividad de la muestra global.

e) Muestras elementales: en la medida de lo posible, éstas deben tomarse en distintos puntos del lote o sublote. Cualquier excepción a esta norma debe reflejarse en el acta contemplada en el apartado 3.i) del presente anexo.

f) Preparación de la muestra global y de las muestras de laboratorio (submuestras): la muestra global se obtiene por mezcla grosera de las muestras elementales. Después de esta mezcla, la muestra global debe dividirse en submuestras iguales, dependiendo del tamaño del lote y de acuerdo con lo regulado específicamente en el apartado 5 del presente anexo. En el caso de muestras globales < 10 kg no se dividirán en submuestras. La mezcla es necesaria para garantizar que cada submuestra contiene porciones de todo el lote o sublote.

g) Preparación de las muestras idénticas: se tomarán muestras idénticas, a partir de la muestra de laboratorio homogeneizada, a efectos de control oficial, para la realización de los análisis inicial, contradictorio y dirimente, según lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del

consumidor y de la producción agroalimentaria, y demás disposiciones que resulten de aplicación en cada caso.

h) Acondicionamiento y envío de las muestras de laboratorio: cada muestra de laboratorio debe colocarse en un recipiente limpio, de material inerte, protegiéndola convenientemente contra todo factor de contaminación y todo daño que pudiera ocasionar el transporte. Han de tomarse también todas las precauciones necesarias para evitar cualquier modificación de la composición de la muestra de laboratorio, que pudiera ocurrir durante el transporte o el almacenamiento.

i) Cierre y etiquetado de las muestras: cada muestra oficial se sellará en el lugar del muestreo y se identificará según lo establecido en el Real Decreto 1945/1983 citado y demás disposiciones que resulten de aplicación en cada caso. En cada toma de muestras se cumplimentará un acta de muestreo, que permita identificar, sin ambigüedad, el lote muestreado y que indique la fecha y el lugar del muestreo, así como toda información adicional que pueda ser útil al analista.

4. Disposiciones explicativas

a) Distintos tipos de lotes.

1.º Los productos pueden comercializarse a granel, en contenedores, envases individuales (sacos, envases para la venta al detalle), etc. El método de muestreo podrá aplicarse a las distintas formas en que se comercialicen los productos.

2.º Para el muestreo de los lotes comercializados en sacos o en envases individuales y sin perjuicio de las disposiciones específicas del apartado 5 del presente anexo, la fórmula siguiente puede utilizarse como guía:

$$\text{Frecuencia de muestreo} = \frac{\text{Peso del lote} \times \text{Peso de la muestra elemental}}{\text{Peso de la muestra global} \times \text{Peso de un envase individual}}$$

Peso: expresado en kilogramos.

b) Peso de la muestra elemental: el peso de la muestra elemental será aproximadamente 300 gramos, a menos que el peso de la muestra esté definido de otra forma en el apartado 5 del presente anexo y a excepción de las especias, en cuyo caso el peso de la muestra elemental será de unos 100 gramos. En el caso de los lotes que se presentan en envases destinados al comercio minorista, el peso de la muestra elemental dependerá del peso del mencionado envase.

c) Número de muestras elementales para los lotes < 15 toneladas: excepto indicación contraria en el apartado 5 del presente anexo, el número de muestras elementales que deben tomarse, dependerá del peso del lote, con un mínimo de 10 y un máximo de 100. Las cifras del cuadro siguiente pueden utilizarse para determinar el número de muestras elementales que deben tomarse.

d) Cuadro 1: número de muestras elementales que deben tomarse en función del peso del lote.

Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales
≤ 0,1	10
> 0,1-≤ 0,2	15
> 0,2-≤ 0,5	20
> 0,5-≤ 1,0	30
> 1,0-≤ 2,0	40
> 2,0-≤ 5,0	60
> 5,0-≤ 10,0	80
> 10,0-≤ 15,0	100

5. Disposiciones específicas

A) Resumen general del método de muestreo para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados, las especias y los cereales.

Cuadro 2: subdivisión de los lotes en sublotes, en función del producto y del peso del lote.

Producto	Peso del lote en toneladas	Peso o número de los sublotes	Número de muestras elementales	Muestra global – Peso/kg
Higos secos y otros frutos desecados.	≥ 15 < 15	15-30 toneladas –	100 10-100 (*)	30 ≤ 30
Cacahuetes, pistachos, nueces del Brasil y otros frutos de cáscara.	≥ 500 > 125 y < 500 ≥ 15 y ≤ 125 < 15	100 toneladas 5 sublotes 25 toneladas –	100 100 100 10-100 (*)	30 30 30 ≤ 30
Cereales.	≥ 1500 > 300 y < 1500 ≥ 50 y ≤ 300 < 50	500 toneladas 3 sublotes 100 toneladas	100 100 100 10-100 (*)	30 30 30 1-10
Especias.	≥ 15 < 15	25 toneladas -	100 10-100*	10 1-10

(*) Según el peso del lote y lo regulado en los apartados 4.c) ó 5.C) del presente anexo.

B) Cereales (lotes ≥ 50 toneladas), cacahuetes, pistachos, nueces del Brasil, higos secos y especias.

1.º Método de toma de muestras.

a) A condición de que los sublotes puedan separarse físicamente, cada lote debe subdividirse en sublotes, según el cuadro 2, que figura en el apartado 5.A) del presente anexo. Dado que el peso de los lotes no es siempre múltiplo exacto del peso de los sublotes, el peso de los sublotes puede superar el peso indicado hasta un total del 20 por 100.

b) Cada sublote debe ser objeto de un muestreo separado.

c) Número de muestras elementales: 100. En el caso de los lotes < 15 toneladas, el número de muestras elementales que deben tomarse depende del peso del lote, con un mínimo de 10 y un máximo de 100, según se recoge en el apartado 4 c) del presente anexo.

d) La muestra global, de un peso de 30 kg, deberá mezclarse y dividirse en tres submuestras iguales de 10 kg antes de la trituración (esta división en tres submuestras no es necesaria en caso de cacahuetes, de frutos de cáscara, de frutos desecados y de maíz destinados a someterse a un tratamiento de selección o a otros tratamientos físicos, y de disponibilidad del equipo que pueda homogeneizar una muestra de 30 kg). Si la muestra global pesa menos de 10 kg no deberá dividirse en tres submuestras. Las muestras globales de especias no pesan más de 10 kg, por lo que no es necesario dividirlas en submuestras.

e) Muestras de laboratorio: tres submuestras o la muestra global, dependiendo del tamaño del lote. Cada submuestra o la muestra global debe triturarse finamente por separado y mezclarse cuidadosamente, con el fin de garantizar una homogeneización completa, de acuerdo con lo regulado en el anexo II.

f) Cuando no sea posible aplicar el método de toma de muestras anteriormente mencionado, sin causar daños económicos considerables (por ejemplo, debido a las formas de envase o a los medios de transporte), podrá aplicarse un método conveniente de toma de muestras, a condición de que el muestreo sea lo más representativo posible y de que el método aplicado esté descrito y sólidamente documentado.

2.º Aceptación de un lote o sublote:

a) Para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados y el maíz sometidos a un tratamiento de selección o a otros tratamientos físicos, y las especias:

1.ª Aceptación, si la muestra global o la media de las submuestras se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si la muestra global o la media de las submuestras supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados y los cereales destinados al consumo humano directo, y los cereales, con la excepción del maíz, que vayan a ser sometidos a un tratamiento de selección o a otros tratamientos físicos:

1.ª Aceptación, si ninguna de las submuestras supera el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si una o más submuestras superan, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

3.ª En caso de muestra global de un peso inferior a 10 kg:

Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Para los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos desecados y los cereales destinados al consumo humano directo.

1.ª Aceptación, si ninguna de las submuestras supera el límite máximo.

2.ª Rechazo, si una o más submuestras superan el límite máximo.

3.ª En caso de muestra global < 10 kg: aceptación, si la muestra se ajusta al límite máximo; rechazo, si la muestra supera el límite máximo.

C) Cereales (lotes < 50 toneladas), frutos de cáscara distintos de los cacahuetes, pistachos y nueces del Brasil y frutos desecados distintos de los higos secos.

1.º Método de toma de muestras.

Para estos productos puede aplicarse el método de toma de muestras contemplado en el apartado 5.B).1.º del presente anexo. No obstante, habida cuenta de la menor contaminación de estos productos o de las nuevas formas de envase en las que se comercializan, puede aplicarse otro método de toma de muestras más sencillo, a condición de que el muestreo sea lo más representativo posible.

Para lotes de cereales < 50 toneladas, puede utilizarse un método de toma de muestras en función del peso del lote y que proporcione de 10 a 100 muestras elementales de 100 gramos, reunidas en una muestra global de 1 a 10 kg. Las cifras del cuadro siguiente pueden utilizarse para determinar el número de muestras elementales necesarias.

Cuadro número 3: número de muestras elementales que deben tomarse en función del peso del lote de cereales.

Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales
≤ 1	10
> 1-≤ 3	20
> 3-≤ 10	40
> 10-≤ 20	60
> 20-≤ 50	100

2.º Aceptación de un lote o sublote.

Se cumplirá lo regulado en el apartado 5.B). 2.º del presente anexo.

D) Leche.

1.º Método de toma de muestras.

La toma de muestras debe efectuarse de acuerdo con la Decisión 91/180/CEE de la Comisión, de 14 de febrero, por la que se adoptan determinados métodos de análisis y de prueba de la leche cruda y de la leche tratada térmicamente.

a) Número de muestras elementales: 5 como mínimo.

b) Peso de la muestra global: mínimo 0,5 kg o litros.

2.º Aceptación de un lote o sublote.

a) Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

E) Productos derivados y productos alimenticios compuestos de varios ingredientes.

1.º Productos lácteos.

a) Método de toma de muestras.

La toma de muestras debe efectuarse de acuerdo con el Real Decreto 669/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueban los métodos oficiales de toma de muestras de leches en polvo y parcialmente deshidratadas.

Número de muestras elementales: 5 como mínimo.

Para los otros productos lácteos, se aplicará un método equivalente de toma de muestras.

b) Aceptación de un lote o sublote:

1.ª Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.º Otros productos derivados que presenten partículas muy finas, como harina, pasta de higos, pasta de cacahuetes (distribución homogénea de la contaminación por aflatoxinas).

a) Método de toma de muestras.

1.ª Número de muestras elementales: 100. En caso de lotes menores de 50 toneladas, el número de muestras elementales estará entre 10 y 100, según el peso del lote y lo indicado en el cuadro 3 del apartado 5.C).1.º del presente anexo.

2.ª El peso de la muestra elemental será de unos 100 gramos. En el caso de los lotes que se presentan en envases para la venta al detalle, el peso de la muestra elemental dependerá de la capacidad del mencionado envase.

3.ª El peso de la muestra global será de 1 a 10 kilogramos, groseramente mezclada.

b) Número de muestras necesarias.

1.ª El número de muestras globales que deben tomarse depende del peso del lote. La división de los grandes lotes en sublotes debe hacerse como se indica para los cereales en el apartado 5.A) del presente anexo.

2.ª Cada sublote debe ser objeto de un muestreo separado.

c) Aceptación de un lote o sublote:

1.ª Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

2.ª Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

F) Otros productos que presenten partículas relativamente gruesas (distribución heterogénea de la contaminación por aflatoxinas).

Método de toma de muestras y aceptación, de acuerdo con lo regulado en los apartados 5.B) y 5.C) del presente anexo, para productos agrícolas no transformados.

G) Alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad.

1.º Método de toma de muestras.-Se aplicará el método de toma de muestras para la leche y los productos derivados, así como para los productos alimenticios compuestos de varios ingredientes y otros productos que presenten partículas relativamente gruesas, establecido en los puntos 5.D), 5.E) y 5.F).

2.º Aceptación de un lote:

a) Aceptación, si la muestra global se ajusta al límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

b) Rechazo, si la muestra global supera, fuera de toda duda razonable, el límite máximo, teniendo en cuenta la corrección en función de la recuperación y la incertidumbre de la medida.

6. Toma de muestras en la fase de comercio minorista

La toma de muestras en la fase de comercio minorista debería efectuarse, en la medida de lo posible, de acuerdo con las disposiciones sobre toma de muestras anteriormente mencionadas. En caso de que no sea posible, podrán utilizarse otros procedimientos efectivos de toma de muestras en la fase de comercio minorista, siempre que garanticen una representatividad suficiente del lote objeto del muestreo.

ANEXO II

Preparación de las muestras y criterios generales que deben cumplir los métodos de análisis para el control oficial del contenido máximo de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos desecados, cereales, leche y los productos derivados de su transformación

1. Introducción

a) Precauciones: conviene evitar, en la medida de lo posible, la luz del día durante la operación, puesto que las aflatoxinas se descomponen progresivamente bajo la influencia de la luz ultravioleta. Como las aflatoxinas se distribuyen de manera extremadamente heterogénea, las muestras deben prepararse (y sobre todo homogeneizarse) con el mayor cuidado. Para la preparación del producto, debe utilizarse la totalidad de lo recibido en el laboratorio.

b) Cálculo de la proporción cáscara/almendra en los frutos de cáscara enteros: los límites fijados para las aflatoxinas en el Reglamento (CE) número 1525/98 se aplicarán a la parte comestible.

El contenido de aflatoxinas en la parte comestible puede determinarse de las dos formas siguientes:

1.º Se pelan los frutos de cáscara enteros tomados como muestras y se determina el contenido de aflatoxinas en la parte comestible.

2.º Se homogeneizan los frutos de cáscara enteros con su cáscara aplicando el método de preparación de las muestras. El método de muestreo y de análisis requiere calcular el peso de la almendra del fruto en la muestra global. Este peso se calcula, después de haber determinado un factor apropiado para la proporción de la cáscara en relación con la almendra en los frutos enteros. Esta proporción sirve para determinar la cantidad de almendra en el total de la muestra, utilizada en el procedimiento de preparación y análisis de muestras. A tal efecto, se toman al azar aproximadamente cien frutos de cáscara enteros del lote o bien se dejan aparte de cada muestra global. Para cada muestra de laboratorio, la proporción puede obtenerse pesando los frutos de cáscara enteros, retirando la cáscara y volviendo a pesar separadamente las porciones de cáscara y almendra.

Sin embargo, a partir de un cierto número de muestras, el laboratorio puede establecer una proporción de cáscara en relación con la almendra, que puede asumirse para futuros análisis. No obstante, si se encuentra que una muestra de laboratorio determinada incumple algún límite, la proporción para dicha muestra se deberá determinar usando los aproximadamente cien frutos de cáscara que se habían apartado.

2. Tratamiento de la muestra recibida en el laboratorio

Cada muestra de laboratorio se triturará finamente y se mezclará cuidadosamente según un método que garantice una homogeneización completa.

En el caso de que el contenido máximo sea aplicable a la materia seca, el contenido de materia seca se determinará sobre una parte de la muestra homogeneizada, utilizando un procedimiento que garantice una determinación precisa del contenido de materia seca.

3. Subdivisión de las muestras para medidas ejecutorias y acciones de defensa

Las muestras de análisis destinadas a la realización de los análisis inicial, contradictorio y dirimente se tomarán de las muestras de laboratorio homogeneizadas y se ajustarán al Real Decreto 1945/1983 citado y demás disposiciones que resulten de aplicación en cada caso.

4. Método de análisis que debe utilizar el laboratorio y medidas de control del laboratorio

a) Definiciones: a continuación se recogen algunas de las definiciones más comúnmente utilizadas y que se aplicarán a los laboratorios:

Los parámetros de precisión más comúnmente citados son la repetibilidad y la reproducibilidad.

r= repetibilidad: valor por debajo del cual puede esperarse que se sitúe la diferencia absoluta entre los resultados de dos pruebas particulares, obtenidos en condiciones de repetibilidad (es decir, con la misma muestra, mismo operario, mismo equipo, mismo laboratorio y en un intervalo breve), dentro de los límites de probabilidad específica (en principio, 95 por 100) ; $r= 2,8 \times s_r$.

s_r= desviación típica, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de repetibilidad.

RSD_r= desviación típica relativa, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de repetibilidad $[(S_r/X) \times 100]$, donde X representa la media de los resultados de todos los laboratorios y muestras.

R= reproducibilidad: valor por debajo del cual puede esperarse que se sitúe la diferencia absoluta entre los resultados de pruebas individuales, obtenidos en condiciones de reproducibilidad (es decir, obtenidos con un producto idéntico por operarios en distintos laboratorios utilizando el método de prueba normalizado), dentro de un determinado límite de probabilidad (en principio, 95 por 100); $R= 2,8 \times s_R$.

S_R= desviación típica, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de reproducibilidad.

RSD_R= desviación típica relativa, calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de reproducibilidad $[(S_R/X) \times 100]$.

b) Exigencias generales: los métodos de análisis utilizados para el control de los productos alimenticios deben cumplir, en la medida de lo posible, lo regulado en los apartados 1 y 2 del anexo del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de productos alimenticios.

c) Exigencias específicas: mientras no se prescriba a escala comunitaria ningún método específico para la determinación del contenido de aflatoxinas en los productos alimenticios, los laboratorios son libres de aplicar el método que prefieran, a condición de que se ajuste a los siguientes criterios:

Criterio	Banda de concentración	Valor recomendado	Valor máximo admitido
Valores en blanco.	Todas las concentraciones	Despreciable	
Recuperación de aflatoxina M1	0,01-0,05 µg/kg > 0,05 µg/kg	60 a 120 % 70 a 110 %	
Recuperación de aflatoxinas B_1, B_2, G_1, G_2.	< 1,0 µg/kg 1,10 µg/kg > 10 µg/kg	50 a 120 % 70 a 110 % 80 a 110 %	

Criterio	Banda de concentración	Valor recomendado	Valor máximo admitido
Precisión RSD_R.	Todas las concentraciones	Derivado de la ecuación de Horwitz	2 veces el valor derivado de la ecuación de Horwitz

La precisión RSD_r puede calcularse aplicando el coeficiente de 0,66 a la precisión RSD_R correspondiente a la concentración que presente interés.

Aclaraciones al cuadro:

1.º Valores que deben aplicarse a la vez a B_1 y a la suma $B_1+B_2+G_1+G_2$.

2.º Si deben registrarse las sumas de las aflatoxinas individuales $B_1+B_2+G_1+G_2$, la tasa de recuperación de cada una de ellas por medio del método de análisis debe ser conocida o bien equivalente.

3.º No se indican límites de detección de los métodos utilizados, puesto que se dan los valores relativos a la precisión para las concentraciones que presentan interés.

4.º Los valores relativos a la precisión se calculan a partir de la evacuación de Horwitz, es decir:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

donde:

RSD_R representa la desviación típica relativa calculada a partir de los resultados obtenidos en condiciones de reproducibilidad $[(S_R/X) \times 100]$.

C es la tasa de concentración (es decir, 1= 100 g/100 g, 0,001= 1.000 mg/kg).

Se trata de una ecuación general relativa a la precisión considerada independiente del analito o de la matriz y solamente dependiente de la concentración para la mayoría de los métodos corrientes de análisis.

d) Cálculo del factor de recuperación y expresión de los resultados.

El resultado analítico se expresará en forma corregida o sin corregir en función de la recuperación. Deberá indicarse la forma de expresión y el factor de recuperación.

El resultado analítico corregido en función de la recuperación se utilizará para la conformidad del lote según los apartados 5 B) 2.º, 5 C) 2.º, 5 D) 2.º, 5 E) 1.º b) y 5 E) 2.º c) del anexo I.

El resultado analítico se expresará como X +/U, siendo X el resultado analítico y U la incertidumbre expandida de la medida, utilizando un factor de cobertura de 2, lo que da un nivel de confianza del 95% aproximadamente.

e) Garantía de calidad aplicable a los laboratorios: los laboratorios deben ajustarse a las disposiciones del Real Decreto 1397/1995, de 4 de agosto, por el que se aprueban medidas adicionales sobre el control oficial de los productos alimenticios.

§ 35

Real Decreto 511/2017, de 22 de mayo, por el que se desarrolla la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea en relación con el programa escolar de consumo de frutas, hortalizas y leche

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
«BOE» núm. 124, de 25 de mayo de 2017
Última modificación: 9 de marzo de 2022
Referencia: BOE-A-2017-5776

El Reglamento (UE) n.º 2016/791 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2016, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) n.º 1306/2013 en lo que atañe al régimen de ayudas para la distribución en los centros escolares de frutas y hortalizas, plátanos y leche, ha establecido un nuevo régimen para el programa de consumo de frutas y hortalizas y el programa de consumo de leche en las escuelas, dotándolo de un marco jurídico y financiero común, más adecuado y efectivo, con la finalidad de maximizar el impacto de la distribución y aumentar la eficacia de la gestión de los programas escolares.

Junto con él, el Reglamento (UE) n.º 2016/795, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2016, que modifica el Reglamento (UE) n.º 1370/2013 por el que se establecen medidas relativas a la fijación de ayudas y restituciones en relación a la organización común de mercados de los productos agrícolas, procede a adaptar las disposiciones sobre la ayuda para la distribución de frutas y hortalizas a los niños y la ayuda a la distribución de leche y de productos lácteos a este nuevo régimen de ayudas.

En la actualidad sigue existiendo una tendencia a la baja en el consumo de frutas y hortalizas frescas y de leche de consumo, por ello los reglamentos establecen la necesidad de centrar la distribución de forma prioritaria en estos productos, aunque se permita, a decisión de los Estados miembros, distribuir productos transformados a base de frutas y hortalizas y otros productos lácteos sin adición de aromatizante, frutas, frutos secos o cacao, o los productos lácteos fermentados y bebidas a base de leche recogidos en el anexo V del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/01 y (CE) n.º 1234/2007. Asimismo, deben realizarse esfuerzos para garantizar la distribución de productos locales y regionales, y a las regiones menos desarrolladas y a las regiones ultraperiféricas.

Los Reglamentos, además de recoger las condiciones generales relativas a la selección de los solicitantes, a las medidas educativas de acompañamiento y los costes subvencionables, establecen que, para poder participar en el régimen escolar, es condición necesaria que los Estados miembros establezcan su estrategia nacional o regional de

carácter plurianual, así como la presentación de una solicitud de ayuda de la Unión Europea anualmente.

El Real Decreto 487/2010, de 23 de abril, por el que se establecen las modalidades de aplicación de la ayuda al suministro de leche y productos lácteos a los alumnos de centros escolares, incorporó la reglamentación comunitaria posteriormente derogada por el Reglamento (CE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

Sin perjuicio de la aplicabilidad directa de los Reglamentos de la Unión Europea, y dado que es preciso desarrollar algunos aspectos del Reglamento (UE) 2016/791, del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de mayo de 2016, del Reglamento (UE) 2016/795, del Consejo, de 11 de abril de 2016; del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/39, de la Comisión, de 3 de noviembre de 2016, por el que se establecen las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que atañe a la ayuda de la Unión para la distribución en los centros escolares de frutas y hortalizas, plátanos y leche, y del Reglamento Delegado (UE) 2017/40, de la Comisión, de 3 de noviembre de 2016, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a la ayuda de la Unión para el suministro de frutas y hortalizas, plátanos y leche en los centros escolares y se modifica el Reglamento Delegado (UE) n.º 907/2014, de la Comisión, procede derogar el meritado Real Decreto 487/2010, de 23 de abril y substituirlo por uno nuevo, que establezca las normas de desarrollo en lo relativo a la ayuda para la distribución en los centros escolares tanto de frutas y hortalizas, como de leche y productos lácteos, a las medidas educativas de acompañamiento que apoyen dicha distribución de productos, así como las disposiciones relativas a los solicitantes, a la estrategia y a las solicitudes de ayuda de la Unión Europea que los Estados miembros deben presentar a la Comisión.

Mediante el presente real decreto se unifica el tratamiento dado en el Reino de España al Plan escolar de consumo de leche y productos lácteos, substituyéndose por el presente real decreto el hasta ahora vigente Real Decreto 487/2010,, de 23 de abril, que se deroga, sin perjuicio de que la disposición transitoria establece su aplicación hasta el fin del plan en el presente curso escolar y al plan de consumo de frutas y hortalizas, que a diferencia del anterior no dio lugar a norma interna alguna de facilitación de la ejecución directa de los Reglamentos a él dedicados, por estimarse innecesario.

De acuerdo con todo lo anterior, la finalidad del presente real decreto es aprobar la normativa que facilite la concesión de una ayuda financiada con cargo a los fondos de la Unión Europea. En todo lo no previsto en los Reglamentos citados y en este real decreto, la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se aplicará con carácter supletorio.

La gestión de la financiación comunitaria se llevará a cabo de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 521/2006, de 28 de abril, por el que se establece el régimen de los organismos pagadores y de coordinación de los fondos europeos agrícolas.

El régimen de ayudas previsto en el presente real decreto será de aplicación en todo el territorio nacional.

El presente real decreto se dicta en aplicación de la normativa de la Unión Europea antes citada.

En la elaboración de este real decreto se ha consultado a las comunidades autónomas, así como a las entidades más representativas de los sectores afectados.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente con la aprobación previa del Ministro de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 19 de mayo de 2017,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

El presente real decreto tiene por objeto establecer las condiciones básicas de aplicación del régimen de ayudas para la distribución de frutas y hortalizas, frutas y hortalizas transformadas y productos del plátano, leche y productos lácteos a los niños en centros

escolares, en el marco de un programa escolar de consumo de fruta y hortalizas y de leche, de conformidad con lo previsto en el Reglamento (UE) n.º 2016/791, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2016, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) n.º 1306/2013 en lo que atañe al régimen de ayudas para la distribución en los centros escolares de frutas y hortalizas, plátanos y, leche y en el Reglamento (UE) n.º 2016/795, del Consejo, de 11 de abril de 2016, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1370/2013, por el que se establecen medidas relativas a la fijación de determinadas ayudas y restituciones en relación a la organización común de mercados de los productos agrícolas, y los Reglamentos que los desarrollan y complementan, para mejorar la distribución de frutas y hortalizas, frutas y hortalizas transformadas y productos del plátano, leche y productos lácteos y los hábitos alimentarios de los niños en centros escolares.

Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos de la aplicación del presente real decreto, se entenderá por:

a) Año escolar: Período comprendido del 1 de agosto al 31 de julio del año siguiente.

b) Destinatarios: Los alumnos que asisten regularmente a un centro escolar administrado o reconocido por la autoridad competente en el ámbito educativo que pertenezca a una de las categorías siguientes: guarderías u otros centros de preescolar y escuelas primarias y secundarias, en particular, escuelas infantiles, colegios de Educación Primaria, colegios de Educación Infantil y Primaria, institutos de educación secundaria y centros de educación especial y otros centros docentes que determinen las Administraciones educativas.

c) Grupo objetivo: Grupo de edad de los escolares objeto del programa escolar establecido en la Estrategia nacional

d) Solicitante de ayuda a los efectos del derecho de la Unión Europea: las autoridades competentes que, conforme a la disposición adicional quinta de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, realicen a título gratuito el suministro de los productos, las medidas educativas y/o servicios relativos a los programas en los centros escolares, previa contratación pública o por encargo a medios propios personificados, de acuerdo con la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

Asimismo, en aquellas comunidades autónomas que así lo determinen, podrán ser solicitantes de la ayuda a efectos de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, los centros escolares que cumplan los requisitos establecidos en los artículos 9 y 11.

Artículo 3. *Estrategia.*

1. De acuerdo al artículo 2 del Reglamento Delegado (UE) 2017/40, de la Comisión, de 3 de noviembre de 2016, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la ayuda de la Unión para el suministro de frutas y hortalizas, plátanos y leche en los centros escolares y se modifica el Reglamento Delegado (UE) n.º 907/2014, de la Comisión, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con el Ministerio de Educación y Formación Profesional y en coordinación con las comunidades autónomas, será el responsable de la elaboración de la Estrategia para la aplicación del programa escolar en todo el territorio nacional, que cubrirá un periodo de seis años. La Estrategia, que tendrá ámbito nacional, será aprobada y comunicada a la Comisión por la Dirección General de la Industria Alimentaria y estará disponible en el sitio web http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/programa_escolar/.

2. A efectos de la elaboración y mantenimiento convenientemente actualizada de la Estrategia nacional, las comunidades autónomas prepararán una memoria conforme al modelo de intercambio de datos que se recoge en el anexo I y la remitirán, con carácter general, antes del 1 de marzo que preceda a cada curso escolar cubierto por la estrategia a la Dirección General de la Industria Alimentaria, con el fin de asegurar que la información a incorporar en la Estrategia nacional se ajusta a los reglamentos de la Unión Europea.

3. Cualquier modificación de la información recogida en la memoria mencionada en el apartado anterior deberá ser comunicada a la Dirección General de la Industria Alimentaria en el plazo máximo de veinte días desde que se produzca dicha modificación, a efectos de realizar las correspondientes modificaciones de la Estrategia nacional y de su comunicación a la Comisión.

Artículo 4. *Productos.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación garantizará la pertinente participación de las autoridades nacionales encargadas de la salud y la nutrición en la elaboración de la lista de productos a distribuir. Podrán ser objeto de distribución en el programa escolar los siguientes grupos de productos:

a) Los productos frescos del sector de frutas y hortalizas y del sector del plátano.
b) Leche de consumo y sus versiones sin lactosa.

2. Con el fin de fomentar el consumo de productos específicos o para responder a las necesidades nutricionales particulares de los niños en su territorio también podrán ser objeto de distribución en el programa escolar:

a) Los productos transformados a base de frutas y hortalizas.
b) Queso, cuajada, yogur natural y otros productos lácteos fermentados o acidificados, sin adición de aromatizante, frutas, frutos secos o cacao.

3. La ayuda de la Unión Europea se destinará preferentemente a la distribución de los grupos de productos recogidos en el apartado 1. Será preceptiva la distribución de productos frescos del sector de frutas y hortalizas para poder suministrar los productos transformados a base de frutas y hortalizas. Así mismo, la distribución de leche de consumo será un requisito previo para el suministro de otros productos lácteos.

4. En ningún caso los productos indicados en los apartados 1 y 2 podrán contener edulcorantes, ni potenciadores artificiales del sabor E 620 a E650 añadidos y sólo podrán contener sal o grasas añadidas, en cantidades limitadas, previa autorización de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Para obtener dicha autorización las comunidades autónomas deberán presentar una solicitud motivada a la Dirección General de la Industria Alimentaria para su traslado a la AECOSAN.

5. Los límites máximos de sal y grasas añadidos autorizados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) estarán disponibles en el sitio web https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/programa_escolar/normativa_de_aplicacion.aspx.

6. Los productos citados en el apartado 2 no podrán contener azúcares añadidos.

7. Los quesos podrán contener como máximo un 10 % de ingredientes no lácteos.

Artículo 5. *Ayuda de la Unión para el suministro y la distribución de productos.*

1. La ayuda de la Unión Europea se podrá destinar a financiar el suministro y distribución, incluida la logística y reparto, de los productos subvencionables a los que se hace referencia en el artículo 4. Los productos no podrán ser objeto de distribución en el marco de las comidas escolares.

Al seleccionar a los proveedores de bienes y servicios, las autoridades competentes garantizarán el cumplimiento de la legislación aplicable, especialmente las normas sobre contratación pública.

2. El valor máximo aplicable al producto en euros/Kg para el suministro y distribución, incluidos los costes de logística y reparto, será el establecido en el anexo II. No obstante, dada la gran dispersión geográfica de algunos centros escolares del territorio nacional, cuando las rutas de distribución supongan más de 350 kilómetros se podrá complementar el valor máximo aplicable al producto en euros/Kg para cubrir gastos extra de transporte tal y como se establece en el anexo II. Por el mismo motivo, en el caso del transporte marítimo de los alimentos a distribuir entre islas será aplicable un único suplemento de 0,1083 €/Kg, recogido en el anexo II.

Los valores previstos en el anexo II, excepto los gastos extra de transporte, podrán incrementarse hasta un máximo del 30 % para productos avalados por regímenes de calidad

reconocidos por la Unión Europea, establecidos en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, del Parlamento y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y en el Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 2092/91, o de los regímenes de calidad a que se refiere el artículo 16.1, letras b) y c), del Reglamento (UE) n.º 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader) y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1698/2005 del Consejo.

Para los productos distribuidos a los centros escolares de la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como aquellas otras comunidades autónomas que en un futuro pudieren ser consideradas regiones menos desarrolladas de acuerdo al anexo I de la Decisión de Ejecución de la Comisión, de 18 de febrero de 2014, que establece la lista de regiones que pueden recibir financiación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional y del Fondo Social Europeo, y de los Estados miembros que pueden recibir financiación del Fondo de Cohesión durante el período 2014-2020, el valor máximo aplicable al producto en euros/Kg contemplado en el anexo II podrá incrementarse hasta un 20 %.

En el caso de la Comunidad Autónoma de Canarias, debido a su condición de región ultraperiférica, el valor máximo aplicable al producto en euros/Kg contemplado en el anexo II podrá incrementarse hasta un 25 %.

Además, de acuerdo a lo establecido en el artículo 7, las comunidades autónomas podrán complementar el valor máximo aplicable al producto en euros/Kg con fondos propios.

Artículo 6. *Ayuda de la Unión para medidas educativas de acompañamiento y otros gastos conexos.*

1. Las autoridades competentes velarán por el establecimiento de medidas educativas de acompañamiento para apoyar la distribución de frutas, hortalizas y leche en los centros escolares para los niños participantes. Las medidas educativas de acompañamiento también podrán implicar a familias, profesores y personal del centro educativo relacionado con el plan.

Por tanto, serán financiables mediante ayuda de la Unión Europea las siguientes actividades:

a) medidas educativas de acompañamiento, y

b) costes de publicidad, de seguimiento y de evaluación del programa escolar.

2. Para ser subvencionables, las medidas educativas de acompañamiento deberán estarán directamente orientadas a la consecución de los objetivos generales del programa escolar, en concreto a:

a) Aumentar, a corto y largo plazo, el consumo de los productos objeto del programa escolar y reconectar a los niños con la agricultura y la alimentación

b) Promover hábitos y conductas saludables vinculadas al consumo de dichos productos en los alumnos de los centros escolares, así como a la promoción de otros hábitos saludables como la actividad física.

Como objetivos complementarios, dichas medidas estarán orientadas a incrementar el conocimiento por parte de los alumnos abordando otros temas conexos como las cadenas alimentarias locales, la agricultura ecológica, la producción sostenible o la lucha contra el desperdicio de alimentos.

3. Las autoridades competentes de las comunidades autónomas en las que estén ubicados los centros en los que se vayan a desarrollar las medidas de acompañamiento, serán las encargadas de su diseño. En las medidas educativas de acompañamiento se asegurará la promoción de la alimentación y estilos de vida saludables según las recomendaciones de las instituciones sanitarias nacionales e internacionales.

No obstante, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con el Ministerio de Educación y Formación Profesional, con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y con las comunidades autónomas, así como los agentes que realicen el suministro y

distribución de productos, podrán igualmente desarrollar medidas educativas de acompañamiento del programa escolar, incluida la producción de materiales y su puesta a disposición de los órganos competentes de las comunidades autónomas y los centros escolares. La AESAN revisará la adecuación de las medidas educativas de acompañamiento a la promoción de la alimentación y estilos de vida saludables previstas en este párrafo según las recomendaciones de las instituciones sanitarias nacionales e internacionales.

Dichas medidas se diseñarán y desarrollarán sobre la base de las recomendaciones elaboradas por el Grupo nacional de expertos en medidas de acompañamiento, creado en virtud de las directrices de la Comisión Europea al respecto, que cuenta entre sus miembros con asesores vinculados con los sectores educativo y sanitario. Las recomendaciones del Grupo nacional de expertos son de acceso público en el sitio web https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/programa_escolar/normativa_de_aplicacion.aspx.

4. De manera complementaria a los productos previstos en el artículo 4, las medidas educativas de acompañamiento podrán incluir la distribución para su degustación de otros productos agrícolas nacionales, como aceite de oliva, aceitunas de mesa deshuesada y miel. En este caso será preceptiva la participación de la AESAN en su elaboración.

5. La ayuda de la Unión Europea a las actividades recogidas en las letras a) y b) del apartado 1 estará limitada, respectivamente, al 15 % y al 10 % de la cantidad de asignada a cada comunidad autónoma por la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, de acuerdo con lo previsto en el apartado 1 del anexo IV.

Artículo 7. *Ayuda nacional.*

1. De acuerdo con lo previsto en el artículo 217 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/01 y (CE) n.º 1234/2007, la ayuda de Unión Europea podrá ser completada con una ayuda nacional, que podrá ser financiada con fondos de los Presupuestos Generales del Estado de acuerdo a las disponibilidades presupuestarias, y en su caso, con fondos de las comunidades autónomas. Éstas podrán también determinar que existan aportaciones del sector privado a la financiación, incluidas las aportaciones en especie.

2. En el caso de que se destine ayuda proveniente de los presupuestos generales del Estado, se exceptuarán los territorios históricos de País Vasco y Navarra en virtud de sus respectivos conciertos.

3. Las comunidades autónomas que concedan una ayuda nacional podrán otorgarla según criterios establecidos por las mismas, siempre y cuando no sean contrarios a la Estrategia nacional comunicada a la Comisión Europea. Cualquier ayuda nacional o aportación del sector privado deberá ser descrita, cuantificada y comunicada a la Dirección General de la Industria Alimentaria en la memoria contemplada en el artículo 3.2.

Artículo 8. *Solicitantes de ayuda para el suministro y la distribución de productos y/o la realización de las medidas de acompañamiento.*

(Sin contenido)

Artículo 9. *Procedimiento para el suministro y la distribución de productos y la realización de las medidas de acompañamiento.*

1. Las comunidades autónomas establecerán los periodos de suministro y calendarios de distribución, así como las disposiciones relativas a las categorías y las calidades de los productos que vayan a distribuirse en centros escolares de su ámbito territorial, y cualquier otro requisito respecto a los grupos objetivo y centros escolares, siempre que sean acordes a la Estrategia nacional.

Las comunidades autónomas, igualmente, serán las competentes para establecer las disposiciones preceptivas para el desarrollo de las medidas de acompañamiento en su territorio.

2. Cuando el suministro y la distribución de productos, la realización de las medidas de acompañamiento o servicios relativos a los programas se lleve a cabo por las autoridades competentes de las comunidades autónomas, éste se instrumentará mediante procedimientos de contratación pública o mediante encargo a medios propios personificados. Las comunidades autónomas establecerán en los pliegos de licitación públicos y en las condiciones técnicas del encargo, respectivamente, la información a la que se refiere el apartado 1, incluyendo los compromisos equivalentes a los recogidos en el anexo III que sean de aplicación.

En tales casos, las autoridades competentes llevarán a cabo la actividad directamente o a través del proveedor o proveedores que haya resultado adjudicatarios del contrato o del encargo.

3. Cuando las comunidades autónomas prevean la participación de los centros escolares como solicitantes de la ayuda, los requisitos a los que se hace referencia en el apartado anterior deberán estar establecidos en las bases reguladoras de la convocatoria de la ayuda.

Los centros escolares deberán presentar, antes de la fecha fijada por el órgano competente, la solicitud de ayuda, que se acompañará de la documentación que establezca la comunidad autónoma y de un compromiso de acuerdo con el modelo establecido en el anexo III.

La presentación se realizará, cuando se trate de personas jurídicas, de forma electrónica a través del correspondiente registro electrónico en aplicación de lo previsto en el artículo 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre. Cuando se trate de personas físicas, podrá hacerse a través de cualquiera de los registros y medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Las comunidades autónomas serán las competentes para examinar y resolver las solicitudes de ayuda en la distribución de los productos y en la realización de las medidas de acompañamiento o servicios relativos a los programas en su territorio a las que se refieren los párrafos anteriores.

Los centros escolares que la autoridad competente seleccione tras la tramitación del oportuno procedimiento administrativo tendrán la consideración de beneficiarios de la ayuda.

4. Las autoridades competentes establecerán los mecanismos de control pertinentes para evitar la doble financiación.

Artículo 10. *Procedimiento para el pago.*

1. Las solicitudes de pago se presentarán ante el órgano competente de la comunidad autónoma en la que se haya realizado la distribución, en un plazo máximo de tres meses, contados a partir del día siguiente al final del período de suministro que haya establecido cada comunidad autónoma de acuerdo al artículo 9.1.

2. Cuando el suministro y la distribución de productos, la realización de las medidas de acompañamiento o servicios relativos a los programas se lleven a cabo por las autoridades competentes de las comunidades autónomas mediante procedimientos de contratación pública o de encargos a medios propios, los adjudicatarios deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el contrato y presentar a la autoridad competente cuanta documentación esté indicada en el mismo.

Una vez se hayan realizado efectivamente los trabajos indicados en el contrato y sean formalmente recibidos por la Administración, el órgano competente efectuará los correspondientes controles administrativos para verificar el cumplimiento de los términos del contrato. Posteriormente, se presentará al organismo pagador correspondiente la solicitud de pago asociada a dicho contrato.

3. Cuando los solicitantes de la ayuda sean los centros escolares, una vez efectuadas las entregas de productos, las medidas de acompañamiento o los servicios relativos a los programas correspondientes, deberán presentar una solicitud de pago ante la autoridad competente que deberá ajustarse a lo indicado en la solicitud de ayuda y que incluirá, como mínimo, la siguiente información:

a) Las cantidades de producto distribuidas por grupos de producto.

b) El nombre y la dirección del centro escolar en el que se ha distribuido el producto o el servicio.

c) El número de niños matriculados al comienzo del curso escolar en el centro escolar.

d) Las facturas y justificantes de pago, cuando se aplique esta forma de pago, y que deberán evidenciar la realidad del suministro realizado.

e) Los documentos justificativos determinados por la autoridad competente cuando se aplique esta forma de pago, que deberán evidenciar la realidad del suministro realizado.

4. En el caso de los centros escolares, el pago de la ayuda podrá realizarse mediante:

a) Justificantes presentados por los solicitantes.

Se deberán tener en cuenta los valores máximos aplicables a cada producto establecidos en el anexo II, de manera que la ayuda concedida se basará en el menor de los dos importes, el presentado por los solicitantes o el importe máximo subvencionable.

En este caso, la autoridad competente deberá garantizar que se cumple la moderación de costes, que se evaluará mediante, al menos, uno de los siguientes sistemas, o una combinación de los mismos:

1.º Comparación de diferentes ofertas: con carácter general, el solicitante deberá aportar junto con la solicitud de ayuda un mínimo de tres ofertas de diferentes proveedores. Se deberá evaluar, al menos, la independencia de las ofertas, que los elementos de las ofertas sean comparables, así como la claridad y el detalle de la descripción de las mismas. La elección entre las ofertas presentadas se realizará conforme a criterios de eficacia y economía, debiendo justificarse expresamente la elección cuando ésta no recaiga en la propuesta económica más ventajosa, así como, en su caso, la inexistencia de suficientes proveedores.

2.º Costes de referencia: la autoridad competente establece o utiliza una base de datos de precios de referencia. Esta base de datos deberá ser completa, estar suficientemente detallada, actualizarse periódicamente y garantizar que los precios reflejen los precios de mercado.

3.º Comité de evaluación: si se establece un comité de evaluación o se lleva a cabo un estudio de mercado. Deberá tenerse en cuenta la experiencia de los miembros del comité en el área correspondiente. El trabajo del comité deberá documentarse correctamente.

b) Baremos estándar de costes unitarios.

El método de cálculo utilizado para su determinación deberá ser justo, equitativo y verificable, basado en:

1.º Datos estadísticos u otra información objetiva; o

2.º Datos históricos verificados de beneficiarios concretos; o

3.º La aplicación de las prácticas habituales de contabilidad de costes de los distintos beneficiarios.

5. A efectos de este programa, se tendrán en cuenta las siguientes reducciones en relación al plazo de presentación de la solicitud de pago:

a) Un 5 %, si el plazo se supera entre 1 y 30 días naturales.

b) Un 10 %, si el plazo se supera entre 31 y 60 días naturales.

c) Si se supera el plazo en más de 60 días naturales, la ayuda se reducirá además en un 1 % por cada día adicional, calculado sobre el saldo restante.

6. En todos los casos, independientemente del procedimiento, las autoridades competentes deberán emitir una resolución y realizar el pago en el plazo máximo de tres meses contados a partir del día de presentación de la solicitud de pago, a menos que tenga lugar alguno de los supuestos recogidos en el artículo 22 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Artículo 11. *Financiación de las medidas de acompañamiento y otros gastos conexos.*

1. El desarrollo de medidas educativas de acompañamiento, y las actividades de seguimiento, evaluación y/o publicidad podrán ser objeto de financiación de la Unión Europea en el marco del programa escolar.

2. Las comunidades autónomas y, en su caso, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como los proveedores de producto o cualquier otra empresa o entidad que

autoricen las autoridades competentes en las comunidades autónomas podrán ser los solicitantes de ayuda para las actividades previstas en el apartado 1, que se desarrollen y que cumplan con los requisitos establecidos en la legislación de la Unión Europea.

3. Para la obtención de la financiación de la Unión Europea, las autoridades competentes, o en su caso el FEGA, si dichas acciones han sido objeto de contratación pública por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, deberán disponer de pruebas que demuestren la entrega de los materiales y servicios prestados junto con un recibo o prueba de pago o equivalente, así como pruebas documentales que contengan un desglose financiero por actividades y datos de los costes correspondientes.

Artículo 12. *Costes subvencionables.*

1. Podrán recibir ayudas los costes relacionados en el artículo 4.1 del Reglamento delegado (UE) 2017/40.

2. Los costes a los que hace referencia el artículo 4.1.f) del Reglamento delegado (UE) 2017/40, se consideran incluidos en los costes de la letra a) del artículo 4.1 de dicho reglamento delegado.

3. No podrán recibir ayuda de la Unión Europea los gastos previstos en el artículo 4.3 y 4.4 del Reglamento delegado (UE) 2017/40.

Artículo 13. *Disposiciones financieras.*

1. A fin de que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación pueda presentar a las autoridades de la Unión Europea la solicitud de ayuda para el Reino de España establecida en el artículo 3 del Reglamento de ejecución (UE) 2017/39, las comunidades autónomas deberán remitir a la Dirección General de la Industria Alimentaria, a más tardar el 20 de diciembre del año anterior al inicio de cada curso escolar, información sobre los fondos de la Unión Europea necesarios para el desarrollo del programa escolar en su comunidad autónoma para el siguiente curso escolar, de acuerdo al modelo establecido en el anexo IV.

2. Asimismo, para dar cumplimiento al artículo 3.b.ii del Reglamento de ejecución (UE) 2017/39 y garantizar el máximo aprovechamiento de los fondos de la Unión Europea, las comunidades autónomas comunicarán a la Dirección General de la Industria Alimentaria, a más tardar el 20 de diciembre del año escolar en curso, de acuerdo al anexo IV las cantidades de ayuda que no vayan a ser utilizadas en dicho curso, para su reasignación.

3. Una vez conocidas las necesidades de fondos en el ámbito nacional, en caso de que sea necesaria la realización de transferencias de fondos entre los dos programas escolares según lo previsto en el artículo 23 bis.4 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por encima del límite del 25 % marcado en dicho artículo, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en particular la Dirección General de la Industria Alimentaria, ajustará las cantidades solicitadas por las comunidades autónomas a través del anexo IV, a los porcentajes reglamentariamente establecidos.

4. Los criterios para el reparto de los fondos, incluidos los resultantes de la aplicación de los apartados anteriores, así como para la reasignación de los mismos, será acordado en el seno de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural.

5. Las ayudas reguladas en este real decreto se financiarán con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía.

Artículo 14. *Controles de las ayudas.*

1. Las actuaciones de control se realizarán conforme a lo establecido en el presente real decreto y en especial se aplicarán las disposiciones en materia de control fijadas en los artículos 9 y 10 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/39 de la Comisión, de 3 de noviembre de 2016.

Los controles se realizarán por las autoridades competentes de las comunidades autónomas en las que se haya efectuado la distribución, que establecerán mecanismos de cooperación y colaboración que garanticen el intercambio de información entre ellas.

2. A tal fin, el FEGA, en coordinación con las autoridades competentes de las comunidades autónomas, establecerá un Plan Nacional de Controles y el mecanismo para el

intercambio de la información necesaria entre las autoridades competentes cuando proveedores y centros escolares se encuentren en diferentes comunidades autónomas.

Artículo 15. *Incumplimientos y sanciones.*

De acuerdo con lo establecido en el artículo 7 del Reglamento Delegado (UE) 2017/40, en caso de que un centro escolar solicitante de la ayuda, el medio propio al que se encargue la prestación por la autoridad autonómica o el adjudicatario del contrato (en el caso de procedimientos de contratación pública) incumpla sus obligaciones, excepto las contempladas en el artículo 64.2, letras a), b), c) y d), del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013:

Se exigirá la devolución de las ayudas pagadas indebidamente, imponiéndose además una sanción administrativa igual a la diferencia entre la cantidad percibida y aquélla a la que tendría derecho.

Sin perjuicio de lo anterior, la autoridad competente suspenderá la participación del centro escolar, del medio propio o del adjudicatario, de forma temporal por un periodo de uno a doce meses, o la revocará, dependiendo de la gravedad de la infracción y de acuerdo con el principio de proporcionalidad. La suspensión o la revocación no se aplicarán si la infracción es de menor importancia.

A petición del centro escolar, del medio propio o del adjudicatario, y si las razones de la revocación han sido subsanadas, la autoridad competente podrá restablecer la aprobación del participante, tras un periodo mínimo de doce meses desde la fecha de subsanación.

Artículo 16. *Publicidad sobre la distribución europea de frutas y hortalizas y leche en los centros escolares.*

1. Los centros escolares que participen en el programa escolar deberán publicitar en las instalaciones escolares, en la entrada principal del centro, o en un lugar donde se pueda ver y leer claramente, mediante los carteles publicitarios que determinen las autoridades competentes, que dicho programa está subvencionado por la Unión Europea.

2. Los carteles publicitarios podrán ser elaborados o suministrados a los centros escolares por los solicitantes de ayuda, siempre bajo la supervisión de las comunidades autónomas. Dichos carteles o materiales deberán ajustarse a los requisitos mínimos establecidos en el anexo del Reglamento delegado (UE) 2017/40, de 3 de noviembre de 2016.

3. Las medidas de comunicación y publicidad, así como los materiales educativos que se utilicen en el desarrollo de las medidas de acompañamiento, mostrarán la bandera de la Unión Europea y la mención «Programa escolar», y a menos que el tamaño del material no lo permita, la ayuda financiera de la Unión Europea.

4. Las referencias a la contribución financiera de la Unión Europea tendrán al menos la misma visibilidad que las otras contribuciones de otras entidades públicas o privadas al programa escolar.

5. De acuerdo con el artículo 12.4 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/39, las comunidades autónomas podrán seguir utilizando, hasta agotar existencias, las reservas de carteles y demás herramientas de publicidad previamente editadas.

Artículo 17. *Deber de colaboración y comunicación.*

Las autoridades competentes de las comunidades autónomas en las que estén ubicados los centros en los que se vaya a desarrollar el Programa serán las encargadas de realizar un informe de evaluación de la aplicación en su territorio, correspondiente al período de ejecución que cubra los cinco primeros cursos escolares de la Estrategia nacional. No obstante, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración el Ministerio de Educación y Formación Profesional, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y las comunidades autónomas, deberá realizar la evaluación del programa escolar en el conjunto del territorio nacional.

En aplicación de los artículos 8 y 13 del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/39, y a efectos de comunicar los datos previstos del artículo 9 del Reglamento Delegado (UE) 2017/40, y sin perjuicio de la forma y contenido que la Comisión Europea defina para estas

comunicaciones, las comunidades autónomas remitirán a la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un informe anual de seguimiento del programa escolar de acuerdo al modelo establecido en el anexo V, a más tardar el 20 de diciembre siguiente a la finalización del curso escolar objeto del informe.

En lo que respecta a la información sobre los controles sobre el terreno efectuados y las conclusiones correspondientes, indicados en el artículo 9.4 del Reglamento Delegado (UE) 2017/40, las comunidades autónomas deberán remitirla al Fondo Español de Garantía Agraria a más tardar el 30 de septiembre del año siguiente al de la finalización del curso escolar de que se trata, de acuerdo con los modelos puesto a disposición por la Comisión.

Artículo 18. *Delimitación de la ayuda.*

1. La ayuda de la Unión Europea no podrá utilizarse para substituir la ayuda concedida a cualquier otro plan nacional de consumo de fruta en las escuelas en el que se suministren frutas y hortalizas, frutas y hortalizas transformadas, y plátanos, leche y productos lácteos, o a otros planes de distribución en las escuelas que incluyan tales productos.

2. Tampoco se financiarán con los fondos del programa escolar costes que hayan sido financiados en virtud de otro régimen de ayuda, programa, medida u operación de la Unión Europea.

Disposición adicional única. *Normativa aplicable.*

En todo lo no previsto en este real decreto será de aplicación la sección I del capítulo II del título I de la parte II del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, y sus normas de desarrollo y aplicación, así como la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, y su Reglamento, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, y la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Disposición transitoria. *Planes escolares en funcionamiento con anterioridad al curso escolar 2017/2018.*

Las disposiciones del Real Decreto 487/2010, de 23 de abril, por el que se establecen las modalidades de aplicación de la ayuda al suministro de leche y productos lácteos a los alumnos en centros escolares, y de la sección I del capítulo II del título I de la parte II del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, en su redacción vigente antes de la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2016/791, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2016, seguirán siendo de aplicación al plan de consumo de fruta y hortalizas en las escuelas y al plan de consumo de leche en las escuelas durante los cursos escolares anteriores al curso escolar 2017/2018 hasta que dichos planes finalicen.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 487/2010, de 23 de abril, por el que se establecen las modalidades de aplicación de la ayuda al suministro de leche y productos lácteos a los alumnos en centros escolares.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Facultad de modificación.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para modificar el contenido de los anexos del presente real decreto cuando dichas modificaciones sean exigidas como consecuencia de la normativa de la Unión Europea. Además, podrá modificar las fechas y plazos contenidos en la presente disposición.

Disposición final tercera. *Deber de información.*

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas se proporcionarán, preferentemente por vía electrónica, la información necesaria para facilitar el seguimiento de las disposiciones contempladas en este real decreto.

Disposición final cuarta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Memoria para la estrategia

CCAA:……

1. PRESUPUESTO (periodo 1/08/2017- 31/07/2023)

1.1. PRESUPUESTO UE

	Fruta y verdura en las escuelas (€)	Leche en las escuelas (€)	Elementos comunes (€)
1. Producto y distribución*			
2. Medidas de acompañamiento			
3. Seguimiento, Evaluación y Publicidad			
TOTAL (€)			

* Incluidos los costes de adquisición, alquiler o arrendamiento financiero de equipos utilizados en el suministro y distribución de los productos.

1.2. AYUDA NACIONAL

IMPORTE (€)	Fruta y verdura en las escuelas		Leche en las escuelas		Elementos comunes	
	Contribución Pública (€)	Contribución Privada (€)	Contribución Pública (€)	Contribución Privada (€)	Contribución Pública (€)	Contribución Privada (€)
1. Producto y distribución						
2. Medidas de acompañamiento						
3. Seguimiento, Evaluación y Publicidad						
TOTAL (€)						

2. LISTA DE PRODUCTOS A DISTRIBUIR

Productos
Frutas y hortalizas
Leche y productos lácteos

3. INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS PRODUCTOS DISTRIBUIDOS

	Fruta y verdura en las escuelas	Leche en las escuelas
Criterios de elección:		
Consideraciones relacionadas con la salud y el medio ambiente	☐	☐
Estacionalidad	☐	☐
Variedad	☐	☐
Disponibilidad de productos locales o regionales	☐	☐
Prioridades:		
Local o regional	☐	☐
Ecológico	☐	☐
Cadenas de distribución cortas	☐	☐
Beneficios ambientales	☐	☐
Esquemas de calidad	☐	☐
Comercio justo	☐	☐
Frecuencia de la distribución		
Una vez/semana	☐	☐
Dos veces/ semana	☐	☐
Tres o cuatro veces/ semana	☐	☐
Diario	☐	☐
Otras		
Duración de la distribución		
< 2 semanas	☐	☐
>2 y < 4 semanas	☐	☐
>4 y < 12 semanas	☐	☐
>12 y < 24 semanas	☐	☐
>24 y 36 semanas	☐	☐
Curso escolar completo	☐	☐
Momento de entrega		
Mañana	☐	☐
Recreo	☐	☐
Tarde	☐	☐

4. MEDIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO

Tipo de medida[1]	Objetivo[2]	Contenido[3]	Duración[4]	Aplicación[5]

5. PARTICIPACIÓN DEL SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO

	Agente	Vinculación con el Programa				Forma de participación		
		Estrategia	Medidas acompañamiento	Lista de productos	Financiación	Grupos trabajo	Reuniones	Consultas
Fruta y verdura en las escuelas	**a) Participación pública**							
	Agricultura	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Salud Pública	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Educación	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	b) Participación privada	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Leche en las escuelas	**a) Participación pública**							
	Agricultura	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Salud Pública	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Educación	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	b) Participación privada	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

[1] Indicar en qué grupo de las medidas contempladas en la directrices del Grupo nacional de expertos en medidas de acompañamiento (GNEMA) se incluye
[2] Definir el objetivo general de cada medida en línea con los establecidos en las directrices del GNEMA
[3] Breve descripción de las medidas indicando en qué consiste, a quien va dirigida y quién la va a desarrollar
[4] Especificar la duración prevista de las medidas en el marco del curso escolar
[5] Indicar si se aplica para Fruta y verdura (F-V), para Leche (L) o para ambos (A)

6. INFORMACIÓN Y PUBLICIDAD[6]

	Fruta y verdura en las escuelas				Leche en las escuelas			
Medidas de información	**Descripción**				**Descripción**			
Actividades								
Herramientas								
Grupo al que se dirige:	Público general	Escuelas	Padres	Alumnos	Público general	Escuelas	Padres	Alumnos
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Medidas de publicidad	**Descripción**				**Descripción**			
Actividades								
Herramientas								
Grupo al que se dirige:	Público general	Escuelas	Padres	Alumnos	Público general	Escuelas	Padres	Alumnos
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

7. INFORMACIÓN ADICIONAL RELATIVA AL SEGUIMIENTO

	Fruta y verdura en las escuelas	Leche en las escuelas
Seguimiento	**Descripción**	**Descripción**
Medios utilizados[7]		
Información solicitada a los beneficiarios[8]		

[6] De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.1 del Reglamento delegado 2017/40

[7] Especificar por ejemplo si la actividad está externalizada

[8] Cumplimentar solo en caso de que se solicite a los beneficiarios mayor información que la prevista en el modelo de informe de seguimiento previsto en el anexo V del presente real decreto. En caso contrario indicar anexo V.

8. EXTENSIÓN DE PLANES NACIONALES

¿Existen otros planes escolares de consumo o sistemas de distribución de frutas hortalizas y leche en los centros escolares en su comunidad autónoma?

SI ☐ NO ☐

En caso afirmativo, especificar en qué elementos de los expuestos a continuación el programa escolar se utiliza para incrementar la eficacia de los ya existentes:

	Fruta y verdura en las escuelas	**Leche en las escuelas**
Extensión del grupo objetivo	☐	☐
Extensión del tipo de productos	☐	☐
Incremento de la frecuencia y duración de la distribución	☐	☐
Refuerzo de las medidas educativas de acompañamiento	☐	☐
Otros (garantizar la gratuidad....)	☐	☐

ANEXO II

Valor máximo aplicable al producto en €/kg

A) Frutas y verduras

Producto	Valor máximo aplicable al producto en €/kg
Acelga	2,03
Ajo	4,12
Albaricoques	3,70
Alcachofa	2,57
Apio	1,56
Berenjenas	2,25
Brócoli	2,28
Calabacín	1,88
Calabaza	1,88
Caqui	2,25
Cebolla	1,27
Cereza	4,74
Champiñón	3,39
Ciruela	2,69
Coliflores	1,67
Escarola	2,33
Espárrago	5,45
Espinaca	2,36
Fresa/Fresón	3,75
Frutas de cáscara (castaña, almendra, avellana)*	10,59
Frutas tropicales (aguacate, chirimoya, mango, papaya y otros productos tropicales no indicados específicamente en este anexo)	2,62
Frutos rojos (frambuesa, arándanos, grosella...)	12,87
Granada	2,70
Haba verde	2,96
Híbridos de pequeños cítricos	2,07
Higo fresco	4,38
Judía Verde	3,92
Kiwi	2,99
Lechuga	2,59
Limones	2,20
Mandarinas	2,72
Manzanas	1,88
Melocotones	2,41
Melones	2,99
Nabo	3,23
Naranjas	1,98
Nectarinas	2,56
Níspero	3,92
Paraguaya	2,97
Pepino	2,05
Peras	2,19
Pimiento	2,44
Plátano	2,45
Puerro	2,31
Repollo/Col	1,72
Sandías	1,16
Tomates (1 de junio-31 octubre)	1,20
Tomates (1 de nov-31 de mayo)	2,37
Tomate cherry	4
Uvas	3,23
Zanahoria	1,86

* No está permitida la distribución de cacahuete.

Producto	Valor máximo aplicable al producto en €/kg
Frutas IV gama	9,31
Hortalizas IV gama	9,5
Sopas/cremas de hortalizas	2,87
Zumo de hortalizas	2,75
Zumos de fruta exprimida	1,95
Zumos de fruta procedentes de concentrados	1,53

B) Leche y productos lácteos

Producto	Valor máximo aplicable al producto en €/l
Leche tratada térmicamente (pasterizada)	1,4
Leche tratada térmicamente (las demás)	1,38
Leche tratada térmicamente. Sin lactosa.	1,4

Producto	Valor máximo aplicable al producto en €/kg
Queso fresco	7,34
Otros quesos	9,04
Cuajada, yogur y otros productos lácteos fermentados o acidificados, sin adición de aromatizante, frutas, frutos secos o cacao	3,07

C) Transporte

Trayecto total de la ruta de distribución	Ayuda complementaria para gastos de transporte – €/kg
Más de 350 km, pero menos de 500 km	0,0726
Más de 500 km, pero menos de 750 km	0,0953
Más de 750 km	0,1083
Suplemento por transporte frigorífico	0,0085
Suplemento único por transporte marítimo	0,1083

ANEXO III

Contenido mínimo de los compromisos para los centros escolares que actúen como solicitantes de ayuda en el Programa Escolar

Declaración perteneciente a (marcar lo que proceda)

Comunidad autónoma	
Centro escolar	

Nombre o razón social del solicitante		NIF
Teléfono	Fax	
Domicilio social		
Localidad	Provincia	Código Postal
Apellidos y nombre del representante	NIF	
El representante actúa en calidad de (1):		

EXPONE QUE SE COMPROMETE A:

1. Garantizar que los productos financiados por la Unión Europea en virtud del Programa escolar estén disponibles para el consumo por los alumnos del centro de enseñanza para los que solicitarán la ayuda.
2. Utilizar las ayudas asignadas para medidas educativas de acompañamiento, y para seguimiento, evaluación y publicidad, de acuerdo con los objetivos del programa escolar, si procede.
3. Reintegrar toda ayuda abonada de forma indebida por las cantidades que corresponda, si se comprueba que los productos no se han distribuido al alumnado, o no pueden recibir ayuda de la Unión Europea.
4. Poner los documentos justificativos a disposición de las autoridades competentes, cuando éstas lo soliciten.
5. Permitir a la autoridad competente realizar todos los controles necesarios, como la comprobación de los registros y la inspección física.
6. Llevar un registro de los productos y cantidades vendidos o suministrados en el centro escolar.
7. Garantizar que la ayuda de la Unión se refleja en el precio al que se facilitan los productos a los centros escolares.
8. Respetar en todo caso los límites máximos de sal y grasa añadidos autorizados por la AESAN.
9. Reintegrar toda ayuda abonada de forma indebida para medidas educativas de acompañamiento, así como a las de seguimiento, evaluación y publicidad, si se comprueba que dichas medidas o actividades no se han aplicado de forma correcta.

SOLICITA:

La aprobación para participar en el Programa escolar y realizar la distribución de productos/servicios *(táchese lo que no proceda),* a los destinatarios correspondientes.

En_____ a _____ de_____ de 20__

EL (1) _____

Fdo.: _____

(1) Presidente, director, gerente, etc.

ANEXO IV

Información sobre los fondos solicitados por las comunidades autónomas

Curso escolar:……./……

Solicitud inicial/ modificación[1]:

Comunidad Autónoma:……..

1. Fondos para el suministro y distribución[2] de los productos

	Fruta y verdura en las escuelas		Leche en las escuelas	
	Frescos	Transformados	Frescos	Transformados
Proveedor (artículo 8.1).				
Centro escolar (excepción artículo 8.2).				
Comunidad autónoma (artículo 8.3).				
Total parcial.				
Total.				

2. Fondos para medidas de acompañamiento y gastos conexos.

Medidas de acompañamiento

(Máximo 15% del total de ayuda comunitaria asignada a la CCAA)

	Fruta y verdura en las escuelas	Leche en las escuelas	Total
Ayuda UE.			
Ayuda CCAA.			
Fondos Públicos.			
Fondos Privados.			
Comentarios.			

[1] Táchese la que no proceda.

[10] Incluidos los costes de adquisición, alquiler o arrendamiento financiero de equipos utilizados en el suministro y distribución de los productos.

Publicidad, seguimiento y evaluación

(Máximo 10% del total de ayuda comunitaria asignada a la CCAA)

	Fruta y verdura en las escuelas	Leche en las escuelas	Total
Ayuda UE.			
Ayuda CCAA.			
Fondos Públicos.			
Fondos Privados.			
Comentarios.			

3. Productos a distribuir:

Frutas y Hortalizas		Tipo de distribuidor		
Producto	Cantidad	Proveedores	Centros escolares	CCAA

Leche y Productos lácteos		Tipo de distribuidor		
Producto	Cantidad	Proveedores	Centros escolares	CCAA

4. Participantes mediante sistema de contratación[3]:

Actividad	Fruta y verdura en las escuelas	Leche en las escuelas	Elementos comunes
Suministro y distribución de producto.			
Medidas de acompañamiento.			
Publicidad.			
Seguimiento y evaluación.			

[3] Especificar sistema de adjudicación empleado, y cuando proceda, nombre del/los adjudicatario(s)

ANEXO V

Informe anual de seguimiento del Programa Escolar

1.1 Fondos para el suministro/distribución de los productos (EUR).

	Fondos utilizados para el suministro/distribución de los productos				
	Programa de fruta y verdura		Programa de leche		
	Frescos.	Transformados.	Leche líquida y versiones sin lactosa.	Queso, cuajada, yogur y otros productos lácteos fermentados o acidificados, sin adición de aromatizante, frutas, frutos secos o cacao.	Productos lácteos fermentados o no, con fruta, o zumo de frutas, o chocolate, o aromatizados de forma natural aromatizados.
	Art. 23(3)(a) del Reglamento (UE) 1308/2013.	Art. 23(4)(a) del Reglamento (UE) 1308/2013.	Art. 23(3)(b) del Reglamento (UE) 1308/2013.	Art. 23(4)(b) del Reglamento (UE) 1308/2013.	Art. 23(5), Anexo V del Reglamento (UE) 1308/2013.
Ayuda UE.					
Ayuda CCAA (Público/Privado) de los cuales son de origen público de los cuales son de origen privado.					
Comentarios.					

1.2 Fondos para medidas de acompañamiento (EUR).

	Fondos utilizados para medidas de acompañamiento (EUR)		
	Programa de fruta y verdura	Programa de leche	Total
Ayuda UE.			
Ayuda CCAA (Público/Privado).			
de los cuales son de origen público.			
de los cuales son de origen privado.			
Comentarios.			

1.3 Fondos para gastos conexos (EUR).

	Fondos utilizados para gastos conexos (EUR)		
	Programa de fruta y verdura	Programa de leche	Total
Ayuda UE.			
Ayuda CCAA (Público/Privado).			
de los cuales son de origen público.			
de los cuales son de origen privado.			
Comentarios.			

2.1 Niños participantes.

	Niños participantes		
	Número de niños participantes	Número de niños que participaron en el Programa de fruta y verdura	Número de niños que participaron en el Programa de leche
Guarderías/Centros preescolares.			
de los cuales: guarderías.			
de los cuales: centros preeescolares.			
Centros de primaria.			
Centros de secundaria.			
Comentarios.			

2.2 Número de niños del grupo objetivo establecido en la estrategia.

	Número de niños del grupo objetivo establecido en la estrategia
Guarderías/Centros preescolares.	
de los cuales: guarderías.	
de los cuales: centros preeescolares.	
Centros de primaria.	
Centros de secundaria.	
Comentarios.	

2.3 Número de niños elegibles.

	Número de niños elegibles
Guarderías/Centros preescolares.	
de los cuales: guarderías.	
de los cuales: centros preeescolares.	
Centros de primaria.	
Centros de secundaria.	
Comentarios.	

3.1 Colegios participantes.

	Colegios participantes		
	Número de colegios que participan en el Programa de fruta y verdura y leche	Número de colegios que participan en el Programa de fruta y verdura	Número de colegios que participan en el Programa de leche
Guarderías/Centros preescolares.			
de los cuales: guarderías.			
de los cuales: centros preeescolares.			
Centros de primaria.			
Centros de secundaria.			
Comentarios.			

3.2 Número de centros educativos objetivo de la estrategia.

	Número de centros educativos objetivo de la estrategia		
	Programa de fruta y verdura y leche	Programa de fruta y verdura	Programa de leche
Guarderías/Centros preescolares.			
de los cuales: guarderías.			
de los cuales: centros preeescolares.			
Centros de primaria.			
Centros de secundaria.			
Comentarios.			

3.3 Número total de centros educativos.

	Número total de centros educativos
Guarderías/Centros preescolares.	
de los cuales: guarderías.	
de los cuales: centros preeescolares.	
Centros de primaria.	
Centros de secundaria.	
Comentarios.	

4.1.1 Fruta fresca suministrada/distribuida a los niños y la incluida en las medidas de acompañamiento.

Nombre de producto
...

4.1.1 Comentarios.

Comentarios	

4.1.2 Verdura fresca suministrada/distribuida a los niños y la incluida en las medidas de acompañamiento.

Nombre de producto
...

4.1.2 Comentarios.

Comentarios	

4.1.3 Fruta y verdura transformada suministrada/distribuida a los niños y la incluida en las medidas de acompañamiento.

	Seleccione el producto
Zumos de frutas.	
Puré de fruta/compotas.	
Mermeladas.	
Frutos secos.	
Zumos de vegetales.	
Sopas vegetales.	
Otros: especificar en comentarios.	

4.1.3 Comentarios.

Comentarios	

4.1.4 Leche y productos lácteos suministrada/distribuida a los niños y la incluida en las medidas de acompañamiento.

Nombre de producto
...

4.1.4 Comentarios.

Comentarios	

4.1.5 Otros productos agrícolas distribuidos en las medidas de acompañamiento.

	Seleccione el producto
Aceitunas de mesa deshuesada.	
Aceite de oliva.	
Miel.	
Otros: especificar en comentarios.	

4.1.5 Comentarios.

Comentarios	

4.1 a) Prioridades para la elección de frutas y hortalizas y leche suministradas/ distribuidas.

	Sí/No	Comentarios
Productos de proximidad.		
Ecológico.		
Cadenas de distribución corta.		
Esquemas de calidad.		
Comercio justo.		
Otros: especificar en comentarios.		

4.2 Tamaño medio de la porción.

	Programa de fruta y verdura	Programa de leche
Kg .		
Litros.		
Comentarios.		

4.3 Coste medio de la porción.

	Programa de fruta y verdura	Programa de leche
Ayuda UE.		
Ayuda CCAA (Público/Privado).		
Comentarios.		

4.3 a) Coste medio de la porción en el Programa de fruta y verdura.

	Programa de fruta y verdura
Ayuda UE.	
Ayuda CCAA (Público/Privado).	
Comentarios.	

4.3 b) Coste medio de la porción en el Programa de leche.

	Programa de leche
Ayuda UE.	
Ayuda CCAA (Público/Privado).	
Comentarios.	

4.4 Frecuencia de suministro/distribución de fruta, verdura y leche.

	Programa de fruta y verdura	Programa de leche
Una vez/semana.		
Dos veces/ semana.		
Tres veces/ semana.		
Tres veces/ semana.		
Diario.		
Otras: especificar en comentarios.		
Comentarios.		

4.5 Duración del suministro/distribución de fruta, verdura y leche.

	Programa de fruta y verdura	Programa de leche
≤ 2 semanas.		
> 2 y ≤ 4 semanas.		

	Programa de fruta y verdura	Programa de leche
> 4 y ≤ 12 semanas.		
> 12 y ≤ 24 semanas.		
> 24 y ≤ 36 semanas.		
Curso escolar completo.		
Comentarios.		

4.6.1 Cantidades de fruta y verdura fresca.

		Cantidad	Comentarios
Fruta y verdura fresca.	Cantidad en kg.		
de los cuales: fruta.	Cantidad en kg.		
de los cuales: verdura.	Cantidad en kg.		

4.6.2 Cantidades de fruta y verdura transformada.

		Cantidad	Comentarios
Fruta y verdura transformada.	Cantidad en kg.		
	Cantidad en litros.		
de los cuales: zumo de frutas.	Cantidad en litros.		
de los cuales: puré(comporta de fruta).	Cantidad en kg.		
de los cuales: frutos secos.	Cantidad en kg.		
de los cuales: zumo de verduras.	Cantidad en litros.		
de los cuales: sopa de vegetales.	Cantidad en litros.		
Otros: especificar en comentarios.	Cantidad en kg.		

4.6.3 Cantidades de leche y productos lácteos.

		Cantidad	Comentarios
Leche líquida y versiones sin lactosa.	Cantidad en litros.		
Queso fresco.	Cantidad en kg.		
Otros quesos.	Cantidad en kg.		
Yogur natural.	Cantidad en kg.		
Cuajada.	Cantidad en kg.		
Otros productos lácteos fermentados o acidificados, sin adición de aromatizante, frutas, frutos secos o cacao.	Cantidad en kg.		

4.6.4 Cantidad de otros productos agrícolas y los incluidos en las medidas de acompañamiento.

		Cantidad	Comentarios
Aceituna de mesa deshuesada/aceite de oliva.	Cantidad en kg		
	Cantidad en litros		
Miel.	Cantidad en kg		
Otros: especificar en comentarios.	Cantidad en kg		

5.1 Medidas de acompañamiento.

		Número de niños	Comentarios
Tipo de medida.	Huertos escolares.		
	Visitas a granjas, explotaciones, industrias frutícolas o lecheras, mercados agrícolas y actividades similares (especificar en comentarios).		
	Degustaciones, talleres de cocina, otros (especificar).		
	Conferencias, talleres.		
	Otras actividades: competiciones, juegos, semanas temáticas, otros (especificar en comentarios).		

5.2 Temática de las medidas de acompañamiento.

		Sí/No	Comentarios
Tema (s)	Reconectar a los niños con la agricultura.		
	Hábitos alimentarios saludables.		
	Cadenas de distribución locales.		
	Ecología.		
	Producción sostenible.		
	Desperdicio alimentario.		
	Otros: especificar en comentarios.		

6. Publicidad/comunicación.

		Sí/No	Comentarios
Acciones y herramientas.	Carteles en colegios.		
	Carteles en otros lugares relevantes (especificar).		
	Website específico.		
	Material gráfico informativo.		
	Campaña de información y divulgación (TV, radio, redes sociales).		
	Otros: especificar en comentarios.		

7. Autoridades y agentes implicados.

			Nombre autoridad/ agente	Participa en la planificación	Participa en la aplicación	Participa en el seguimiento	Participa en la evaluación	Cómo
Autoridades/ agentes.	Agricultura.	Autoridad.						
		Agente.						
	Salud pública.	Autoridad.						
		Agente.						
	Educación.	Autoridad.						
		Agente.						
	Otros.	Autoridad.						
		Agente.						»

§ 36

Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 21, de 24 de enero de 2009
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2009-1171

La aplicación de la Orden de 6 de julio de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para la patata de consumo destinada al mercado interior, ha ido poniendo de manifiesto la conveniencia de realizar ciertas innovaciones para recoger tanto las nuevas tendencias del comercio como los nuevos hábitos del consumo, y de esta forma mejorar la calidad del producto en el mercado, orientar a la producción a las exigencias de los consumidores y facilitar las relaciones comerciales en un marco de competencia leal, contribuyendo así a aumentar la rentabilidad de la producción, teniendo en cuenta las normas internacionales en la materia.

Con objeto de homogeneizar todas las normas de calidad de los productos hortofrutícolas para consumo en fresco entre sí, se introduce como novedad la clasificación de los distintos tipos comerciales de patata en categorías, más fácilmente comprensible por el consumidor. La presente norma se adapta al texto revisado de la norma cuadro relativo a la comercialización y el control de la calidad comercial para las frutas y las hortalizas frescas, adoptado en la 63 Sesión del Grupo de Trabajo de las Normas de Calidad para los Productos Agrícolas del Comité de Comercio de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU).

El presente real decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previstos en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

Este real decreto ha sido sometido a consulta de las comunidades autónomas y de las entidades representativas de los sectores afectados, y ha sido informado por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, del Ministro de Sanidad y Consumo y del Ministro de Industria, Turismo y Comercio, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de enero de 2009,

DISPONGO:

Artículo 1. *Aprobación de la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional.*

Se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional cuyo texto se inserta en el anexo.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. La norma será aplicable en todas las fases de la comercialización, siendo el tenedor de los productos, en relación con los cuales se haya adoptado la misma, el responsable del respeto de dicha conformidad, quien sólo podrá exponer los productos para la venta, ponerlos en venta, venderlos, entregarlos o comercializarlos de cualquier otra forma si se ajustan a dicha norma.

No obstante, en las fases posteriores a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación a las prescripciones de la norma, una ligera disminución del estado de frescura y turgencia, así como ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

2. Excepciones.

a) No están obligados al cumplimiento de la norma los siguientes productos:

1.º Los productos vendidos directamente por el productor al consumidor en la explotación del productor y destinados a satisfacer las necesidades personales de dicho consumidor.

2.º Los productos vendidos o entregados por el productor a industrias de manipulación o a centrales de almacenamiento, o transportados desde la explotación del productor hacia tales centrales o industrias.

3.º Los productos transportados a las industrias de manipulación desde las centrales de almacenamiento.

4.º Los productos expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor en los mercados mayoristas ubicados en las zonas de producción no calificados como de destino, con las excepciones que la normativa de tales mercados establezca. Asimismo estos productos cuando son transportados desde dichos lugares de venta al por mayor a industrias de manipulación y/o a centrales de almacenamiento.

5.º Los productos que se expidan a las fábricas de transformación, sin perjuicio de que se puedan establecer normas de calidad para los productos que se destinen a la transformación industrial.

6.º Los productos destinados al consumo animal.

7.º Los productos cuyo destino sea su reutilización como simiente.

En el caso de los productos contemplados en los apartados 2.º, 3.º, 5.º, 6.º y 7.º, deberá acreditarse documentalmente ante los Servicios de Inspección de que los mismos se ajustan a las condiciones previstas, especialmente en lo que se refiere a su destino.

b) Asimismo se exceptúan las tradicionalmente conocidas como «papas antiguas de Canarias» que se definen como los tubérculos procedentes de las variedades cultivadas de «Solanum tuberosum L-subespecie andigena, Solanum tuberosum L-subespecie tuberosum y Solanum chaucha Juz. et Buk.» destinadas al consumo humano no incluidas en el Registro de Variedades Comerciales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

Disposición adicional única. *Reconocimiento mutuo.*

Lo dispuesto en esta disposición no se aplicará a los productos legítimamente fabricados o comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio, partes contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

Disposición transitoria única. *Régimen normativo transitorio.*

Los productos a los que se refiere este real decreto que no se ajusten a lo establecido en él, pero cumplan lo dispuesto en la normativa vigente hasta el momento de su entrada en vigor, podrán ser comercializados durante los seis meses siguientes a ese momento.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Se deroga la Orden de 6 de julio de 1983, por la que se aprueba la norma de calidad para la patata de consumo destinada al mercado interior.

Disposición final primera. *Modificación del anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior.*

En el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, en la columna de «hortalizas» se suprime «patatas de consumo».

Disposición final segunda. *Título competencial.*

Lo dispuesto en el presente real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LAS PATATAS DE CONSUMO EN EL MERCADO NACIONAL

1. Definición del producto

La presente norma se refiere a los tubérculos de las variedades (cultivares) comerciales de patata obtenidos de «Solanum tuberosum L.» y de sus híbridos, destinados a su entrega en estado natural fresco al consumidor.

Según su condición, se distinguen tres tipos comerciales de patata:

«De Primor» (las que, además de ser cosechadas antes de su completa maduración natural, de modo que su epidermis o piel pueda desprenderse fácilmente por frotamiento, deben comercializarse en los días inmediatos a su recolección).

«Nuevas» (las cosechadas en su completa maduración natural y comercializadas en las semanas inmediatas a su recolección sin más almacenamiento y/o conservación que el necesario para garantizar el desarrollo normal de su proceso comercializador).

«De Conservación» (las cosechadas en su plena madurez, aptas para su comercialización después de pasar por un período de almacenamiento y/o conservación más o menos prolongado, sin merma de sus cualidades organolépticas).

2. Disposiciones relativas a la calidad

La norma tiene por objeto establecer los requisitos que deberán presentar las patatas después de su manipulación y acondicionamiento para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

2.1 Requisitos mínimos.

Para todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada una de ellas y sin perjuicio de las tolerancias permitidas, las patatas deberán entregarse:

Enteras y con la piel bien formada, es decir exentas de toda ablación o ataque que tenga por efecto alterar su integridad. La ausencia parcial de piel en los tubérculos «De Primor» no constituye una alteración de la integridad de los mismos.

Sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

Prácticamente limpias, exentas de materias extrañas visibles.

Firmes y de aspecto fresco.

Prácticamente exentas de plagas.

Prácticamente exentas de daños causados por plagas.

Sin germinar. Se consideran tubérculos sin germinar aquellos en los que los brotes no miden más de 3 mm. En las patatas «De Primor» y «Nuevas» no se admite la presencia de ningún brote.

Exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir suficientemente secas tras el lavado al que se hayan podido someter en su caso.

Exentas de olores y/o sabores extraños.

Prácticamente exentas de defectos externos o internos que perjudiquen a su aspecto, a su calidad, a su conservación y/o a su presentación, tales como:

Manchas pardas debidas al sol.

Enverdecimiento en más de la octava parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal (aproximadamente de 1,75 mm, de espesor).

Grietas, incluidas las de crecimiento (con una longitud mayor que la mitad del eje correspondiente a la dirección de la grieta), fisuras, cortes, mordeduras, picaduras y magulladuras, de una profundidad superior a 3,5 mm para los tubérculos «De Primor» y 5,0 mm para los demás, y/o rugosidades de la piel (para aquellas variedades en las que ésta no es normalmente rugosa).

Deformaciones fuertes (muñones o carretes).

Manchas subepidérmicas, de más de 5,0 mm de profundidad, grises, azules o negras, sobre una superficie mayor de 2 cm^2.

Manchas de mohos (herrumbre), corazón hueco, ennegrecimiento y otros defectos internos.

Sarna común profunda y sarna polvorienta afectando en más de la décima parte de la superficie total del tubérculo y con una profundidad de 2 mm o más.

Sarna común superficial en más de la cuarta parte de la superficie total del tubérculo, que no pueda desaparecer con un pelado normal.

Daños causados por el frío.

Las patatas deberán haberse cosechado cuidadosamente y presentar las características morfológicas normales de su tipo varietal, teniendo en cuenta la zona y el año de producción.

2.1.1 El desarrollo y estado de las patatas deberán ser tales que les permitan:

Soportar el transporte y la manipulación.

Llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Cada lote (entendiendo como tal la cantidad de patatas producidas en circunstancias casi idénticas, que tienen en común: el origen, la variedad, el tipo comercial, la manipulación –categoría– y el acondicionamiento) deberá estar prácticamente exento de sustancias y objetos extraños, como por ejemplo: tierra adherida o libre, brotes no adheridos, piedras, etcétera.

2.2 Clasificación.

Las patatas se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

2.2.1 Categoría I.

Las patatas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características morfológicas regulares del tipo varietal al que pertenezcan.

No obstante podrán presentar los siguientes defectos, siempre y cuando no se vean afectados el aspecto general del producto, su calidad, su estado de conservación y su presentación:

Un ligero defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción.

Ligeros defectos de aspecto.

Ligeros defectos superficiales.

Un ligero defecto de coloración.

Muy ligeros defectos internos.

2.2.2 Categoría II.

Esta categoría comprenderá las patatas que no puedan ser clasificadas en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos establecidos.

No obstante se admitirán la presencia de los siguientes defectos, siempre y cuando el producto conserve sus características esenciales de calidad, de conservación y de presentación:

Un defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción.

Defectos de aspecto.

Defectos superficiales.

Un defecto de coloración.

Ligeros defectos internos.

3. Disposiciones relativas al calibrado

El calibre vendrá determinado por la longitud del lado de la retícula de una malla cuadrada, en la que pasen los tubérculos de forma natural y más favorable.

El calibre mínimo de las patatas se fija en 28 mm para las «De Primor» y 35 mm para las demás. No obstante, se admitirá la comercialización de las patatas con un calibre comprendido entre 18 mm y los mínimos citados, bajo la denominación «Patata menuda fuera de calibre» u otra designación de venta equivalente.

La homogeneidad de calibre no es obligatoria en aquellos envases de venta de un peso neto superior a 5 kilogramos. En los envases de venta con un peso neto inferior o igual a 5 kilogramos, la diferencia entre las unidades mayor y menor no será superior a 35 mm.

Con carácter facultativo, las patatas en envases de más de 5 kilogramos podrán presentarse calibradas. En este caso, el intervalo entre los calibres mayor y menor dentro de un mismo envase no será superior a 45 mm.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirán en cada envase o, en caso de expedición a granel, en cada lote, la existencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría indicada, así como la presencia de otras variedades.

4.1 Tolerancias de calidad.

4.1.1 Categoría I.

En el caso de las patatas «De Primor» y «Nuevas», un 6% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría, en las cantidades máximas definidas en el apéndice adjunto, pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

En el caso de las patatas «De Conservación», un 8% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría, en las cantidades máximas definidas en el

apéndice adjunto, pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

4.1.2 Categoría II.

Un 8% o un 10% en peso, para las patatas «De Primor» y «Nuevas» o «De Conservación», respectivamente, de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, en las cantidades máximas definidas en el citado apéndice adjunto, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre.

Para todos los tipos y categorías, un 6% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de calibre mínimo establecidos o, en caso de presentarse calibrados, que no correspondan al calibre inferior y/o superior al especificado, en una desviación máxima del 15%.

4.3 Tolerancias de otras variedades.

Un 2% en peso de tubérculos de variedades diferentes a la que constituye el envase o, en caso de expedición a granel, el lote.

5. Disposiciones relativas a la presentación

5.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase o, en caso de expedición a granel, de cada lote, deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente patatas del mismo tipo comercial, origen, variedad, calidad y calibre, si se presentan calibradas.

No obstante, los envases de venta de un peso neto no superior a 3 kilogramos, podrán contener mezclas de patatas de diferentes variedades siempre y cuando sean homogéneas en cuanto a tipo comercial y calidad y los tubérculos de cada variedad sean del mismo origen y calibre en su caso.

La parte visible del contenido del envase o del lote, si las patatas se presentan a granel, tendrá que ser representativa del conjunto.

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores de este punto, los productos regulados por el presente real decreto podrán aparecer mezclados, en envases de venta de un peso neto inferior o igual a 3 kilogramos, con frutas y hortalizas frescas de especies diferentes, en las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 48/2003 de la Comisión, por el que se establecen las normas aplicables a las mezclas de frutas y hortalizas frescas de diferentes especies contenidas en un mismo envase de venta.

5.2 Acondicionamiento.

El envase de las patatas deberá protegerlas convenientemente.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de una materia que no pueda causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en especial, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, en determinados casos, se autoriza la utilización de materiales especiales dentro del envase (turba por ejemplo) siempre que no afecte negativamente a los tubérculos, a fin de asegurar una mejor conservación de los mismos en los transportes a largas distancias.

La posible utilización de etiquetas, pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis.

6. Disposiciones relativas al marcado

6.1 Envases.

En los casos de presentación en envase, éste llevará agrupadas en uno de sus lados, con caracteres legibles, indelebles y visibles, expresados al menos en la lengua española oficial del Estado, las indicaciones siguientes:

6.1.1 Identificación.

El nombre, la razón social o la denominación del envasador y/o del expedidor o del vendedor y, en todo caso, su domicilio.

6.1.2 Naturaleza del producto.

«Patatas de primor», «Patatas nuevas», «Patatas de conservación», según corresponda.
Sin calibrar o calibrado.
Nombre de la variedad.
En su caso, denominación específica de venta para las patatas que no se ajusten a los calibres mínimos.
En los envases de venta que contengan mezcla de patatas de distintas variedades:

«Mezcla de patatas».
Cuando el contenido no pueda verse, indicación de las variedades presentes en el envase y del número mínimo de piezas de cada variedad.

6.1.3 Origen del producto.

País de origen y, facultativamente, zona de producción regional o local o denominación nacional.
Si el envase de venta contiene una mezcla de patatas de diferentes variedades de orígenes distintos, la indicación de cada uno de los países de origen deberá figurar junto a los colores correspondientes.

6.1.4 Características comerciales.

Categoría.
Peso neto. En los envases de venta que contengan mezcla de patatas de distintas variedades, proporción de cada una de ellas.
Indicación del lote.
Calibre, expresado por el calibre mínimo seguido de la expresión «y +» o de las palabras «y más» o por el calibre mínimo y máximo.
Facultativamente: Utilización culinaria recomendada, color de la piel, color de la carne, forma del tubérculo, circunstancias particulares de producción, condiciones relativas de almacenamiento y conservación, significación de su tratamiento con productos antigerminativos o no, etc.

6.2 A granel.

En los casos de presentación a granel, las indicaciones anteriormente mencionadas deberán figurar en un documento que acompañe a la mercancía, fijado de forma visible en el interior de sus transportes o envases. Para su venta al público, los comerciantes minoristas deberán colocar las indicaciones relativas a la naturaleza, origen y características comerciales del producto en un cartel bien visible en el lugar de venta, siendo la parte de la mercancía expuesta representativa del conjunto del lote.
No es necesario que las indicaciones citadas figuren en los bultos, en su caso, cuando éstos contengan envases de venta, visibles desde el exterior, y en todos figuren esas indicaciones; dichos bultos deberán estar exentos de todo marcado que pueda inducir a error. Cuando los bultos se apilen en palés, las indicaciones figurarán en una ficha visible colocada al menos en dos lados del palé.

APÉNDICE

Límites de defectos admitidos en las tolerancias de calidad para las patatas

Defectos	De Primor		Nuevas		De Conservación	
	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II
Tierra o materias extrañas	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos dañados, golpeados o agrietados	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos deformes (1)	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	4,00
Corazón hueco, vitriosidad	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos con sarna superficial o piel agrietada (2)	2,00	4,00	2,00	4,00	3,00	6,00
Tubérculos con manchas de hierro (3)	2,00	4,00	2,00	4,00	2,00	4,00
Tubérculos enverdecidos (4)	1,00	2,00	1,00	2,00	1,00	2,00
Tubérculos brotados (5)	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	6,00
Máximo Total	6,00	8,00	6,00	8,00	8,00	10,00

(1) En las variedades de forma regular, poco pronunciados en la catagoría I y ligeramente pronunciados en la categoría II.

(2) Se Considera que un tubérculo está afectado de sarna o piel agrietada, cuando la alteración alcanza a más de una cuarta parte de su superficie total.

(3) Se considera que un tubérculo está afectado de manchas de hierro, cuando la alteración alcanza a más de una octava parte de la superficie de un corte medio en sentido longitudinal.

(4) Se considera que un tubérculo está enverdecido, cuando la alteración alcanza a más de la octava parte de su superficie total.

(5) Se considera que un tubérculo está brotado, cuando presenta uno o más brotes superiores a 3 mm.

§ 37

Real Decreto 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 33, de 8 de febrero de 1989
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1989-3081

El Decreto de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado», del 17 al 23 de octubre), por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación específica las materias en él reguladas.

El elevado consumo de que son objeto tanto las patatas fritas como los productos de aperitivo, hace precisa la promulgación de una Reglamentación Técnico-Sanitaria que los regule y sirva de información al sector industrial y a los consumidores.

Con idependencia del objetivo antes señalado, el presente Real Decreto pretende dar cumplimiento a las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional sobre normativa básica.

El otorgamiento del carácter de norma básica a los preceptos del presente Real Decreto y a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, se efectúa, tanto al amparo de aquéllos preceptos legales que, como el artículo 40.2 y la disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ambos en relación con el artículo 2.° de la misma, y los artículos 4.° 1, 5.° 1 y 39.1 de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, se considera sirven de apoyo legal, como del conjunto de la jurisprudencia sentada por el propio Tribunal Constitucional, relativa, entre otros extremos, a la unidad de mercado, la libre circulación de bienes o la igualdad de trato de todos los ciudadanos, con independencia de su ubicación territorial.

A ello ha de unirse necesariamente el especial carácter que confluye en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que, si bien contienen prescripciones sobre múltiples aspectos, lo hacen ante la necesidad de regular, en un todo armónico y conjunto, todos aquellos aspectos que necesariamente han de ser objeto de regulación en el proceso de producción, transporte, almacenamiento y comercialización de cada producto y que, como tal proceso continuado, harían muy difícil su regulación separada y no uniforme.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 3 de febrero de 1989,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, que figura en el anexo único del presente Real Decreto.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Lo dispuesto en el presente Real Decreto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, se considerará norma básica, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.1.ª y 16 de la Constitución Española.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Real Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la fecha de entrada en vigor de la presente Reglamentación.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

ANEXO ÚNICO

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por patatas fritas y productos de aperitivo y fijar, con carácter obligatorio, las normas de fabricación, elaboración y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, envasadores, comerciantes e importadores de patatas fritas y productos de aperitivo que ejerzan su actividad en instalaciones fijas, establecimientos de hostelería y similares e instalaciones no permanentes, que elaboren y comercialicen este tipo de productos.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria los establecimientos de hostelería y similares que elaboren este tipo de productos para consumo en su propio establecimiento.

Se consideran fabricantes, expendedores de patatas fritas y productos de aperitivo aquellas personas, naturales o jurídicas, que dedican su actividad a la fabricación, elaboración y venta de los productos definidos en el título I de la presente Reglamentación.

TÍTULO PRIMERO

Definiciones y denominaciones

Sección primera. Productos de aperitivo

Artículo 2. *Definición.*

A efectos de esta Reglamentación, se considerarán productos de aperitivo aquellos preparados de utilización básicamente fruitiva como aperitivos y que se obtienen por la aplicación a las materias primas reguladas en esta Reglamentación de operaciones de secado, tostación, extrusión, fritura, troquelado o procedimientos similares.

Artículo 3. *Denominaciones.*

3.1 Cortezas de cerdo fritas: Son los productos obtenidos a partir de piel de cerdo deshidratada y posteriormente frita en aceite o grasa comestible.

3.2 Productos de aperitivo fritos («snacks» y similares): Son los productos de forma variable, de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, manufacturados fundamentalmente a partir de almidón procedente de productos tales como patatas, maíz, arroz, trigo y otros vegetales, y otros ingredientes alimenticios.

Se elaboran por extrusión, troquelado u otras operaciones y pueden freírse en aceite o grasa comestible.

3.3 Productos de aperitivo secados u horneados (palitos, «prettzels», lazos y similares): Son las masas de harina, agua y otros ingredientes alimenticios que se moldean en formas características (palitos, lazos y similares) secados u horneados.

3.4 Productos semielaborados: Son los productos preelaborados con componentes de origen animal o vegetal, estables en su conservación y que pueden ser comercializados como tales y destinados a la obtención de alguno de los productos anteriormente descritos, mediante alguna o algunas de las operaciones propias de las industrias de aperitivo.

Sección segunda. Patatas fritas

Artículo 4. *Definición.*

Es el producto obtenido a partir de patatas sanas, sin indicios de verdeo, peladas, debidamente lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva u otros aceites y grasas vegetales comestibles.

Artículo 5.

Las denominaciones contempladas en las secciones primera y segunda, cuando se incorporen agentes aromáticos autorizados, deberán ir acompañadas de la leyenda «con sabor a ...», seguida del tipo o tipos de sabor o aroma añadidos.

TÍTULO II

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Artículo 6. *Requisitos industriales de las instalaciones fijas.*

(Derogado)

Artículo 7. *Requisitos industriales de las instalaciones no permanentes.*

(Derogado)

Artículo 8. *Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones fijas.*

(Derogado)

Artículo 9. *Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones no permanentes.*

(Derogado)

Artículo 10. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

Artículo 11. *Condiciones del personal.*

(Derogado)

Artículo 12. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

(Derogado)

TÍTULO III

Registros administrativos

Artículo 13.

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Artículo 14. *Materias primas y otros ingredientes.*

Los productos alimenticios y otros ingredientes empleados en la elaboración de patatas fritas y productos de aperitivo deberán ser aptos para el consumo, ajustándose a las características específicas de cada uno de ellos y deberán cumplir lo establecido en sus reglamentaciones o normas específicas o, en su defecto, en el Código Alimentario Español.

Sin efectos limitativos, son materias primas frecuentes:

Patata.

Leche y derivados lácteos.

Sémolas y harinas de cereales, tubérculos y leguminosas.

Aceites y grasas comestibles autorizados en el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 21 de febrero), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles y Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril («Boletín Oficial del Estado» de 1 de junio), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.

Agua potable.

Sal común.

Agentes aromáticos autorizados.

Aditivos autorizados.

Artículo 15. *Características de los productos terminados.*

15.1 **(Derogado)**

15.2 Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

15.3 **(Derogado)**

15.4 **(Derogado)**

15.5 El contenido en humedad de los productos contemplados en la presente Reglamentación no superará los siguientes valores máximos:

a) Patatas fritas que se expenden y envasan en presencia del consumidor final: 3,5 por 100.
b) Patatas fritas que llegan al consumidor final en envases herméticos: 3 por 100.
c) Cortezas de cerdo fritas: 3,5 por 100.
d) Productos de aperitivo: 5 por 100.

15.6 El contenido en cloruro sódico no superará el 5 por 100 sobre sustancia seca.
15.7 **(Derogado)**
15.8 **(Derogado)**
15.9 **(Derogado)**
15.10 **(Derogado)**

TÍTULO V

Envasado, etiquetado, rotulación y publicidad

Artículo 16. *Envasado.*

(Derogado)

Artículo 17. *Etiquetado y rotulación.*

17.1 **(Derogado)**
17.2 Denominación del producto:

17.2.1 Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación contempladas en el título I.
17.2.2 Cuando a los productos regulados por esta Reglamentación se añadan otros alimentos y sus características organolépticas no estén reforzadas con agentes aromáticos autorizados deberá figurar a continuación la leyenda «al .....», seguida del alimento añadido (queso, jamón y otros).
17.2.3 Siempre que se utilicen agentes aromáticos autorizados deberá figurar a continuación de la denominación la leyenda «con sabor a .....», seguida del tipo de agente aromático autorizado.
17.2.4 Cuando la denominación del producto sea «al .....» o «con sabor a .....», el tamaño y tipo de letra empleado en dicha denominación será uniforme, sin que pueda resaltarse el alimento o los agentes aromáticos añadidos.

17.3 Exportación: Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea, y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación deberán estar envasados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «Export», no pudiendo comercializarse ni consumirse en España.
17.4 **(Derogado)**

TÍTULO VI

Transporte, almacenamiento y venta

Artículo 18. *Transporte y almacenamiento.*

(Derogado)

Artículo 19. *Venta.*

(Derogado)

TÍTULO VII

Responsabilidades y Régimen sancionador

Artículo 20. *Responsabilidades.*

(Derogado)

Artículo 21. *Régimen sancionador.*

(Derogado)

TÍTULO VIII

Toma de muestras y métodos analíticos

Artículo 22.

(Derogado)

§ 38

Real Decreto 946/2003, de 18 de julio, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 181, de 30 de julio de 2003
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2003-15240

El Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, establece los requisitos obligatorios que deben figurar en las etiquetas con objeto de informar al consumidor sobre las características de los productos alimenticios. Dicha norma incorporó al ordenamiento jurídico interno la normativa comunitaria vigente en ese momento, que posteriormente ha sido codificada mediante la Directiva 2000/13/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Asimismo, según los principios generales de la citada norma aplicables al etiquetado, las modalidades según las cuales se realice este etiquetado no deberán inducir a confusión al comprador sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

La experiencia acumulada aconseja acomodar las prácticas comerciales al espíritu de la normativa existente, para evitar que determinados productos gocen de la fama de otros similares, aprovechando la circunstancia de que una interpretación amplia de la legislación le conceda determinadas ventajas en el mercado.

Con esta perspectiva, y de acuerdo con el artículo 13 del citado real decreto, parece conveniente complementar las normas sobre etiquetado de espárrago envasado, en lo que se refiere a la indicación del origen y procedencia del producto.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Para su elaboración han sido consultadas las comunidades autónomas así como representantes del sector afectado, y ha emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto, en fase de proyecto, ha sido sometido al procedimiento previsto en el artículo 19 de la directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativo a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

En su virtud, a propuesta del Vicepresidente Segundo del Gobierno para Asuntos Económicos y Ministro de Economía, del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de

la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 18 de julio de 2003,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

Este real decreto tiene como objeto dictar normas complementarias para el etiquetado de espárrago blanco, según lo previsto en el artículo 13 del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Artículo 2. *Etiquetado.*

El espárrago blanco envasado para su comercialización en España deberá llevar en la etiqueta con caracteres tipográficos iguales que los del nombre, la razón social o la denominación utilizados en la identificación de la empresa, y en el mismo campo y ángulo visual, la siguiente leyenda:

a) En el caso de productos originarios de España, la expresión «producto cultivado en (provincia, comunidad autónoma)».
b) En el caso de producto originario de Unión Europea, una indicación con la expresión «producto originario de (Estado miembro en el que se ha cultivado el producto)».
c) En el caso de productos originarios de países terceros, la expresión «producto originario de (país tercero en el que se ha cultivado el producto)».

Además, cuando el producto se haya envasado en España, en el envase deberá figurar el número de registro sanitario correspondiente a la fábrica en la que se haya elaborado el producto. Dicha indicación aparecerá troquelada si el envase es metálico, e impreso con tinta indeleble, antes de la esterilización, si es de vidrio.

Artículo 3. *Régimen sancionador.*

El incumplimiento de lo establecido en esta disposición será sancionado de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos envasados y etiquetados antes de la entrada en vigor de este real decreto podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor a los 30 días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 39

Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 20, de 23 de enero de 2009
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2009-1110

El Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, regula aspectos sanitarios de hongos o setas, dentro del capítulo de hortalizas y verduras, incluyendo un listado con los comestibles. Este listado se completa con las especies recogidas en varias normas de calidad, entre las que cabe destacar la Orden de 12 de marzo de 1984, por la que se aprueba la norma de calidad para setas comestibles con destino al mercado interior, la Orden de 10 de noviembre de 1983, por la que se aprueba la norma de calidad para el champiñón cultivado, destinado al mercado interior, y la Orden de 18 de octubre de 1977, por la que se dictan las normas de calidad para el comercio exterior de trufas frescas.

En la actualidad la normativa que regula la comercialización de las setas debe ser revisada desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, especialmente desde la aprobación del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y del Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, reglamentos de directa aplicación en España.

Por otro lado, cada vez son más los consumidores que demandan tipos de setas diferentes a las que tradicionalmente se han venido encontrando en el mercado y, en la actualidad, las especies reconocidas como comestibles superan ampliamente las recogidas en la legislación mencionada. No obstante, el peligro potencial de estos productos hace necesario ser cauteloso al incluir nuevas especies en el listado de las que pueden ser objeto de comercialización y en el establecimiento de los requisitos que deben cumplir las empresas para garantizar la seguridad de los productos que se ofrecen a los consumidores.

Los nuevos conocimientos y estudios sobre las setas han llevado a limitar o prohibir para el consumo especies como el Tricholoma equestre, considerada como comestible en el Código Alimentario Español, mediante la Orden SCO/3303/2006, de 23 de octubre, por la que se prohíbe cautelarmente la comercialización de la seta Tricholoma equestre, invocando el principio de precaución en la gestión del riesgo, al existir estudios que relacionan el consumo de esta seta con casos de rabdomiolisis. Igualmente, hay estudios que reflejan que muchas setas no recogidas entre las comestibles en nuestra actual legislación, como el Craterellus cornucopioides, el Hydnum repandum o el Hygrophorus marzuolus, podrían

incluirse sin problemas entre ellas y, de esta forma, aumentar la oferta de setas que pueden comercializarse con garantías para los consumidores.

El Código Alimentario Español incluye como comestibles sólo 33 especies, indicando que la reglamentación correspondiente contendrá un catálogo de setas silvestres que en cada región pueden destinarse al consumo. En la actualidad no se ha desarrollado este catálogo.

Por ello, es necesario modificar lo establecido en el Código Alimentario Español para ampliar la lista de las especies que pueden ser objeto de comercialización, suprimir las que no sean seguras y establecer condiciones para aquellas cuyo consumo en crudo puede entrañar un riesgo para los consumidores.

Por otra parte, el Reglamento (CE) n.º 852/2004 deja fuera de su ámbito de aplicación el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final, entre los que se incluyen los establecimientos de restauración, indicando que los Estados miembros deben regular con arreglo a su derecho nacional este tipo de actividades.

El Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, desarrolla en parte el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades. No obstante, estos suministros deben ser objeto de una especial atención, debido a la potencial peligrosidad de las setas, de manera que sólo se puedan realizar cumpliendo una serie de requisitos y cuando la autoridad competente así lo autorice. Dado el carácter local de este tipo de suministros, las costumbres de las diferentes regiones o comarcas y la potencial generación de riqueza que la producción, recogida y oferta de setas suponen, parece adecuado que sean las autoridades competentes en las comunidades autónomas las que determinen condiciones adicionales y las especies que pueden comercializarse mediante estas prácticas.

Otro punto de especial importancia reside en la correcta identificación de las especies que se ofrecen a los consumidores, ya que las confusiones con especies similares son la principal causa de intoxicaciones que anualmente se producen en nuestro país por el consumo de setas. Si bien la mayoría de las intoxicaciones se producen en el ámbito privado, los riesgos que asumen los particulares que deciden consumir las setas que recolectan no deben trasladarse a los consumidores de setas comercializadas. Por ello, los explotadores de la empresa alimentaria deben prestar especial atención a la correcta identificación de las especies que comercializan ya que tienen la obligación de suministrar al consumidor productos seguros.

La presente norma regula los aspectos que, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, debe reunir la comercialización de setas tanto silvestres como cultivadas, y establece los requisitos exigibles a las setas y los que deben cumplir las empresas que intervienen en su producción, transformación y distribución.

Por otra parte, esta norma deroga la sección 2.ª del capítulo XXI del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, y la Orden SCO/3303/2006, manteniéndose en vigor las normas de desarrollo del Código Alimentario Español en todo aquello que no se oponga a lo establecido en este real decreto, que han sido anteriormente citadas.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE, de 20 de julio de 1998, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, que incorpora estas directivas al ordenamiento jurídico español.

En su elaboración han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.16.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Turismo y Comercio y de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 16 de enero de 2009,

D I S P O N G O :

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción, transformación y distribución de las setas frescas y setas conservadas para uso alimentario.

2. Lo establecido en él será de aplicación a:

a) Las setas silvestres y a las cultivadas, comercializadas en el mercado nacional.

b) La comercialización de los productos aquí contemplados en instalaciones no permanentes que puedan autorizarse conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio, por el que se regula el ejercicio de determinadas modalidades de venta fuera de un establecimiento comercial permanente, o en la normativa correspondiente de las comunidades autónomas.

c) Al suministro directo de setas frescas, por parte del productor o recolector, al consumidor final o a establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final.

3. No será de aplicación a:

a) La producción primaria para uso doméstico privado.

b) A la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de los productos regulados por esta norma para consumo doméstico privado.

Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos de este real decreto se entenderá por:

a) Setas: cuerpos fructíferos pertenecientes a ciertas especies de hongos superiores, tanto cultivadas como silvestres, destinadas a ser suministradas al consumidor como alimento.

b) Setas frescas: setas que se presentan al consumidor sin ningún tipo de tratamiento de conservación a excepción de la refrigeración.

c) Setas conservadas: setas sometidas a tratamientos autorizados, como calor, congelación, deshidratación o encurtido, que garanticen su conservación.

d) Producción primaria: la recolección de setas silvestres y la producción y cosecha de setas cultivadas, incluyendo todos los procesos, que no alteren su naturaleza de manera sustancial, como son la eliminación de restos del micelio, la limpieza grosera y la colocación en cajas, hasta la primera cesión. Se incluyen las operaciones conexas enumeradas en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

e) Productos primarios: las setas silvestres y cultivadas procedentes de la producción primaria.

f) Comercialización: la tenencia de setas con el propósito de venderlas; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como su venta, distribución u otra forma de transferencia.

g) Higiene alimentaria, denominada en lo sucesivo «higiene»: las medidas y condiciones, incluida la correcta identificación de las setas comercializadas, necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

h) Contaminación: la introducción o presencia de un peligro, incluida la toxicidad intrínseca de algunas especies de setas.

i) Materia prima: las setas y cualquier otro producto alimenticio que se utilice, individualmente o como ingrediente, para la obtención de los productos contemplados en este real decreto.

j) Autoridad competente: los órganos competentes en las comunidades autónomas que tengan atribuidas las competencias para el control sanitario de las actividades contempladas en este real decreto, en materia de intercambios nacionales y comunitarios, y el Ministerio de Sanidad y Consumo, en lo referente a los intercambios con países terceros.

Asimismo, serán de aplicación a los efectos previstos en este real decreto, en la medida que resulte necesario, el resto de las definiciones contenidas en la normativa vigente aplicable y, en particular, las establecidas en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y en el Reglamento (CE) n.º 852/2004.

Artículo 3. *Requisitos de las setas comercializadas.*

1. Los explotadores de empresas alimentarias sólo podrán comercializar setas que cumplan los siguientes requisitos:

a) Generales:

1.º Estar correctamente identificadas.
2.º Encontrarse en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraños.
3.º Estar exentas de lesiones o traumatismos de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
4.º Estar exentas de podredumbre, daños causados por las heladas o alteraciones tales que las hagan impropias para el consumo.
5.º Estar exentas de artrópodos, gusanos o moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos.
6.º Estar exentas de materias extrañas adheridas a su superficie, distintas de la tierra de cobertura que no haya podido ser eliminada mediante una limpieza grosera.
7.º Estar exentas de agentes microbianos patógenos.
8.º Haber sido recolectadas, en su caso, mediante un corte neto.
9.º Hallarse sin residuos de pesticidas, ni de contaminantes químicos, ni de radiactividad, por encima de los límites legalmente establecidos.

b) En el supuesto de comercialización de setas silvestres frescas, se deberán cumplir, además de lo establecido en el párrafo a) de este artículo, los siguientes requisitos específicos:

1.º Sólo se podrán comercializar frescas las especies silvestres que figuran en la parte A del anexo y, en el caso de que el destino no sea el consumidor final, las que figuran en la parte C del anexo.
2.º Deberán presentarse enteras, excepto restos de micelio, con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles, no permitiéndose el lavado.
3.º No podrán presentarse al consumidor mezclas de especies.

c) En el supuesto de comercialización de setas cultivadas frescas se deberá cumplir, además de lo establecido en el párrafo a) de este artículo, el requisito específico de que sólo se puedan comercializar frescas las especies cultivadas que figuran en la parte B del anexo. Además, se consideran incluidas en dicha lista todas las especies de la parte A del anexo cuyo origen sea el cultivo.
d) En el supuesto de comercialización de setas conservadas se deberán cumplir, además de lo establecido en el párrafo a) de este artículo, los siguientes requisitos específicos:

1.º Además de las especies recogidas en las partes A y B del anexo, podrán comercializarse al consumidor final, conservadas, las especies de la parte C del anexo tras haber sufrido un tratamiento adecuado que elimine su peligrosidad en fresco.
2.º Se prepararán a partir de setas que cumplan los requisitos generales establecidos en el párrafo a) y, si son frescas, además, lo establecido, según el caso, en los párrafos b) o c).

El resto de materias primas que se utilicen en su preparación, cumplirán la normativa específica para cada una de ellas.

3.º Se manipularán, prepararán, elaborarán, almacenarán y comercializarán en establecimientos autorizados o registrados conforme a la normativa de aplicación.

2. Se considerarán sospechosas de ser venenosas o tóxicas las especies de setas que no figuran en las partes A, B o C del anexo.

3. Se prohíbe la venta y la comercialización para el consumo humano de todas las especies de setas reconocidas como venenosas o tóxicas, así como de aquellas sospechosas de serlo y, en particular, las recogidas en la parte D del anexo.

Artículo 4. *Etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos regulados en este real decreto se ajustará a lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

2. En la denominación del producto deberá indicarse, en todos los casos, el género y especie y si son silvestres o cultivadas. Además, podrá utilizarse, en caracteres de igual o inferior tamaño, el nombre común.

3. La mención del género y especie en las setas frescas y conservadas que se comercialicen envasadas, deberá figurar en la lista de ingredientes.

Artículo 5. *Obligaciones de los explotadores de la empresa alimentaria.*

1. Con carácter general, los explotadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en este real decreto y en el resto de normas de aplicación, en especial, los Reglamentos (CE) n.º 178/2001, 852/2004 y, en su caso, en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

2. Con carácter específico, los explotadores de las empresas alimentarias deberán cumplir las siguientes obligaciones:

a) Asegurarán la correcta identificación de las setas. Dicha identificación deberá realizarse por el proveedor o suministrador, así como por la propia empresa.

b) Los explotadores de la empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de setas, posteriores a la producción primaria, establecerán un programa de formación continuada del personal, al objeto de que cumpla las condiciones de producción higiénica adaptada a la estructura de producción y a las actividades que se desarrollen en el establecimiento, y se acreditará conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Dicho programa deberá contener formación micológica, dirigida a evitar la comercialización de especies no autorizadas, cuando el trabajo a realizar así lo requiera.

c) Los explotadores de la empresa alimentaria, además de otros registros que les sean exigibles, establecerán un sistema de control de lotes por especie en el que deberán relacionar, como mínimo:

1.º Cantidades y fechas de adquisición.

2.º Origen de las setas con identificación del suministrador o de los suministradores.

3.º Identificación del género y especie con indicación del nombre de la persona responsable de la identificación de las setas.

4.º En su caso, procedimiento de conservación empleado o tratamiento realizado a las especies incluidas en la parte C del anexo.

5.º Fecha de distribución, cantidades y destinos.

Artículo 6. *Suministros directos de setas por parte del productor o recolector.*

Cualquier suministro directo por parte del productor o recolector, incluido el de pequeñas cantidades de setas, estará sujeto al cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y en este real decreto.

Asimismo, cualquier suministro directo por parte del productor o recolector, al consumidor final o a establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final, deberá cumplir, además, las siguientes condiciones:

a) En el caso de suministro directo de setas al consumidor final:

1.º Sólo se podrá realizar el suministro directo de setas al consumidor final, por parte del productor o recolector, en los casos y condiciones que establezca la autoridad competente en el ámbito del Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio, o mediante la normativa de desarrollo que puedan establecer las comunidades autónomas.

2.º Cuando se autorice este tipo de suministro, la autoridad competente elaborará una lista de las setas que pueden ser objeto del mismo, en la que sólo podrán incluirse especies recogidas en las partes A y B del anexo.

Para la elaboración de la lista de especies autorizadas para el suministro directo por parte del productor o recolector al consumidor, las autoridades competentes deberán tener en cuenta los conocimientos y la generalización del consumo de determinadas especies en cada región, así como los riesgos de confusión con especies tóxicas.

b) En el caso de suministro directo de setas a establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final:

1.º Los explotadores de establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final realizarán su aprovisionamiento de setas a través de canales de comercialización autorizados.

2.º Las comunidades autónomas podrán autorizar el suministro directo de setas, por parte del productor o recolector, a establecimientos locales de comercio al por menor que abastecen al consumidor final, debiendo elaborar una lista en los términos recogidos en el párrafo a).2.º de este artículo, pudiendo incluirse especies recogidas en la parte C del anexo si se van a someter a tratamiento adecuado antes de su entrega al consumidor final.

3.º Cuando se autorice este tipo de suministro, los explotadores de los establecimientos locales de comercio al por menor, además de cumplir lo establecido en este real decreto, deberán asegurarse especialmente de que las setas recibidas cumplen los requisitos recogidos en el artículo 3 y, además, no podrán, en ningún caso, suministrar dichos productos a otros establecimientos.

4.º Además, los explotadores de los establecimientos locales de comercio al por menor que, en los casos y condiciones establecidos por la autoridad competente, reciban suministros directos por parte del productor o recolector, deberán en todo momento demostrar mediante documentos y registros los datos que figuran en el párrafo c) del apartado 2 del artículo 5.

Artículo 7. *Infracciones y sanciones.*

1. Sin perjuicio de otras disposiciones que pudieran resultar de aplicación, el incumplimiento de lo establecido en este real decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa la instrucción del oportuno expediente administrativo, de conformidad con lo previsto en el capítulo VI del título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

2. En particular, la comercialización al consumidor final de especies no recogidas en las partes A y B del anexo o de las especies de la parte C del anexo sin el tratamiento adecuado, tendrá la consideración de una infracción grave, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 35.B).1.º de la Ley 14/1986, General de Sanidad.

3. Asimismo, la comercialización al consumidor final de especies recogidas en la parte D del anexo tendrá la consideración de una infracción muy grave, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 35.C).1.º de la Ley 14/1986, General de Sanidad.

Disposición transitoria única. *Plazos de adaptación.*

Las setas que se encuentren en el mercado a la entrada en vigor de este real decreto, a excepción de las setas silvestres que se comercialicen frescas, y que se ajusten a lo dispuesto en la normativa en ese momento vigente, podrán seguir comercializándose durante el plazo de un año.

Asimismo, en el caso de las conservas de champiñones cultivados de la especie Agaricus bisporus que se encuentren en el mercado etiquetados de conformidad con la normativa vigente en el momento de la entrada en vigor de este real decreto, podrán seguir comercializándose durante un período de dos años.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor del presente real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el mismo y, en particular, la sección 2.ª del capítulo XXI del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, y la Orden SCO/3303/2006, de 23 de octubre, por la que se prohíbe cautelarmente la comercialización de la seta Tricholoma equestre.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, y en virtud de lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO

LISTAS DE ESPECIES

Parte A

Especies silvestres que pueden ser objeto de comercialización en fresco

Agaricus campestris.
Agaricus sylvaticus.
Agrocybe aegerita (cylindracea).
Amanita caesarea, con la volva abierta.
Amanita ponderosa.
Boletus aereus.
Boletus edulis.
Boletus pinophilus (pinicola).
Boletus reticulatus.
Calocybe gambosa.
Cantharellus cibarius.
Cantharellus cinereus.
Cantharellus lutescens.
Cantharellus tubaeformis.
Cantharellus subpruinosus.
Clitocybe geotropa.
Craterellus cornucopioides.
Fistulina hepatica.
Higrocybe pratensis.
Hydnum albidum.

Hydnum repandum.
Hydnum rufescens.
Hygrophorus agathosmus.
Hygrophorus gliocyclus.
Hygrophorus latitabundus (limacinus).
Hygrophorus marzuolus.
Hygrophorus penarius.
Hygrophorus russula.
Lactarius deliciosus.
Lactarius quieticolor.
Lactarius salmonicolor.
Lactarius sanguifluus.
Lactarius semisanguifluus.
Lepista panaeolus (luscina).
Lepista nuda.
Lepista personata.
Macrolepiota procera.
Marasmius oreades.
Pleurotus eryngii.
Pleurotus ostreatus.
Rhizopogon luteolus (obtextus).
Rhizopogon roseolus.
Russula cyanoxantha.
Russula virescens.
Suillus luteus.
Terfezia arenaria.
Terfezia claveryi.
Terfezia leptoderma.
Tricholoma portentosum.
Tricholoma terreum.
Tuber aestivum.
Tuber borchii.
Tuber brumale.
Tuber indicum.
Tuber magnatum.
Tuber melanosporum (nigrum).
Ustilago maydis.
Xerocomus badius (Boletus badius).

Parte B

Especies cultivadas que pueden ser objeto de comercialización en fresco

Agaricus arvensis.
Agaricus bisporus.
Agaricus bitorquis.
Agaricus blazei.
Agaricus brunnescens.
Agrocybe aegerita (cylindracea).
Auricularia auricula-judae.
Auricularia polytricha.
Coprinus comatus.
Flammulina velutipes.
Grifola frondosa.
Hericium erinaceus.
Lentinula edodes.
Lepista nuda.
Lepista personata.

Hypsizygus marmoreus.
Hypsizygus tessulatus.
Pholiota nameko.
Pleurotus cystidiosus.
Pleurotus cornucopiae (citrinopileatus).
Pleurotus djamor.
Pleurotus eryngii.
Pleurotus fabellatus.
Pleurotus nebrodensis.
Pleurotus ostreatus.
Pleurotus pulmonarius.
Pleurotus sajor-caju.
Pleurotus tuber-regium.
Sparassis crispa.
Stropharia rugosoannulata.
Tremella fuciformis.
Tremella mesenterica.
Tricholoma caligatum (matsutake).
Volvariella volvacea.

Parte C

Especies que sólo pueden ser objeto de comercialización tras un tratamiento

Helvella sp.
Morchella sp.

Parte D

Especies mencionadas en el artículo 3.3, que no se pueden comercializar en ninguna presentación

Agaricus iodosmus (pilatianus).
Agaricus moelleri (praeclaresquamosus).
Agaricus placomyces.
Agaricus xanthodermus.
Amanita gemmata (junquillea).
Amanita muscaria.
Amanita pantherina.
Amanita phalloides.
Amanita porrinensis.
Amanita proxima.
Amanita verna.
Amanita virosa.
Boletus lupinus.
Boletus pulchrotinctus.
Boletus rhodoxanthus.
Boletus satanas.
Choiromyces meandriformis.
Clitocybe acromelalga.
Clitocybe alnetorum.
Clitocybe amoenolens.
Clitocybe candicans.
Clitocybe cerussata.
Clitocybe clavipes.
Clitocybe dealbata.
Clitocybe diatreta.
Clitocybe ericetorum.

Clitocybe festiva.
Clitocybe gracilipes.
Clitocybe nebularis.
Clitocybe phyllophila.
Clitocybe rivulosa.
Conocybe sp.
Coprinus atramentarius.
Coprinus romagnesianus.
Cortinarius sp.
Entoloma lividum (sinuatum).
Entoloma nidorosum.
Entoloma niphoides.
Entoloma rhodopolium.
Entoloma vernum.
Galerina sp.
Gymnopilus sp.
Gyromitra sp.
Hebeloma crustuliniforme.
Hebeloma sinapizans.
Hypholoma fasciculare.
Hypholoma sublateritium.
Hygrocybe conica (nigrescens).
Inocybe sp.
Lactarius chrysorrheus.
Lactarius helvus.
Lactarius necator.
Lactarius torminosus.
Lepiota sp.
Macrolepiota rachodes var. bohemica.
Macrolepiota venenata.
Mycena pura.
Mycena rosea.
Omphalotus illudens.
Omphalotus olearius.
Panaeolus sp.
Paxillus filamentosus.
Paxillus involutus.
Pholiota squarrosa.
Pholiotina sp.
Pleurocybella porrigens.
Pluteus nigroviridis.
Pluteus salicinus.
Psilocybe sp.
Ramaria formosa.
Ramaria pallida.
Russula emetica.
Scleroderma sp.
Stropharia aeruginosa.
Stropharia coronilla.
Stropharia cyanea.
Stropharia semiglobata.
Stropharia stercoraria.
Tricholoma auratum.
Tricholoma equestre.
Tricholoma filamentosum.
Tricholoma flavovirens.
Tricholoma josserandii.

Tricholoma pardinum.
Tricholoma sulfureum.
Tricholoma scioides.
Tricholoma sejunctum.
Tricholoma virgatum.

§ 40

Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 183, de 2 de agosto de 1982
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1982-19736

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y dos/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre, fue parcialmente modificada por el artículo sexto del Real Decreto mil setecientos setenta y uno/mil novecientos setenta y seis, de dos de julio, y por el Real Decreto mil setecientos setenta y siete/mil novecientos setenta y ocho, de diecinueve de mayo. La experiencia adquirida en la aplicación de esta Reglamentación aconseja proceder a la aprobación de un nuevo texto a fin de evitar una diversificación de disposiciones sobre esta materia, clarificar determinados conceptos y adaptar la Reglamentación a la nueva estructura de la Administración del Estado.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, Economía y Comercio, Industria y Energía, Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día catorce de mayo de mil novecientos ochenta y dos,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba el nuevo texto, revisado, de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de turrones y mazapanes, que se publica como anexo.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas, en lo que se oponga a lo establecido en el presente Real Decreto, las disposiciones vigentes de igual o inferior rango, y en particular el Decreto dos mil ciento ochenta y dos/mil novecientos setenta y cinco, de quince de septiembre; el artículo sexto del Real Decreto mil setecientos setenta y uno/mil novecientos setenta y seis, de dos de julio, y el Real Decreto mil setecientos setenta y siete/mil novecientos setenta y ocho, de diecinueve de mayo.

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE TURRONES Y MAZAPANES

1. *ÁMBITO DE APLICACIÓN.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales lo que se entiende por turrones y mazapanes y fijar con carácter obligatorio las normas de dichos productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, elaboradores y comerciantes de turrones y mazapanes y, en su caso, a los importadores de estos productos.

Se considerarán industriales de turrones y mazapanes aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales, dedican su actividad a la fabricación de las elaboraciones fundamentales indicadas en el punto 6.1.

Se consideran elaboradores de turrones y mazapanes aquellas personas naturales o jurídicas que se dedican a la preparación de estos productos. como complemento de otra actividad principal y para la venta al «detall» en su propio establecimiento.

2. *DEFINICIONES.*

2.1. *Turrón.*–Se entiende por turrón la masa obtenida por cocción de miel y azúcares con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas o con piel. La miel podrá ser sustituida total o parcialmente por azúcares en sus distintas clases y derivados.

2.2. *Turrones diversos.*–A efectos de esta Reglamentación se consideran turrones diversos a las masas obtenidas por amasado, con o sin cocción, de almendras que podrán sustituirse total o parcialmente por cualquier otro fruto seco, pelado o con piel, crudo o tostado y otras materias básicas e ingredientes señalados en el punto 6.3 con miel y/o azúcares en sus distintas clases y derivados.

2.3. *Turrones con féculas.*–Se entiende por turrones con féculas a los definidos en los puntos 2.1. y 2.2., a los que se han incorporado harinas o féculas alimenticias en proporción máxima de 15 por 100 de almidón, expresado en extracto seco.

2.4. *Mazapán.*–Se entiende por mazapán la masa obtenida por amasado, con o sin cocción, de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases y derivados.

2.5. *Mazapán con fécula.*–Mazapán con fécula es el definido en el punto anterior al que se han incorporado harinas o féculas alimenticias en proporción máxima del 15 por 100 de almidón, expresado en extracto seco.

Se entiende particularmente por marquesas la masa obtenida por amasado de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcares en sus distintas clases, y derivados, huevos enteros y almidón de trigo, con batido y cocción. El contenido de almidón no excederá en su proporción del 8,5 por 100 expresado en extracto seco.

3. *CONDICIONES DE LAS INDUSTRIAS, DE LOS MATERIALES Y DEL PERSONAL.*

(Derogado)

4. *REGISTRO SANITARIO.*

(Derogado)

5. *RÉGIMEN DE INSTALACIÓN DE INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS DE VENTA.*

(Derogado)

6. *CLASIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS PROPIOS DE LAS INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN REGULADOS POR ESTA REGLAMENTACIÓN.*

6.1. *Productos elaborados.*–Los productos propios de las industrias y establecimientos de turrones y mazapanes, se clasificarán en dos grandes grupos:

1. Elaboraciones fundamentales.

1.1. Turrón blando.
1.2. Turrón duro.
1.3. Turrones diversos (yema, crema o yema quemada o tostada, nieve o mazapán, de fruta, de coco, de nata, praliné, de cacao, chocolate y cualquier otra denominación en virtud de los ingredientes que entran en su composición o por razones tradicionales).
1.4. Turrones con fécula.
1.5. Mazapán en sus diferentes variedades y termas: Figuritas, reyes, castañas, pasteles gloria, pasteles yema, cascas, cádiz, marquesitas y otras denominaciones de carácter tradicional.
1.6. Mazapán con fécula.

La enumeración de tipos y variedades recogidas en los epígrafes 1.3 y 1.5 no tienen en forma alguna carácter limitativo.

2. Elaboraciones complementarias.–Con carácter puramente enunciativo se relacionan las elaboraciones tradicionales más signiticativas: Frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar), polvorones, grageas, peladillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros artículos análogos y de fantasía.

6.2. *Subordinación a otras Reglamentaciones.*–Cuando alguna de las elaboraciones complementarias esté sujeta a Reglamentaciones específicas los industriales de turrones y mazapanes que las elaboren deberán observar las normas que dichas Reglamentaciones determinen.
6.3. *Materias básicas e ingredientes.*–De forma genérica en la elaboración de turrones y mazapanes se consideran materias básicas los siguientes productos:

– Almendras, avellanas, nueces, piñones, anacardo, pistacho, otros frutos secos, cacahuete, coco, manteca de cacao, cacao, café, leche o nata (fresca, concentrada, condensada evaporada o en polvo), yema de huevo y frutas trituradas incorporadas a la masa.

El resto de ingredientes utilizados para la elaboración de turrón y mazapán y a los que se puede aplicar el calificativo de materias primas son:

– Agua potable, miel, azúcares en sus distintas clases y derivados, clara de huevo (fresca, congelada o en polvo), gelatinas alimenticias, grasas comestibles, féculas y harinas alimenticias, arroz hinchado, trigo hinchado, maíz hinchado, obleas, especias y alimentos estimulantes, licores, proteínas vegetales, limón, naranja u otros frutos (frescos, enteros o sus partes o extractos y aromas), así como los aditivos contenidos en la lista positiva aprobada por Resolución de la Subsecretaría para la Sanidad.

6.4. Características de los productos elaborados.

6.4.1. Turrones blando y duro.–Elaborados exclusivamente con almendras peladas o con piel y tostadas, miel, azúcares, clara de huevo o albúmina, agua y los aditivos autorizados.

	Calidad			
	Suprema (*)	**Extra (*)**	**Standard (*)**	**Popular (*)**
Turrón duro:				
Humedad (máximo)	5,0	6,0	7,0	7,0
Proteínas (mínimo)	11,0	9,0	7,5	6,5
Grasa (mínimo)	32,5	26,0	21,5	18,5
Cenizas (máximo)	2,2	2,2	2,0	2,0
Turrón blando:				
Humedad (máximo)	4,5	5,0	–	–
Proteínas (mínimo)	12,0	95	–	–
Grasa (mínimo) ,	34,0	27,0	–	–
Cenizas (máximo)	2,5	2,3	–	–

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Se admitirá la presencia de fécula o harina hasta un máximo de un gramo por cien gramos, en los turrones duros, procedentes de restos de obleas de recubrimientos y, en el caso de los blandos, por el aprovechamiento de fragmentos de turrones duros.

6.4.2. Turrones diversos.–Elaborados con cualquier fruto seco, pelado, crudo o tostado, cacahuete, coco, cacao, chocolate, yema de huevo, gelatinas alimenticias, azúcares y otras materias básicas e ingredientes de los indicados en el punto 6.3.

No contendrán féculas ni harinas.

	Turrón de coco		Turrón de nieve o de mazapán		Turrón de yema o de crema	
	Suprema (*)	Extra (*)	Suprema (*)	Extra (*)	Suprema (*)	Extra (*)
Humedad (máximo)	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0
Proteínas (mínimo)	1,5	1,2	7,5	6,0	7,5	6,0
Grasa (mínimo)	22,0	19,0	22,0	19,0	22,0	19,0
Cenizas (máximo)	1,0	1,0	2,5	2,0	2,5	2,0

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Los otros turrones diversos se ajustarán en sus características analíticas a las declaraciones de la fórmula cuantitativa presentada en la Dirección General de Salud Pública.

Los turrones diversos podrán rellenarse o recubrirse con preparados de confitería, pastelería y frutas confitadas, debiendo diferenciarse perfectamente del turrón, la cobertura o el relleno

6.4.3. Turrones con féculas.–Este tipo de turrones podrá llevar además incorporadas féculas o harinas alimenticias hasta un contenido máximo de 15 por 100 de almidón calculado sobre extracto seco.

Turrones con fécula blandos

	Standard (*)	Popular (*)
Humedad (máximo)	7,0	7,0
Proteínas (mínimo)	8,0	5,5
Grasa (mínimo)	27,0	20,0
Cenizas (máximo)	1,5	2,0

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Turrones diversos con féculas

Sus características analíticas se determinarán de acuerdo con las declaraciones de la fórmula en la Dirección General de Salud Pública.

Estos turrones tendrán un contenido en humedad que no excederá del 16 por 100.

6.4.4. Mazapán.–Elaborado con almendras, azúcares y aditivos autorizados.

	Suprema (*) – Porcentaje	Extra (*) – Porcentaje
Humedad (máximo)	11,0	11,0
Proteínas (mínimo)	8,0	6,0
Grasa (mínimo)	24,0	18,5
Cenizas (máximo)	1,5	1,5

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

En el caso específico del producto denominado «Mazapán de Soto», el contenido máximo de humedad admitido será del 16 por 100.

El mazapán podrá estar relleno o recubierto de diversos preparados de confitería, pastelería o frutas confitadas. La cobertura o relleno deberá diferenciarse perfectamente del mazapán.

6.4.5 Mazapán con fécula.–En este caso se permitirá la adición de féculas o harinas alimenticias hasta un contenido del 15 por 100 de almidón, expresado sobre extracto seco.

	Estándar (*) – Porcentaje
Humedad (máximo)	12,0
Proteínas (mínimo)	4,5
Grasa (mínimo)	12,2
Cenizas (máximo)	1,5

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

Para el producto denominado «Mazapán de Soto», el contenido máximo de humedad admitido será del 16 por 100.

6.4.6. Marquesas.–Las características particulares de este producto serán las siguientes:

	Standard (*)
Humedad (máximo)	16,0
Proteínas (mínimo)	10,0
Grasa (mínimo)	21,0
Cenizas (máximo)	1,3

(*) Tanto por ciento en producto terminado.

6.5 **(Derogado)**

6.6 Condiciones generales de los turrones, mazapanes y otras elaboraciones complementarias:

1. Estar elaborados exclusivamente con las materias básicas y otros ingredientes autorizados para cada tipo de productos.
2. Poseer aspecto normal, color, olor y sabor característicos.
3. No contener impurezas o contaminantes en cantidades que puedan suponer un riesgo para la salud.

7. *ENVASADO, ETIQUETADO Y ROTULACIÓN.*

7.1. **(Derogado)**

7.2. **(Derogado)**

7.3. *Etiquetado y rotulación.*–En las envueltas o envases dispuestos para la venta al público deberán figurar los datos que se especifican a continuación, en un tamaño de letra suficientemente legible. A este respecto, se exigirá un mínimo de 5 milímetros para las especificaciones de los epígrafes 2, 3 y 6, que se incluirán en una de las caras principales del envase.

Los datos mencionados en el párrafo anterior son:

1. **(Derogado)**
2. Clase de elaboración o denominación genérica, si la tiene.
3. Los turrones diversos deberán indicar, además, junto a la palabra turrón, el nombre de la materia o materias básicas que sustituyan total o parcialmente a la almendra.
4. **(Derogado)**
5. **(Derogado)**
6. Categoría Comercial.
7. **(Derogado)**

Los productos que se elaboren en bloque o en envases a granel deberán llevar en su envoltura o envase todos los datos reseñados anteriormente.

7.4. *Diferenciación de calidades*.–Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra que a continuación se detallan, los turrones blandos y duros se clasifican en las siguientes calidades:

	Calidad			
	Suprema – Porcentaje	**Extra – Porcentaje**	**Standard – Porcentaje**	**Popular – Porcentaje**
Turrones blandos	54	50	44	30
Turrones duros	60	46	40	34

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendras y otras materias básicas, los turrones diversos y mazapanes se clasifican en las siguientes calidades:

	Calidad			
	Suprema – Porcentaje	**Extra – Porcentaje**	**Standard – Porcentaje**	**Popular – Porcentaje**
Turrones diversos	45	38	25	9
Turrón de coco (en porcentaje de coco)	45	38	25	9
Turrón de nieve o mazapán (en porcentaje de almendra)	45	38	25	9
Turrón de yema (en almendra y yema en polvo como mínimo, respectivamente, si bien la suma de ambos ingredientes no será inferior al 45 por 100 en Suprema, al 38 por 100 en Extra, al 25 por 100 en Standard y al 9 por 100 en Popular)	40 y 1 (*)	33 y 1 (*)	20 y 1 (*)	5 y 1 (*)
Mazapanes	45	35	23	–

(*) La yema en polvo podrá ser sustituida por su equivalente en yema fresca.

Estas calidades guardarán relación con las especificaciones establecidas en el punto 6.4.

Los porcentajes de almendras y de otras materias básicas tienen el carácter de mínimos, no tomándose en consideración el relleno o cobertura.

En el caso de las marquesas, el porcentaje de almendras será del 30 por 100 y no contendrán menos del 6 por 100 de sólidos de huevo.

8. *EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN.*

8.1. *Exportación.*–Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustarán a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino y a lo que disponga en esta materia el Ministerio de Economía y Comercio. Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles la palabra «Export» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios de Economía y Comercio y de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

8.2. **(Derogado)**

9. *RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS.*

(Derogado)

ANEXO

Inspecciones y métodos de análisis de aplicación en turrones y mazapanes

1. Las inspecciones y toma de muestras se realizarán con los procedimientos que al efecto tengan establecidos los Servicios de Inspección competentes en esta materia.

2. Para los análisis de turrones y mazapanes se aplicarán los métodos oficiales de análisis publicados por Orden de Presidencia del Gobierno, y en su defecto, los aprobados por la Comisión Coordinadora de Laboratorios y Métodos de Análisis del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

§ 41

Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 112, de 10 de mayo de 1984
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1984-10112

El sector de las salsas de mesa, y más concretamente las actividades industriales de manipulación, elaboración almacenamiento, conservación, transporte, distribución y venta de salsas, ha venido experimentando una profunda transformación acentuada en los últimos años con las innovaciones incorporadas a este campo de la industria alimentaria que obliga a una ordenación de este sector de la alimentación.

De otra parte, el texto del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1977, de 21 de septiembre, que dedica un capítulo a estos preparados prevé la promulgación de reglamentaciones que completen esta plaza legal básica para su puesta en marcha.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídas las organizaciones profesionales afectadas legalmente constituidas, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de marzo de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

Disposición transitoria primera.

Las adaptaciones de las instalaciones existentes formulaciones y procesos de fabricación derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Disposición transitoria segunda.

Los artículos 26, 27 y 28 de la presente Reglamentación no serán exigibles hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimentarios Envasados.

Disposición transitoria tercera.

Hasta el vencimiento del plazo expresado en la disposición transitoria segunda estarán vigentes los apartados 3, «Etiquetado genérico obligatorio» y 5, «Etiquetado específico de la Norma General para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados», aprobados por Decreto 336/1975, de 7 de marzo.

Disposición final.

Se faculta a los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en la Presente Reglamentación.

Disposición derogatoria.

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o menor rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE SALSAS DE MESA

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por salsas de mesa y fijar, con carácter obligatorio las normas de fabricación elaboración, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, elaboradores, comerciantes e importadores de salsas de mesa envasadas.

Se considerarán fabricantes y/o elaboradores de salsas de mesa aquellas personas naturales o jurídicas que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en la presente Reglamentación.

TÍTULO I

Definiciones y clasificaciones

Artículo 2. *Definición.*

A efectos de esta Reglamentación, se entienden por salsas, aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios.

Artículo 3. *Clasificación.*

Entre los distintos tipos de salsas se distinguen:

1. Tomate frito.
2. Ketchup, catsup o catchup.
3. Mayonesa o mahonesa y salsa fina.
4. Mostaza.
5. Otros tipos de salsas.

Artículo 4. *Tomate frito.*

Es el producto formulado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, y sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición facultativa de los ingredientes que se citan en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante el tratamiento térmico adecuado.

Artículo 5. *Ketchup, catsup o catchup.*

Es el producto preparado a partir de tomate en cualquiera de sus formas de utilización (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta o concentrado de tomate) tal como se definen en el Código Alimentario Español, sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias y con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

Artículo 6. *Mayonesa o mahonesa y salsa fina.*

Son los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

Artículo 7. *Mostaza.*

Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza) sazonado con vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en el título cuarto, de esta Reglamentación, envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado.

Artículo 8. *Otros tipos de salsas.*

En este grupo, se incluyen las salsas que respondiendo al concepto general definido en el artículo 2.º no se ajustan a las características de los tipos definidos anteriormente.

Su denominación deberá ser el nombre consagrado por el uso, o, en su defecto, una denominación de fantasía, si bien, en este caso deberá de estar acompañada de una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del mismo y distinguirla de aquellos otros con los que pueda confundirse.

TÍTULO II

Características de los productos que regula esta Reglamentación

Artículo 9. *Tomate frito.*

9.1 Caracteres organolépticos:

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de tomate frito. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir del tomate o sus derivados, definidos en el artículo 4.º, obtenidos a partir de los frutos maduros. El color rojo podrá ser más o menos intenso, pero no amarillento. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

9.2 Características físico-químicas:

Contenido de tomate, 25 por 100 mínimo, expresado en concentrado de tomate de 28-30 BRIX.

Acidez, de 0,2 por 100 a 0,8 por 100 máximo, expresado en ácido cítrico anhidro.

Cloruros, 2,5 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.

Ph, 4,6 máximo.

Azúcares añadidos, 5 por 100 máximo.
Materia grasa extraíble, 3 por 100 mínimo.
Consistencia, el aceite podrá estar o no emulsionado.

La salsa será prácticamente homogénea y sin grumos, tolerándose únicamente indicios de separación de suero o de aceite. La consistencia, medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 14 centímetros a 20 centígrados en 30 segundos.

9.3 **(Derogado)**

Artículo 10. *Ketchup, catsup o catchup.*

10.1 Caracteres organolépticos:

El sabor, olor y aspecto serán los característicos de esta salsa. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir de los derivados del tomate, definidos en el artículo 5.º, obtenidos a partir de los frutos maduros. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

10.2 Características físico-químicas:

Contenido en tomate, 25 por 100 mínimo expresado en concentrado de tomate de 28-30 BRIX.
ºBRIX, mínimo 25 medidos con el refractómetro a 20 ºC.
Ph, 4,0 máximo.
Acidez, 0,9 por 100 mínimo, expresado en ácido acético.
Cloruros, 4 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.
Consistencia, el producto deberá ser homogéneo, tolerándose sólo una ligera separación de suero. La consistencia medida con el consistómetro Bostwick, tendrá un valor máximo de 10 centímetros a 20º centígrados en 30 segundos.

10.3 **(Derogado)**

Artículo 11. *Mayonesa o mahonesa y salsa fina.*

11.1 Caracteres organolépticos:

Aspecto y color, emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.
Sabor característico, dependiendo de los ingredientes utilizados.

11.2 Características físico-químicas:

Mayonesa o mahonesa:

Extracto etéreo (con éter etílico): 65 por 100 mínimo.
Acidez: 0,2 por 100 mínimo en ácido acético.
Ph, inferior a 4,2.
Contenido en huevo, 5 por 100 mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42 por 100).

Salsa fina:

Extracto etéreo (con éter etílico): 30 por 100 mínimo.
Acidez: 0,3 por 100 mínimo.
Ph, inferior a 4.
Contenido en huevo, 3 por 100 mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42 por 100).

11.3 **(Derogado)**

Artículo 12. *Mostaza.*

12.1 Caracteres organolépticos:

Color amarillo o marrón, más o menos intenso del producto elaborado a partir de la semilla de mostaza.

Sabor, olor y aspecto característicos de la mostaza.
El producto deberá presentar una consistencia homogénea tolerándose una ligera separación de suero.

12.2 Características físico-químicas:

Extracto seco mínimo 10 por 100 (excluidos la sal y el azúcar).
Acidez, 1,6 mínimo, expresado en ácido acético.
Cloruros, 5 por 100 máximo, expresado en cloruro sódico.
Contenido en aceite de mostaza 2,5 por 100 mínimo.

12.3 **(Derogado)**

Artículo 13. *Otras salsas.*

13.1 Caracteres organolépticos:

La composición de las salsas que no se ajusten a las características de los tipos especificados anteriormente, deberá corresponderse con la composición de los ingredientes declarados en la etiqueta.

13.2 **(Derogado)**

TÍTULO III

Registros administrativos

Artículo 14.

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas y aditivos autorizados

Artículo 15. *Materias primas.*

En la elaboración de las salsas, además de las materias primas que se especifican en las definiciones de cada tipo de salsas, podrán ser utilizadas las siguientes:

Sal, azúcares diversos, almidones, féculas, jarabe de glucosa, gelatinas, ajos, cebollas y otras hortalizas, o sus extractos naturales, hidrolizados proteicos, proteínas vegetales, huevos, ovoproductos, leche, aceites vegetales, zumo de limón, vino, vinagre, especias diversas y sustancias aromatizantes.
Y cualquier otra autorizada por la Dirección General de Salud Pública, sin que esta lista tenga carácter limitativo.
El aceite utilizado en la elaboración de estas salsas deberá cumplir los requisitos exigidos por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aceites vegetales comestibles, aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero.
Tanto las materias primas como los productos elaborados estarán exentos de agentes patógenos u otros agentes extraños.

Artículo 16. *Aditivos autorizados.*

(Derogado)

TÍTULO V

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Artículos 17 a 20.

(Derogados)

TÍTULO VI

Almacenamiento, transporte, rotulación, etiquetado y publicidad

Artículo 21.

(Derogado)

Artículo 22.

(Derogado)

Artículo 23. *Tolerancia en contenido neto.*

(Derogado)

Artículo 24. *Etiquetado y rotulación.*

(Derogado)

Artículo 25.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos o colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

25.1 Denominación del producto.–Serán las denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contemplados en los artículos 4.º, 5.º, 6.º, 7.º y 8.º

25.2 a 25.6 **(Derogados)**

Artículo 26.

(Derogado)

Artículo 27.

(Derogado)

TÍTULO VII

Exportación e importación

Artículo 28. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación, se ajustaran a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles, impresa la palabra «Export.» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Artículos 29 a 32.

(Derogados)

§ 42

Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 306, de 22 de diciembre de 1984
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1984-27961

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentación especial las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, procede dictar las distintas reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de septiembre de 1984,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de condimentos y especias.

Disposición adicional única. *Reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la AELC Partes Contratantes en el Acuerdo EEE ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria primera.

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y, en especial, de lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Disposición transitoria segunda.

Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de envases, etiquetas, envolturas, cierres o precintos, durante un plazo de dieciocho meses, no pudiendo efectuarse, a partir de la fecha de publicación del presente Decreto, nuevas contrataciones de dichos materiales, si no se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

Disposición transitoria tercera.

Se concede un plazo de doce meses a contar desde la publicación de la presente Reglamentación para exigir las características relacionadas en el artículo 15, 2, de la misma, para aquellos productos o para aquellos parámetros que, o no estaban considerados en la Orden de la Presidencia del Gobierno del 26 de noviembre de 1930, o que se han modificado por este Real Decreto.

Disposición final.

Quedan facultados los Ministerios competentes para que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, puedan dictar las disposiciones necesarias para completar, desarrollar y mejor cumplir lo dispuesto en la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria.

Disposición derogatoria.

A partir de la fecha de la publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas las siguientes disposiciones:

Orden de la Presidencia del Gobierno de 26 de noviembre de 1960 («Boletín Oficial del Estado» número 293, de 7 de diciembre), por la que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

Orden de la Presidencia del Gobierno de 20 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado» número 177, de 26 de julio), por la que se modifican determinados artículos de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de condimentos y especias naturales.

Y cuantas otras disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y COMERCIO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por especias y condimentos, tanto naturales como preparados, para uso en la alimentación y fijar, con carácter obligatorio, las normas técnico-sanitarias de elaboración, manipulación y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, manipuladores y comerciantes de especias y condimentos y, en su caso, a los importadores.

Se considerarán fabricantes, manipuladores, comerciantes e importadores de especias y condimentos para la alimentación, aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la obtención, preparación o manipulación, venta o importación de los productos definidos en los artículos 2.º a 4.º

TÍTULO I

Definiciones y clasificaciones

Artículo 2. *Especia o condimento aromático.*

A efectos de esta Reglamentación, se designa con el nombre de especia o condimento aromático a las plantas o partes de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características haciéndoles más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.

Tienen la consideración de condimentos naturales la sal y el vinagre, que son objeto de reglamentaciones específicas.

Artículo 3. *Condimentos preparados o sazonadores.*

Se entiende como condimento preparado o sazonador el producto obtenido por la simple mezcla de varias especias o condimentos entre sí, y/o con otras sustancias alimenticias, autorizadas específicamente por esta Reglamentación.

A todos los efectos administrativos y jurídicos tendrán consideración de «aditivos» y no de «condimentos preparados» toda mezcla de especias a las que se les incorporan aditivos cuya acción va a desarrollarse en la elaboración de un preparado alimenticio determinado y cuya presencia en la mezcla está explicada por su mayor facilidad de dosificación y homogeneización de las materias primas a las que se va a incorporar.

Artículo 4. *Sucedáneos de especias.*

Son los productos elaborados con ingredientes distintos de la especia que marca su denominación, de propiedades parecidas, que adoptan la misma presentación y aspecto físico y usos que la especia genuina y están destinados a reemplazarla.

Será preciso que se anteponga a la denominación de la especia sustituida la leyenda «sucedáneo de ...», debiéndose indicar asimismo la materia originaria de la misma, utilizándose iguales caracteres gráficos en ambas indicaciones.

Sólo se permiten los sucedáneos de canela, pimienta negra, pimienta blanca y clavo.

En ningún caso podrá mezclarse cualquier sucedáneo con las especias.

Artículo 5. *Clasificación y denominación de las especias.*

Con carácter enunciativo, no limitativo, las especias pueden clasificarse como sigue, según la parte vegetal que les confiere su acción.

1. Arilos:

1.1 Macis.–Arilo desecado de la nuez moscada «Myristica Fragans», Houttyl.

2. Bulbos:

2.1 Ajo.–Bulbos sanos y limpios del «Allium sativum», Linneo, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.

2.2 Cebolla.–Bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados o liofilizados del «Allium Cepa», Linneo, y otras variedades comestibles.

3. Corteza:

3.1 Canela.–Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica, procedente del «Cinnamomum zeylanicum», Blume; «Cinnamomum Casia», Blume, y «Cinnamomum Burmani», Breyne, y otras especias.

4. Flores y partes florales:

4.1 Alcaparra.–Son los botones florales del «Capparis spinosa», Linneo, y «Capparis ovata», Desp., conservados en vinagre, salmuera o sal seca.

4.2 Azafrán.–Estigmas desecados del «Crocus sativus», Linneo, filamentos flexibles, resistentes, de color y aroma característicos.

4.3 Clavo.–Botón floral maduro y desecado del «Caryophyllus aromaticus», Linneo.

5. Frutos:

5.1 Alcaravea.–Frutos sanos y limpios del «Carum carvi», denominado también camino alemán o de prado.

5.2 Anís.–Frutos sanos, limpios y desecados del «Pimpinella anisum», Linneo, de color amarillo pardo y olor y sabor muy aromáticos.

5.3 Apio.–Frutos sanos, limpios y desecados del «Apium graveolens», Linneo.

5.4 Badiana.–Frutos sanos, limpios y desecados del «Illicium verum», Hooker.

5.5 Cardamomo.–Frutos sanos, limpios y desecados del «Elettaria Cardamomum», White y Maton, u otras especias afines.

5.6 Cilantro.–Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «Coriandrum sativum», Linneo, globosos, amarillos o pardo oscuros.

5.7 Comino.–Frutos sanos, limpios y desecados del «Cuminum cyminum», Linneo, «comino ordinario» o «largo».

5.8 Enebro.–Arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del «Juniperus communis», Linneo.

5.9 Hinojo.–Frutos sanos, maduros, limpios y desecados del «Foeniculum vulgare», Miller.

5.10 Pimentón.–Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento.

«Capsicum annum», Linneo, o «Capsicum longum», D. C., o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agridulce y picante.

5.11 Pimienta blanca.–Fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de «Piper nigrum», Linneo.

5.12 Pimienta de Cayena.–Frutos enteros y desecados del «Capsicum frutescens», Linneo; «Capsicum baccatum», Linneo, y «Capsicum fastigiatum» Bl.

5.13 Pimienta de Jamaica.–Frutos desecados, enteros o molidos, de «pimenta officinalis», Berg.

5.14 Pimienta negra.–Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del «Piper nigrum», Linneo.

5.15 Vanilla.–Fruto incompletamente maduro, fermentado y desecado, de la «Vainilla planifolia», Andrews, y de la «Vanilla pompona», Schiede.

5.16 Pimienta rosa.–Frutos sanos, limpios, enteros o molidos y desecados de «Schinus terebinthifolius Raddi.

6. Hojas y sumidades:

6.1 Ajedrea.–Hojas y sumidades floridas, limpias, frescas o desecadas de la «Satureja hortensis», Linneo.

6.2 Artemisa.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de «Arthemisia vulgaris», Linneo.

6.3 Espliego.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de «Lavandula spica», Linneo.

6.4 Estragón.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas, de la «Arthemisia dracunculus», Linneo.

6.5 Hierbabuena.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, de la «Menta arbensis», Linneo.

6.6 Laurel.–Hojas sanas, limpias y desecadas, del «Laurus nobilis», Linneo.

6.7 Mejorana.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, del «Origanum mejorana». L «Mejorana cultivada o de jardín», y «Thymus mastichina», Linneo. Mejorana silvestre.

6.8 Menta.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas, de la «Menta piperita», Linneo; «Menta viridis», Linneo, y «Menta aquatica», Linneo, u otras.

6.9 Orégano.–Hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del «Origanum vulgare», Linneo; «Origanum virens», Hoffgg.

6.10 Perejil.–Plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas «Petroselinum sativum», Hofpm.

6.11 Poleo.–Hojas y sumidades floridas de la «Menta pulegium», Linneo, recogidas en el periodo de la floración.

6.12 Romero.–Hojas y sumidades floridas de «Rosmarinus officinalis», Linneo, recogidas en el período de floración.

6.13 Salvia.–Plantas sanas, limpias, frescas o desecadas de la «Salvia officinalis», Linneo, y «Salvia lavandulaefolia», Walp.

6.14 Tomillo.–Planta y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del «Thymus vulgaris», Linneo; del «Thymus zygis», Linneo, y «Thymus piperella», Linnes.

6.15 Albahaca.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "Ocimum basilicum" (L.).

6.16 Eneldo.–Hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "Peucedanum graveolens" (L.).

7. Rizomas y raíces.

7.1 Cálamo.–Rizoma sano, limpio y seco de «Acorus calamus», entero o descortezado.

7.2 Curcuma o cedoaria.–Rizoma sano y desecado de la «Curcuma zedoaria», Rosc.

7.3 Galanga.–Rizoma sano de la «Alpina officinarum», Hange, u otras especies del mismo género.

7.4 Jengibre.–Rizoma lavado y desecado del «Zingiber officinale», Rosc, entero (gris) o descortezado (blanco).

8. Semillas:

8.1 Ajonjolí o sésamo.–Semillas sanas y limpias del «Sesamun orientale», y del «Sesamun Indicum».

8.2 Mostaza.–Semillas sanas y limpias del «Brassica juncea» (mostaza marrón); «Brassica nigra», Koch (mostaza negra), y «Sinapis alba», Linneo (mostaza blanca).

8.3 Nuez moscada.–Semilla desprovista de arilo de la «Myristica fragans», Houttyl.

8.4 Eneldo.–Semillas sanas o limpias de de "Peucedanum graveolens" (L.).

8.5 Alholva o fenogreco.–Semillas sanas y limpias de "Trigonella foenum-graecum" (L.).

8.6 kaloonji o Neguilla.–Semillas sanas y limpias de "Nigella sativa" (L.).

Artículo 6. *Clasificación de los condimentos preparados o sazonadores.*

A efectos de esta Reglamentación, los condimentos preparados o sazonadores se pueden clasificar en:

1. Mezclas entre especias:

Las especias definidas anteriormente podrán mezclarse entre sí, con el fin de obtener un condimento que reúne las características apropiadas para el fin a que se destina.

2. Mezclas entre especias y condimentos naturales:

Las especias podrán mezclarse también con condimentos naturales para obtener condimentos preparados específicos.

3. Mezclas entre especias y sustancias autorizadas específicamente para estos productos y/o condimentos naturales.

A los preparados obtenidos en los apartados anteriores se les podrá incorporar otras sustancias alimenticias y/o alimentarias autorizadas específicamente por esta Reglamentación.

TÍTULO II

Condiciones de las industrias de los materiales y del personal

Artículo 7. *Requisitos industriales.*

(Derogado)

Artículo 8. *Requisitos higiénico-sanitarios.*

(Derogado)

Artículo 9. *Condiciones generales de los materiales.*

(Derogado)

Artículo 10. *Condiciones del personal.*

(Derogado)

Artículo 11. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

11.1 Manipulaciones permitidas.

Generales

1. Los procedimientos tecnológicos empleados para la elaboración y conservación asegurarán un correcto estado higiénico-sanitario en el momento de la venta.
2. La limpieza, selección, desecado, deshidratado, liofilizado, troceado y molido de la especia natural sin adición o mezcla de componente alguno, cuando se expendan como especia simple.
3. Además de las prácticas señaladas en el punto anterior el mezclado, cuando se expendan como mezclas, de especias o condimentos preparados.
4. **(Derogado)**
5. En el caso de los condimentos preparados, se autorizan aquellas manipulaciones que dan carácter al proceso de elaboración específica (liofilización, conservación, concentración, dilución, etc.).
6. Se permite el uso de óxido de etileno para la esterilización de especias y condimentos, siempre que el residuo no exceda de 50 ppm.

Específicas

7. Al pimentón puede añadírsele cualquiera de los aceites incluidos en la Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles, en proporción tal que la cantidad máxima añadida en el producto comercial no sobrepase el 10 por 100 en masa del pimentón seco.
8. En la mostaza molida se permite la separación de su grasa por medios mecánicos. Al producto se le denominará mostaza desengrasada.
9. Se permite la incorporación de agentes aromáticos y otros aditivos autorizados para este fin, aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria en las elaboraciones definidas en los artículos 3 y 4 de esta Reglamentación.
10. En las especias naturales molidas se permitirá la adición de antiapelmazantes contenidos en la lista positiva correspondiente a esta Reglamentación y aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

11.2 Manipulaciones prohibidas.

Generales

1. La elaboración de especias y condimentos en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

2. El almacenamiento en condiciones inadecuadas.

3. La extracción de sus principios activos, ya sea parcial o total.

4. El reforzamiento de las especias naturales, enteras, molidas, con sus principios activos, esencias o extractos.

5. La adición a las especias naturales, enteras o molidas, comercializadas como tales, de azúcares, féculas, aceites, polvos, vegetales extraños, sal común o sustancias minerales, aunque sean inocuas, con las excepciones permitidas en los epígrafes 11.1.6 y 11.1.7 de esta Reglamentación.

6. La incorporación de agentes aromáticos y otros aditivos a las especias y condimentos naturales o preparados, comercializados en forma simple o mezclados, con la excepción señalada en los puntos 1.9 y 1.10 del artículo 11 de esta Reglamentación.

7. La venta de toda especia entera o molida cuyas características no correspondan con el nombre bajo el que se expenda, o esté averiada o alterada.

No obstante, podrá autorizarse el comercio de las especias destinadas a la preparación de esencias u otros usos no alimentarios y que no reúnan las condiciones establecidas, siempre que en sus envases y documentos comerciales se las denomine «especia destinada para uso industrial impropia para el consumo humano».

8. La venta de especias y condimentos cuyos envases carezcan de la identificación reglamentaria, según lo dispuesto en el título V de esta Reglamentación.

9. La utilización de aditivos no autorizados en las listas positivas aprobadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria para esta clase de productos.

10. **(Derogado)**

Específicas

11. La mezcla con la badiana o la venta como tal de la falsa badiana (Shikimi), «Illicium religiosum», Sieb, será inmediatamente decomisada.

12. La presencia en el azafrán de flores de alazor, caléndula, cardo o de otros vegetales.

13. El enebro que contenga arcestides de sabina rastrera («Juniperus sabina», variedad humilis Hook) o albar («J. thurifera», L) será decomisado.

14. La presencia de cicuta («Conium maculatum», L) en el hinojo, comino y anis será objeto de decomiso.

TÍTULO III

Registro sanitario

Artículo 12. *Identificación de la industria.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Materias primas, otros ingredientes y aditivos. Características de los productos terminados

Artículo 13. *Materias primas y otros ingredientes.*

13.1 Materias primas.–Tienen la consideración de tales todas las especias naturales contempladas en esta Reglamentación.

13.2 Otros ingredientes.–En la elaboración de condimentos preparados y sucedáneos de especias se autoriza el empleo de los siguientes productos, que deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación vigente específica, si la hubiera.

13.2.1 Condirmentos preparados.–Especias naturales, vegetales deshidratadas, sal, azúcares, harinas, féculas, almidones, vinagre, grasas y aceites comestibles.

13.2.2 Sucedáneos de especias.–Harinas, almidones, féculas, azúcares, aceite vegetal comestible y harinas de cáscara de (cacao, piñón, almendra y hueso de aceituna).

Artículo 14. *Aditivos.*

(Derogado)

Artículo 15. *Características de los productos terminados.*

15.1 Condiciones generales:
(Derogado)

15.2 Características específicas:

1. Las distintas especias o condimentos naturales deberán ajustarse a las especificaciones que se señalan en el cuadro que se acompaña como anexo hasta tanto no se hayan redactado las normas especificas para cada una de las especias citadas.

2. Los condimentos preparados se ajustarár en su composición a las declaraciones que hagan los fabricantes, manipuladores o importadores al Órgano competente de la Administración del Estado o de la Comunidad Autónoma correspondiente.

No obstante, el producto que a continuación se indica, cuya definición se incluye, deberá cumplir las especificaciones que se señalan:

2.2 Azúcar vainillado o vainillina azucarada.–Se denomina así al producto constituido por una mezcla de azúcar con vainillina sintética o etilvainillina, en proporciones minimas de 7 ó 2 por 1.000, respectivamente.

TÍTULO V

Envasado, rotulación, presentación y publicidad

Artículo 16. *Envasado.*

(Derogado)

Artículo 17. *Rotulación, presentación y publicidad.*

(Derogado)

Artículo 18.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

18.1 Denominación del producto.

Serán las definiciones y denominaciones específicas de la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria contempladas en los artículos 2.º, 3.º, 4.º y 5.º

Los sucedáneos de especias llevarán en sitio visible la frase «Sucedáneo de...» (nombre de la especia), que deberá imprimirse en igual tipo, tamaño, color de letra y sobre el mismo tono de fondo que se utilice para el nombre comercial, debiéndose indicar asimismo su materia originaria, utilizándose iguales caracteres gráficos en ambas indicaciones.

En los sucedáneos de especias no se permitirá emplear denominaciones e imágenes relacionadas con la especia que marca su denominación.

18.2 Lista de ingredientes.
(Derogado)

18.3 Contenido neto.
(Derogado)

18.4 Marcado de la fecha.
(Derogado)

18.5 Identificación de la empresa.
(Derogado)

18.6 Identificación del lote de fabricación.
(Derogado)

Artículo 19.

(Derogado)

Artículo 20. *País de origen.*

(Derogado)

Artículo 21.

(Derogado)

TÍTULO VI

Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación

Artículo 22. *Almacenamiento y transporte.*

(Derogado)

Artículo 23. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «EXPORT» y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios responsables previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Artículo 24. *Importación.*

(Derogado)

TÍTULO VII

Responsabilidades y competencias

Artículos 25 a 27.

(Derogados)

TÍTULO VIII

Métodos de análisis

Artículo 28.

(Derogado)

ANEXO

Características de productos terminados

Especias	Humedad – Porcentaje máximo	Cenizas T. – Porcentaje máximo	Cenizas Ins. CLH – Porcentaje máximo	Extracto etéreo – Porcentaje	Fibra bruta – Porcentaje máximo	Nitrógeno – Porcentaje mínimo	Esencia – Porcentaje mínimo
Macis	17	3	0,5	20-30	10	–	4
Ajo en polvo (deshidratado)	6,75	8,5	–	0,5-1,3	–	–	–
Cebolla en polvo (deshidratada)	6	4	–	0,5-2	–	–	–
Canela	14	6	2	0,8-2	34	–	–
Alcaparras	–	–	–	5 (Máx.)	–	< 30	–
Azafrán	15	8	2	3,5-14,5	6	–	–
Clavo	15	8	1	10 (Mín.)	10	–	–
Anís	15	11	2	–	25	–	1,5
Apio	15	12*	2	10 (Mín.)	–	–	1
Badiana	15	5	1	–	30	–	3,5
Cardamomo	12	10	3	–	20	–	2
Cilantro	10	7	1,5	–	30	–	0,6
Comino	14	12	4	–	7	–	1,5
Enebro	30	3	–	3-10	22	–	0,4
Hinojo	14	11*	2	–	15	–	1
Pimentón	14	10*	1*	25 (Máx.) *	30 *	–	–
Pimienta blanca	15	3,5	0,3	6 (Mín.)	9	–	–
Pimienta Cayena	10	8,5*	1,25	15 (Mín.)	28	–	–
Pimienta Jamaica	10	6	0,4	3 (Mín.)	25	–	2
Pimienta negra	12	7	1,5	6-11	14	–	–
Vainilla	30	6	0,12	6-10	–	–	–
Ajedrea	–	10	0,5	–	–	–	0,7
Artemisa	–	8	–	–	–	–	–
Espliego	–	8	–	–	25	–	–
Estragón	10	15*	–	–	–	–	0,3
Laurel	15	6	1	–	30	–	1
Mejorana	15	16	4	4-6	25	–	0,5
Menta	15	–	0,5	–	–	–	–
Orégano	15	16	2	5-6	25	–	0,5
Perejil	10	13	–	2-5	–	–	–
Poleo	15	–	–	–	–	–	–
Romero	15	12*	3,5	–	–	–	0,5
Salvia	12	10	1	–	25	–	1
Tomillo	12	14*	4	–	–	–	1,5
Cúrcuma	12	10	1,5	–	–	–	2,5
Galanga	15	6	–	–	17	–	–
Jengibre	14	10	2	–	9	–	1
Ajonjolí	7	7	1	–	7	–	–
Alcaravea	14	10	2	–	–	–	2
Mostaza	10	6	1,5	20-35	17	3-5	0,2
Nuez moscada	10	5	0,5	25 (Mín.)	10	–	2
Cálamo (rizoma entero y seco)	12	6	1	–	1	–	–
Albahaca(2)	12	16	2,0	–	–	–	0,5(1)
Alholva(3) (fenogreco)	11	7	1,5	–	–	–	–
Eneldo Semilla	12	10	2,5	–	–	–	–
Eneldo Hoja	8	15	2,0	–	–	–	–
Kalonji (Neguilla)	8	10	2,0	–	–	–	–
Pimienta rosa	14	7	1,8	–	–	–	–

(1) Los contenidos mínimos de esencia se aplicarán a los productos no tratados por vapor.
(2) Según ISO 11163:1995.
(3) Según ISO 6575:1982.

* Datos expresados sobre sustancia seca.

Especificaciones complementarias

Macis.–Aceite volátil que contendrá ácido mirístico, pineno y fenoles. Extracto alcohólico, 19-25 por 100.

Ajo.–Aceite volátil que contendrá disulfuro de dialilo y disulfuro de alilo y propilo.

Canela.–Aceite volátil que contendrá aldehído cinámico y eugenol. Extracto alcohólico, 4,5-12 por 100.

Alcaparras.–No contendrán más de 30 por 100 de materia nitrogenada ni de 5 por 100 de materia grasa calculados sobre sustancia privada del líquido de cobertura y seca.

Clavo.–Aceite volátil que contendra eugenol. No contendrá más del 5 por 100 de tallitos, pedúnculos y frutos del clavo.

Azafrán.–La proporción de estilos de la misma procedencia no excederá del 10 por 100.

Anís.–Aceite volátil que contendrá anetol.

Apio.–Aceite volátil que contendrá d-limoneno.

Pimienta de Jamaica.–Aceite volátil que contendrá eugenol y cineol.

Pimienta negra.–La pimienta negra en grano no debe contener más del 5 por 100 de pedúnculos y frutos abortados. Extracto alcohólico de 6-11 por 100.

Pimienta blanca.–Extracto alcohólico mínimo, 6 por 100.

Vainilla.–Extracto alcohólico no menos del 46 por 100 y en la vainillina natural no menos del 1,5 por 100.

Artenisa y espliego.–Datos expresados sobre sustancia seca.

Estragón.–Extracto alcohólico, 2-6 por 100.

Mejorana.–Extracto alcohólico, 6-13 por 100. Se tolerará hasta el 5 por 100 de tallos y restos florales.

Orégano.–Extracto alcohólico, 6-13 por 100.

Nuez moscada.–Aceite volátil que contendrá miristicina, un principio narcótico, pineno, canfeno y safrol. A dosis excesivas, tanto la nuez moscada como su aceite votátil son tóxicos.

Nota: Con carácter general y con las excepciones señaladas se permitirá la presencia de otras partes procedentes del mismo vegetal y materias inofensivas heterogéneas hasta un máximo del 2 por 100. Asimismo queda prohibido en la elaboración y comercialización de las especias la presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten un deficiente estado higiénico sanitario.

§ 43

Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 100, de 26 de abril de 2012
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-2012-5529

El Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, establece la ordenación jurídica del vinagre, regulando los requisitos para su elaboración, circulación y comercialización, que afectan tanto a los requisitos higiénico-sanitarios de su elaboración como a la calidad comercial del producto.

Dado que los requisitos higiénico-sanitarios que figuran en el Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, han sido armonizados por diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, los artículos de esta norma que hacen referencia a los mismos, se encuentran derogados de facto.

Con el fin de garantizar la leal competencia entre las industrias, en el marco del mercado único, mejorar la competitividad del sector y dotar de las mismas condiciones a todos los productores, mediante el establecimiento de un marco normativo unitario, que sea de aplicación a todo el territorio nacional y les asegure un tratamiento uniforme en el mismo, es preciso adecuar la normativa sobre vinagres a la realidad del mercado, fundamentalmente, en lo relativo a la definición de nuevos productos, a las características de los productos terminados y a su etiquetado. Adicionalmente, se considera necesario hacer extensiva la aplicación de la norma a los vinagres amparados por denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida.

En consecuencia, es pertinente simplificar, adaptar y actualizar la norma de calidad específica sobre vinagres, de acuerdo con la solicitud formulada por el sector. Para ello, procede derogar el Real Decreto 2070/1993, de 23 de noviembre, y sustituir el contenido de la totalidad de la sección 2.ª y de los apartados 3.24.65.d) y 3.24.69 de la sección 4.ª del capítulo XXIV del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, reemplazándolos por la presente norma de calidad.

Dado el carácter marcadamente técnico de los requisitos regulados en la presente disposición, el instrumento idóneo para establecerlos es el real decreto.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En el proceso de tramitación de este real decreto, han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, del Ministro de Industria, Energía y Turismo, del Ministro de Economía y Competitividad y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de abril de 2012,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto de la norma.*

Establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres.

Artículo 2. *Modificación del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.*

El contenido de la totalidad de la sección 2.ª y de los apartados 3.24.65.d) y 3.24.69 de la sección 4.ª del capítulo XXIV del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, queda sustituido por las disposiciones contenidas en esta norma de calidad.

Artículo 3. *Definiciones.*

1. Vinagre: Es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario.
2. Grado de acidez de los vinagres: Acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.
3. Vinagre de vino: Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
4. Vinagre de frutas o vinagre de bayas: Es el producto obtenido a partir de frutas o de bayas de fruta mediante fermentación alcohólica y acética.
5. Vinagre de sidra: Es el producto obtenido a partir de sidra, mediante fermentación acética.
6. Vinagre de alcohol: Es el producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.
7. Vinagre de cereales: Es el producto obtenido, sin destilación intermedia, por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, a partir de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se haya transformado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada o por cualquier otro proceso.
8. Vinagre de malta: Es el producto obtenido, sin destilación intermedia, por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, a partir de la cebada malteada, con o sin adición de grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada.
9. Vinagre de malta destilado: Es el producto obtenido mediante la destilación del vinagre de malta, a presión reducida, que sólo contiene los componentes volátiles del vinagre de malta del que se deriva.
10. Vinagre balsámico: Es el producto obtenido por adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado al vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l, procedente exclusivamente de los mostos indicados.
11. Vinagre balsámico de sidra: Es el producto obtenido por adición de zumo concentrado de manzana al vinagre de sidra, dando lugar a un vinagre dulce con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l, procedente exclusivamente del zumo concentrado de manzana.
12. Otros vinagres: Vinagres obtenidos a partir de productos de origen agrícola no contemplados en los apartados 3 a 11, ambos inclusive, por doble fermentación.

Artículo 4. *Prácticas permitidas.*

1. **(Derogado)**
2. **(Derogado)**
3. Los tratamientos térmicos, tales como la esterilización, la pasteurización y la refrigeración.
4. La adición de agua al líquido alcohólico para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como a los vinagres elaborados, siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.
5. **(Derogado)**
6. El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
7. La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación.
8. **(Derogado)**
9. El envejecimiento, entendido como la operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente en recipientes apropiados (madera de roble), ciertas reacciones que le confieren al vinagre cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.

Artículo 5. *Prácticas prohibidas.*

1. La mezcla de vinagres de distinta naturaleza.
2. La adición de alcohol a las materias primas y durante el proceso de elaboración de los vinagres, excepto en el vinagre de alcohol.
3. La adición de ácido acético.

Artículo 6. *Sustancias prohibidas.*

En la elaboración de vinagres, se prohíbe la adición de las siguientes sustancias:

a) Aceites de pepitas de uva, naturales y artificiales.
b) Residuos de destilación, residuos de fermentación y otros productos secundarios derivados de éstos.
c) Sustancias extraídas de todo tipo de hollejo.

Artículo 7. *Materias primas e ingredientes facultativos.*

1. Materias primas:

a) Vinos del anexo XI ter del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
b) Sidras.
c) Zumos de frutas.
d) Aguardientes, destilados de origen agrícola, alcoholes etílicos de origen agrícola y bebidas alcohólicas.
e) Otros productos de origen agrícola que contengan almidón, azúcares o almidón y azúcares, incluyendo, entre otros, granos de cereales y malta de cebada.

2. Ingredientes facultativos:

a) Plantas y/o partes de plantas aromáticas y/o especias y/o frutas, enteras o no, y/o aromas que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.
b) Zumos de frutas.
c) Mostos de uva.
d) Miel.
e) Azúcar.
f) Sal.

g) Aditivos autorizados por la normativa de aplicación horizontal sobre esta materia, incluido el caramelo para la coloración.

3. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de los vinagres deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación alimentaria específica o ser utilizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97, de 27 de enero, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

No obstante lo anterior, los vinos del anexo XI ter del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, de 22 de octubre, y las sidras empleados en la elaboración de vinagres podrán superar los límites de acidez volátil máxima establecidos en su normativa específica.

Artículo 8. *Características de los productos terminados.*

Los vinagres deberán presentar las siguientes características:

a) Un contenido de C^{14} correspondiente a su origen biológico.
b) Un contenido de metanol que no exceda de 0,5 g/l.
c) Acidez total, expresada en gramos de ácido acético por litro.

Vinagre de vino: Mínimo 60 g/l.
Otros vinagres: Mínimo 50 g/l.

d) Alcohol residual.

Vinagre de vino: Máximo 1,5 por 100 V/V.
Otros vinagres: Máximo 0,5 por 100 V/V.

Como excepción, el alcohol residual máximo de los vinagres con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP) será el que se establezca en el correspondiente pliego de condiciones, una vez la DOP o IGP quede inscrita en el Registro Comunitario, o en caso de no estar aún inscrita, tenga protección nacional transitoria.

e) Extracto seco.

Vinagre de vino: Mínimo 1,2 g/l y grado de ácido acético.

f) Acetoína.

Vinagre de vino: Mínimo 30 mg/l.

Artículo 9. *Métodos de análisis.*

La comprobación analítica de las características del vinagre conforme a los parámetros fijados en la presente normativa, se practicará mediante la aplicación de métodos de preparación de muestra y de análisis establecidos en la legislación comunitaria, y en su defecto, por los métodos validados por la Organización Internacional de la Viña y del Vino, los fijados por el *Codex Alimentarius* y aquellos métodos de organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Artículo 10. *Envasado.*

El vinagre destinado al consumidor final deberá presentarse envasado, pudiendo encontrarse a granel cuando se destine a las industrias, los mayoristas y otras entidades similares.

Artículo 11. *Etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos objeto de la presente reglamentación se regirá por lo dispuesto en las normas comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios. Además, se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

2. La denominación de venta del vinagre deberá ser alguna de las establecidas en los puntos 3 a 12, ambos inclusive, del artículo 3, teniendo en cuenta lo siguiente:

a) En el caso de los vinagres contemplados en el artículo 3.4, la denominación de venta será «vinagre de...», seguida del nombre de la fruta o de la baya de procedencia, o «vinagre de frutas» o «vinagre de bayas», si procede de la mezcla de varias frutas o varias bayas.

b) En el caso de los vinagres contemplados en el artículo 3.12, la denominación de venta deberá ser «vinagre de...», seguida de la indicación de la materia o materias primas empleadas.

En el caso de los vinagres elaborados a partir de vino aromatizado, la denominación de venta será «vinagre obtenido a partir de vino aromatizado».

c) En el caso de los vinagres contemplados en los apartados 3 al 12, ambos inclusive, del artículo 3, que estén aromatizados o a los que se les hayan añadido, como elemento caracterizante, plantas y/o partes de plantas aromáticas y/o especias y/o aromas que cumplan los requisitos especificados en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008, de 16 de diciembre, la denominación de venta deberá completarse con la indicación «aromatizado» o «con adición de especias», respectivamente.

En el caso del vinagre al que se le hayan adicionado especias, la denominación de venta podrá ser «vinagre de... al...».

d) Como excepción, la denominación de venta de los vinagres con DOP o IGP será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones, una vez la DOP o IGP quede inscrita en el Registro Comunitario o, en caso de no estar aún inscrita, tenga protección nacional transitoria.

3. Se indicará el grado de acidez, seguido del símbolo «%» o «º».

Con respecto al grado de acidez reflejado en la etiqueta, se admitirá, siempre que el vinagre cumpla con el mínimo establecido en el artículo 8.2.a), una diferencia, en más o en menos, de 0,2º.

4. Los vinagres podrán incluir, en su etiquetado, las siguientes indicaciones facultativas:

a) Dulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 150 g/l.

b) Semidulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 60 g/l e inferior a 150 g/l.

c) Añejo: Vinagre sometido a un periodo de envejecimiento mínimo de doce meses en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros.

Asimismo, podrán incluir, en su etiquetado, otras indicaciones facultativas, siempre y cuando éstas sean conformes con la normativa sobre etiquetado de productos alimenticios.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados, en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes Contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos fabricados, antes de la entrada en vigor de este real decreto, que satisfagan las disposiciones aplicables en dicho momento, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los vinagres comercializados o etiquetados hasta el 30 de abril de 2013, que satisfagan las disposiciones aplicables antes de la entrada en vigor de este real decreto, podrán comercializarse hasta el agotamiento de las existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto y en particular, el Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente real decreto tiene carácter básico, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 44

Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 244, de 12 de octubre de 1978
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1978-25634

El Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil cuatrocientos ochenta y cuatro/mil novecientos sesenta y siete, de veintiuno de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de Reglamentaciones Especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Decreto de la Presidencia del Gobierno número dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario, procede ahora dictar las distintas Reglamentaciones establecidas en el mismo.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura, de Industria y Energía y de Comercio y Turismo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dos de junio de mil novecientos setenta y ocho,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas y semiconservas vegetales.

DISPOSICIÓN FINAL

La citada Reglamentación entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

No obstante lo dispuesto en la disposición final, y como únicas excepciones a lo dispuesto en ella:

Primera.

Quedan en vigor, en todo aquello que no se oponga a la presente Reglamentación, la normalización de conservas vegetales que figura en la Orden del Ministerio de Industria de veintidós de septiembre de mil novecientos setenta y tres y la Orden del Ministerio de Comercio de veintitrés de junio de mil novecientos sesenta y seis en cuanto es de aplicación en el mercado interior en sus partes referentes a conservas de albaricoques, melocotones, cerezas, peras, ensaladas de frutas y mandarinas en almíbar.

Asimismo queda en vigor, en todo aquello que no se oponga a esta Reglamentación, las Ordenes del Ministerio de Industria de quince de julio de mil novecientos sesenta y ocho, sobre normalización de envases de conservas vegetales, y de veintidós de agosto de mil novecientos sesenta y nueve.

Segunda.

La reforma de adaptaciones de instalaciones derivadas de las nuevas exigencias e incorporadas a esta Reglamentación que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes y en especial de lo dispuesto en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Tercera.

Durante el mismo período las Empresas a que se refiere la disposición podrán seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas, de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en la Reglamentación.

Cualquier producto elaborado con anterioridad a la entrada en vigor de esta Reglamentación, dispondrá del mismo período de tiempo para su salida de fábrica.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas todas las disposiciones del mismo e inferior rango a esta Reglamentación que regulen cualquier aspecto del mercado interior de las conservas vegetales comprendidas en su ámbito de aplicación y que se encuentren en contradicción con la misma.

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE CONSERVAS VEGETALES

TÍTULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1. *Ámbito.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por semiconservas y conservas vegetales y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, de comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Sus regulaciones son de aplicación a todas las elaboraciones que respondan a las definiciones comprendidas en el título primero de esta Reglamentación.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, comerciantes e importadores de semiconservas y conservas vegetales.

Se consideran fabricantes de semiconservas y conservas vegetales aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas al efecto por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en el artículo 4.° de esta Reglamentación.

TÍTULO PRIMERO

Definiciones

Artículo 2. *Productos de origen vegetal.*

A los efectos de la presente Reglamentación, se considerarán productos de origen vegetal: las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, así como sus derivados.

Frutas. Con la denominación genérica de «frutas» se designa a la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propios para el consumo humano. A los efectos de esta Reglamentación se considerarán «frutas» a las incluidas en la sección primera del capítulo XXII del Código Alimentario Español, con exclusión de los frutos secos envasados como tales.

Téngase en cuenta que el epígrafe "Frutas" se deroga en lo que se oponga a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad por la disposición derogatoria del Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo. Ref. BOE-A-1990-12154.

Cereales. Con la denominación genérica de «cereales» se designa a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros y sanos. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «cereales» a los incluidos en el capítulo XVII del Código Alimentario Español.

Hortalizas. Con la denominación genérica de «hortalizas» se designa cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o en cocinado. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «hortalizas» a los frutos, bulbos coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes, incluidos en la sección primera capítulo XXI del Código Alimentario Español.

Legumbres. Con la denominación genérica de «legumbres» se conocerán las semillas limpias, sanas y separadas de la vaina procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación. A los efectos de esta Reglamentación se considerarán «legumbres» a las incluidas en la sección primera del capítulo XVIII del Código Alimentario Español.

Tubérculos. Con la denominación genérica de «tubérculos» se designa a las partes de tallos subterráneos o raíces de algunas plantas, sanos, maduros, limpios de tierra y de otras impurezas y que, en su estado natural, o debidamente conservados, son aptos para el consumo humano. A los efectos de esta Reglamentación, se considerarán «tubérculos» a los incluidos en los artículos 3.19.02, 3.19.09; 3.19.19 y 3.19.20 del Código Alimentario Español.

Hongos y setas comestibles. A los efectos de esta Reglamentación se considerarán «hongos y setas comestibles» a las variedades incluidas en la sección segunda del capítulo XXI del Código Alimentario español y disposiciones que la desarrollen.

Artículo 3. *Semiconservas y conservas.*

1. Semiconservas. Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o alimentarias permitidas, estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados.

2. Conservas. Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

Los tratamientos técnicos autorizados pueden ser:

a) Térmico, por el que se garantice una esterilización industrial o técnica, definida en el artículo 2.05.09 del Código Alimentario Español, con envasado en recipientes herméticos.

b) Congelación, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, sometiendo a los alimentos a temperaturas inferiores a su punto de congelación.

Durante el período de conservación la temperatura se mantendrá uniforme, de acuerdo con las exigencias de cada producto.

c) Deshidratación, por el que se garantice la eliminación de la humedad necesaria hasta conseguir una estabilidad del producto.

d) Encurtido, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, al someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre, o ácido acético de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos.

3. Platos preparados, que serán regulados por su Reglamentación específica.

Artículo 4. *Elaboraciones reguladas por esta Reglamentación.*

4.1. Semiconservas y conservas de frutas, cereales, hortalizas, legumbres, tubérculos y hongos o setas. Son las elaboraciones llevadas a cabo con los respectivos productos vegetales, enteros o partidos.

4.2. Triturados, purés, pastas y concentrados de tomate, de hortalizas en general y de hongos o setas. Son las semiconservas y/o conservas en cuya elaboración se han empleado las operaciones de trituración y, en su caso, las de tamizado y concentración.

4.3. Compota. Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° Brix.

4.4. Confitura. Es el producto preparado con cocción de frutas u hortalizas, enteras, troceadas o trituradas, tamizadas o no, a las que se les ha incorporado azúcares, hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado.

Tendrá una graduación mínima final de 60° Brix y una proporción mínima de fruta del 40 por 100, excepto para los cítricos, que pueden descender hasta el 30 por 100.

4.5. Mermelada. Es el producto preparado por cocción de frutas u hortalizas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas, o no, a las que se les han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semifluido o espeso.

Tendrá una graduación mínima de 40° Brix y una proporción mínima de fruta de 30 por 100.

4.6. Pasta, carne o dulce de fruta. Es el producto preparado con fruta tamizada y adición de azucares, y llevada por cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55° Brix.

4.7. Jalea. Es el producto preparado por cocción de zumos, frutas y hortalizas y azucares hasta conseguir una consistencia de gel. Podrá llevar incluidos algunos trozos de frutas u hortalizas.

Las jaleas de frutos cítricos pueden llevar tiras de cortezas y se pueden obtener a partir de extractos de pulpas y cortezas de aquéllos.

Tendrán una graduación mínima final de 65° Brix y una proporción mínima de zumos de frutas de 40 por 100 para la totalidad de frutas, excepto para los cítricos, que puede descender hasta el 30 por 100.

4.8. Pulpa. Es el producto constituido por frutas y/u hortalizas enteras, partidas, troceadas, trituradas y/o deshechas, con o sin agua.

Cuando las frutas y/u hortalizas son cocidas previamente y después se tamizan reciben el nombre de pulpa tamizada.

> Téngase en cuenta que los apartados 4.4, 4.5, 4.7 y 4.8 se derogan en lo que se opongan a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad por la disposición derogatoria del Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo. Ref. BOE-A-1990-12154.

4.9. Crema de frutas, hortalizas y tubérculos. Es el producto obtenido mediante la cocción de la pulpa tamizada, con o sin adición de azúcares, especias y/o agentes aromáticos autorizados, hasta conseguir una masa de consistencia homogénea.

4.10. Frutas en almíbar—Son los productos obtenidos a partir de frutas enteras, mitades, segmentos, tiras o cubos, rodajas o gajos, a los que se ha adicionado un jarabe de cobertura.

La graduación final del producto será, como mínimo, de 14° Brix.

4.11. Macedonia o ensalada de frutas. Es la mezcla de frutas diferentes en almíbar, según se definen en 4.10. Puede prepararse el producto congelado o deshidratado, sin que en estos casos lleve incorporado el almíbar.

4.12. Cóctel de frutas. Es la mezcla de diferentes frutas, cortadas en cubos principalmente y envasadas con un jarabe de cobertura igual al señalado en 4.10.

Cuando el producto se presente congelado o deshidratado podrá prepararse sin almíbar.

4.13. Fruta confitada. Es el producto obtenido por cocción de los frutos en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe. La concentración final del producto será, como mínimo, de 65° Brix.

4.14. Fruta glaseada y/o escarchada. Es la anterior, recubierta de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

4.15. Mezcla de verduras. Es el producto obtenido a partir de hortalizas, legumbres, tubérculos y/u hongos enteros o troceados. Su presentación puede variar desde la natural a la congelada, deshidratada y conservada por tratamiento térmico. En este caso, puede adicionársele un líquido de gobierno, compuesto esencialmente por agua y sal común. La mezcla de verduras recibe también las denominaciones comerciales siguientes: «menestra», «verdura para sopa», «sopa juliana», «verdura para paella», «sanfaina» y «macedonia de verduras». (Esta enumeración no tiene carácter limitativo.)

TÍTULO SEGUNDO

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Artículo 5 a 9.

(Derogados)

TÍTULO TERCERO

Registro sanitario

Artículo 10.

(Derogado)

TÍTULO CUARTO

Materias primas, ingredientes y características generales de los productos terminados

Artículo 11.

Con carácter general, las materias primas utilizadas para la elaboración de semiconservas y conservas vegetales serán fundamentalmente:

1. Los productos de origen vegetal señalados en el articulo 2.°
2. Agua, grasas y aceites comestibles, vino, aguardientes y licores, vinagres, zumos, azúcares, sal y otros condimentos y especias relacionadas en el capítulo XXIV del Código Alimentario Español.

Según el tipo de semiconserva y conserva, podrán utilizarse solamente los agentes aromáticos y aditivos autorizados por Resolución de la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

Todos los ingredientes deberán cumplir con las normas de pureza que se exija para estos productos en el Código Alimentario Español y Reglamentaciones específicas.

Artículo 12.

(Derogado)

Artículo 13.

(Derogado)

TÍTULO QUINTO

Manipulaciones preceptivas, permitidas y prohibidas

Artículo 14. *Manipulaciones preceptivas.*

(Derogado)

Artículo 15. *Manipulaciones permitidas.*

Se consideran prácticas permitidas las siguientes manipulaciones:

1.ª **(Derogado)**

2.ª El pelado de las materias primas por tratamiento con sustancias químicas tales como ácidos, álcalis u otras sustancias autorizadas por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

3.ª El tratamiento de las frutas destinadas a la pasificación con sustancias autorizadas para este fin.

4.ª Las operaciones encaminadas a mejorar las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias del producto final.

Artículo 16. *Manipulaciones prohibidas.*

(Derogado)

TÍTULO SEXTO

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 17. *Materiales de envase.*

(Derogado)

Artículo 18. *Etiquetado y rotulación.*

1. **(Derogado)**

2. Denominación del producto y, en su caso, forma de presentación y/o de preparación.

La denominación «al natural» no podrá aplicarse más que a las semiconservas y conservas vegetales elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.

Se prohíbe la rotulación con calificativos o expresiones que puedan inducir a error, confusión o engaño del consumidor.

TÍTULO SÉPTIMO

Almacenamiento, transporte, venta, exportación e importación de conservas y semiconservas vegetales

Artículo 19.

(Derogado)

Artículo 20.

(Derogado)

Artículo 21. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación, destinados a la exportación, se ajustaran a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino o, en su caso, a las de mercado y a lo dispuesto en esta materia por el Ministerio de Comercio y Turismo.

Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones técnicas que fija esta Reglamentación, no podrán comercializarse en España sin previa autorización del Ministerio de Comercio y Turismo y previo informe de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria. El Ministerio de Comercio y Turismo decidirá a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

Para su distribución, estos productos deberán responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación y el envase llevará impresa la palabra «EXPORT», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio y Turismo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

Art, 22. *Importación.*

Las semiconservas y conservas vegetales producidas en el extranjero, para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y las específicas existentes, asi como las futuras que se desarrollen, salvo lo establecido en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Artículo 22. *Importación.*

(Derogado)

TÍTULO OCTAVO

Competencias

Artículo 23.

(Derogado)

TÍTULO NOVENO

Métodos analíticos

Artículo 24.

(Derogado)

§ 45

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 287, de 30 de noviembre de 1984
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-1984-26465

Excelentísimos señores:

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales fue aprobada por Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio. En su artículo 13 se dispone que los productos contenidos en los grupos genéricos, regulados en la citada. Reglamentación, podrán ser objeto de normas específicas que complementarán, en cada caso, las especificaciones generales establecidas.

Procede, por tanto, aprobar las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, atendiendo a la evolución experimentada en los últimos años por este sector industrial, que aconseja la modificación de las actualmente vigentes y el desarrollo de las de aquellos elaborados que no las tuvieran. Todo ello se ha realizado teniendo en cuenta la necesaria armonización que debe existir entre las normas de exportación y las que regulan los productos destinados al mercado interior.

En su virtud, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo primero. *Normas de calidad para las conservas vegetales.*

Se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, destinadas al consumo directo, que figuran como anejos a la presente Orden:

Anejo número 1.–Norma técnica general.
Anejo número 2.–Albaricoque.
Anejo número 3.–Melocotón.
Anejo número 4.–Peras.
Anejo número 5.–Cerezas.
Anejo número 6.–Ciruelas.
Anejo número 7.–Gajos de mandarinas.
Anejo número 8.–Uvas.
Anejo número 9.–Fresas, frambuesas, grosellas, moras.
Anejo número 10.–Ensalada de frutas.
Anejo número 11.–Cóctel de frutas.
Anejo número 12.–Alcachofas.

Anejo número 13.–Espárragos.
Anejo número 14.–Judías verdes.
Anejo número 15.–Pimientos.
Anejo número 16.–Tomates.
Anejo número 17.–Setas.
Anejo número 18.–Níscalos o rovellones.
Anejo número 19.–Champiñón.
Anejo número 20.–Habas.
Anejo número 21.–Guisantes frescos.
Anejo número 22.–Garbanzos.
Anejo número 23.–Alubias.
Anejo número 24.–Lentejas.
Anejo número 25.–Guisantes rehidratados.
Anejo número 26.–Aceigas.
Anejo número 27.–Espinacas.
Anejo número 28.–Puerros.
Anejo número 29.–Zanahorias.
Anejo número 30.–Remolacha de mesa.
Anejo número 31.–Coliflores.
Anejo número 32.–Coles de Bruselas.
Anejo número 33.–Pisto.
Anejo número 34.–Menestra.
Anejo número 35.–Macedonia.
Anejo número 36.–Patatas.
Anejo número 37.–Pepinillos.
Anejo número 38.–Ensartado de vegetales.
Anejo número 39.–Confituras, jaleas, mermeladas de frutas.
Anejo número 40.–Dulce y crema de membrillo.
Anejo número 41.–Dulcee y crema de frutas.
Anejo número 42.–Encurtidos de vegetales.

Artículo segundo. *Norma técnica general y normas específicas.*

2.1 Las conservas que dispongan de norma específica, aprobada en el artículo 1.º deberán cumplir, además, la norma técnica general en todo cuanto no se oponga a lo dispuesto en aquélla.

2.2 Las conservas que no se contemplen en una norma específica deberán cumplir, en todo caso, los requisitos que para estos productos se establecen en la norma técnica general.

Disposición transitoria primera.

Se concede un plazo de seis meses, contados a partir de la entrada en vigor de la disposición, a los fabricantes e importadores de conservas vegetales, para adaptarse a los requisitos establecidos en la presente Orden ministerial.

Disposición transitoria segunda.

En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el punto 1-6 de la norma técnica general, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Disposición derogatoria.

Salvo lo expresado en las disposiciones transitorias, quedan derogadas las Órdenes ministeriales de Industria y Energía de 15 de julio de 1968, de 22 de agosto de 1989 y de 22 de septiembre de 1973, la Orden del Ministerio de la Presidencia de 24 de noviembre de

1982 y toda otra disposición, de igual o inferior rango, que se oponga a lo dispuesto en la presente Orden.

ANEJO 1

Norma técnica general

Téngase en cuenta que queda derogado el presente Anejo en lo que se oponga a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad que aprueba el Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, según establece la disposición derogatoria del mismo. Ref. BOE-A-1990-12154

1.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones técnicas generales y de calidad que deben reunir todas las conservas vegetales esterilizadas térmicamente, con destino al consumo directo, que se comercialicen en territorio nacional. Asimismo obligará a las conservas de importación.

1.2 Condiciones generales.

Las conservas vegetales cumplirán los requisitos que, para estos productos, se establecen en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por Real Decreto dos mil cuatrocientos veinte/mil novecientos setenta y ocho, de dos de junio, en la presente Norma y, en su caso, en las respectivas Normas específicas.

Asimismo, no contendrán sustancias extrañas a las materias primas empleadas en su elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico o sanitario, especialmente agentes patógenos o perjudiciales para el propio producto.

Los envases de las conservas vegetales cumplirán lo dispuesto en la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria, así como la legislación vigente sobre características y formatos de los mismos (O.M. de veintiuno de junio de mil novecientos ochenta y tres, «Boletín Oficial del Estado» de treinta de junio).

1.3 Factores generales de calidad.

1.3.1 Defectos tolerables y excluyentes.

Se considera defecto tolerable todo aquél que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto. Por tanto, pueden admitirse en las proporciones que fijen los límites y tolerancias que se establezcan en las Normas específicas.

Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje en unidades de masa que contengan dicho defecto en relación al peso escurrido, o al contenido neto, en caso de no existir líquido de gobierno.

Se considera defecto excluyente aquél que afecta gravemente al producto, haciéndolo impropio para el consumo. Para dichos defectos no habrá tolerancia.

1.3.2 Caracteres organolépticos.

A. Típico.–Es el color, olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso a que ha sido sometida la materia prima.

B. Aceptable.–Es el color, olor o sabor, que presenta diferencias respecto al típico, debidas a defectos de la materia prima empleada, o del proceso de fabricación, de escasa importancia.

C. Anormal o extraño.–Es el color, olor o sabor, que difieren del típico lo suficiente como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso pueden llegar a resultar desagradables.

El color, olor o sabor, anormales o extraños son defectos excluyentes.

1.3.3 Defectos superficiales.

Son aquellos que, localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectan a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc.

1.3.4 Textura.

Se entiende por defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado con la oportunidad debida, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva.

La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.

Le textura de un producto puede considerarse como:

Típica.–Es la textura característica del producto elaborado.

Aceptable.–Cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.

Anormal.–En este caso, la textura es tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad. Se considera defecto excluyente.

1.3.5 Integridad.

Se considera que la parte vegetal conserva su integridad cuando mantiene su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Se aplica este término tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando así sea la forma de presentación del producto.

Se consideran defectuosas aquellas piezas que están malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.

1.3.6 Homogeneidad.

El contenido de un envase deberá presentar aspecto homogéneo en cuanto a coloración, grado de desarrollo, tamaño, consistencia y cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del correspondiente producto.

Para los diversos productos elaborados, no se permitirá la mezcla de distintas variedades de un mismo componente dentro de un mismo envase.

En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto, de acuerdo con la elaboración de que se trate.

La uniformidad de tamaño se estimará mediante la relación entre los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos».

Por los tamaños «medios máximos» y «medios mínimos» se entiende el valor medio de las piezas de apariencia mayor o menor, respectivamente, que supongan el 20% en masa o en número de las contenidas en el envase, cuando éste sea de formato igual o menor de 850 ml, o el 10% cuando el envase sea mayor. Cuando el envase tenga menos de 10 unidades se tomarán los suficientes envases hasta completar como mínimo diez unidades.

La uniformidad respecto al color, se estimará por el porcentaje, en masa, respecto al peso escurrido, de las piezas que discrepen del grado mínimo establecido o del color dominante de la muestra.

1.3.7 Turbidez.

Es el grado de transparencia del líquido de gobierno. Se medirá con el turbidímetro de Kertesz.

1.4 Características técnicas.

1.4.1 PH.

Se medirá mediante potenciómetro sobre el producto homogeneizado, referido a 20°C.

En las conservas vegetales, en que la esterilización térmica no se realice en autoclave o por proceso que garantice los mismos resultados, el pH no deberá ser superior a 4,6.

1.4.2 Sólidos solubles.

Se medirá mediante lectura refractométrica, referida a 20°C, del producto homogeneizado o del líquido de gobierno, si lo tiene. Se expresará en grados BRIX.

1.4.3 Espacio libre de cabeza de bote.

En envases de formato comprendidos entre 225 y 1.700 ml, la altura del espacio libre o cabeza del bote en las conservas no debe ser superior al 10% de la altura interior del envase.

Para envases de capacidad superior a 1.700 ml., la altura no superará el 7% de la misma.

1.4.4 Contenido neto.

Es la cantidad del producto que existe en el interior del envase. Puede medirse en masa o en volumen.

Cantidad nominal: Es la masa o volumen del producto que se consigna en el etiquetado.

Contenido efectivo: Es la cantidad (masa o volumen) de producto que contiene realmente el envase. Cuando se exprese en unidades de volumen, se entenderá referido a la temperatura de 20°C.

Se entiende por peso escurrido efectivo, la masa del producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla de 5 mm y alambre de 1 mm al cabo de 2 minutos. Si las piezas del producto fueran tan pequeñas que pasaran por este tamiz, se emplearía uno de malla inferior. La superficie del tamiz no será superior a la equivalente a un círculo de 20 cm. de diámetro, para los envases de formato igual o menor de 850 ml., ni de 30 cm. de diámetro, para los superiores a éste, hasta 5.000 ml.

El contenido neto y el peso escurrido deberán ser los máximos que permita el proceso de elaboración.

Los pesos escurridos que, como mínimo, deben cumplir los productos con norma específica y con líquido de gobierno, se señalan en las mismas.

Los contenidos netos mínimos, en gramos, para las principales elaboraciones serán:

CONTENIDOS NETOS MÍNIMOS EN CONSERVAS VEGETALES AL AGUA, ALMÍBAR Y ALMÍBAR DENSO

Capacidad nominal (ml)	Peso o contenido neto al agua (g)	Peso o contenido neto almíbar lig. (g)	Peso o contenido neto confitado (g)
26	22	24	28
53	42	45	55
71	55	60	65
106	80	85	105
125 (2)	100	110	125
142	115	120	140
156 (5)	125	135	160
170 (1) (3)	135	145	175
212 (1)	185	200	235
228 (1)	205	220	265
236	220	240	280
250 (2)	235	250	300
314	290	312	380
370	345	365	440
425 (1)	390	420	510
446 (1)	415	440	525
580	535	575	625
720	660	700	850
850	780	840	1.030
1.062	975	1.040	1.250
1.275 (1) (4)	1.165	1.250	1.530
1.700	1.560	1.670	2.050
2.650	2.500	2.650	3.300
3.100	2.900	3.110	3.800
4.250	4.000	4.280	5.250

Capacidad nominal (ml)	Peso o contenido neto al agua (g)	Peso o contenido neto almíbar lig. (g)	Peso o contenido neto confitado (g)
10.200	9.600	10.300	12.700

(1) Estas capacidades se revisarán en un plazo máximo de 5 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.

(2) Capacidades admitidas durante un período de 10 años a partir de la entrada en vigor de la Orden Ministerial.

(3) Sólo para conservas de guisantes en envases metálicos.

(4) Sólo para «Ensartados de vegetales» en envases metálicos.

(5) Con exclusión de las conservas de guisantes, mientras se utilice la capacidad de 170 ml. en estas conservas.

1.4.5 Tolerancias.

El envasado deberá realizarse de tal forma que permita cumplir con los siguientes requisitos, de acuerdo con la legislación vigente en cuanto al control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados:

a) La masa o volumen medio del contenido de la muestra representativa deberá estar comprendido en el intervalo de confianza del sistema de muestreo utilizado.

b) El número máximo de envases con un error por defecto superior el máximo tolerado será inferior al criterio de rechazo del sistema de muestreo utilizado.

c) Ningún envase deberá tener un error por defecto superior al doble del error máximo por defecto tolerado. El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija del modo siguiente:

Cantidad nominal. Masa nominal en gramos o volumen nominal en mililitros	Errores máximos por defecto tolerado en el contenido de su envase	
	En % masa nominal o en % volumen nominal	En gramos o en mililitros
5 a 50	9	–
50 a 100	–	4,5
100 a 200	4,5	–
200 a 300	–	9
300 a 500	3	–
500 a 1.000	–	15
1.000 a 10.000	1,5	–

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de masa o de volumen para los errores máximos por defecto que se indican en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo o mililitro.

1.5 Categorías comerciales.

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales.

Para designar las distintas categorías comerciales habrá de emplearse, necesariamente, uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas.

Los productos con norma específica se ampararán, exclusivamente, en las establecidas en las mismas.

En las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas no se hará mención de la categoría comercial.

Las categorías comerciales establecidas son:

Extra.–Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración, dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.

Primera.–Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de

elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10% en masa.

Segunda.–Los productos clasificados en esta categoría son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una somera selección, pero el producto resultante reúne las condiciones suficientes de presentación y comestibilidad. La tolerancia en defectos no excluyentes será del 15% en masa.

1.6 Etiquetado y rotulación

1.6.1 **(Derogado)**

1.6.2 La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Norma, destinada a la venta directa al consumidor final, así como los suministrados a los restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

1.6.2.1 Denominación del producto

Será la denominación comercial designada en la correspondiente Norma específica completada en su caso por las leyendas específicas relativas a la denominación establecida en la misma.

La denominación «al natural» no podrá aplicarse más que a las conservas vegetales elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.

1.6.2.2 Categoría comercial.

Se hará constar las designaciones de calidad establecidas en las correspondientes Normas específicas.

Queda expresamente prohibido el empleo de adjetivos calificativos diferentes a dichas designaciones de calidad.

1.6.2.3 a 1.6.2.9 **(Derogados)**

1.6.3 Información complementaria obligatoria.

Deberán mencionarse los parámetros a que obligan las Normas Técnica General y las Normas específicas.

1.6.4 **(Derogado)**

1.6.5 **(Derogado)**

1.7 Elaboraciones tipo.

1.7.1 Conservas de hortalizas.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando las hortalizas con o sin líquido de gobierno.

Podrán presentarse en piezas enteras o trozos. Cuando los trozos sean irregulares sólo podrán ampararse en la categoría segunda.

1.7.2 Pulpas de frutas en su jugo.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos sin adición de líquido de gobierno.

Podrán presentarse en frutos enteros, en trozos, triturados, tamizados y en forma de cremogenados o cremas.

1.7.3 Frutas al agua.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de agua como liquido de gobierno.

Los frutos o partes de frutos mantendrán su forma y consistencia en el producto terminado.

Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos.

1.7.4 Frutas en almíbar.

Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como liquido de gobierno.

Podrán presentarse como frutos enteros; en mitades o en trozos regulares.

En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales.

La graduación final del producto será, como mínimo de 14° BRIX.

Los almíbares se clasificarán atendiendo a su graduación en el producto terminado en:

Denominación	Grados BRIX
Almíbar ligero.	De 14° a 17º.
Almíbar.	De 17º a 200.
Almíbar denso.	Más de 20º.

En la etiqueta, y como leyenda específica, es obligatorio hacer constar la graduación del almíbar, siendo optativo el hacerlo de una de las siguientes formas:

A) Según la clasificación anterior.

B) Marcando los límites dentro de los cuales está comprendida la graduación del almíbar de la forma siguiente:

Almíbar comprendido entre ..... y ..... º BRIX, ó
Almíbar superior a ..... º BRIX.

1.7.5 Conservas de frutas con edulcorantes artificiales.

(Derogado)

1.7.6 Otras elaboraciones.

1.7.6.1 Denominaciones comerciales.

Compota.–Es la conserva de frutas u hortalizas, enteras o partidas en trozos, a los que se les ha incorporado solución azucarada, con una graduación final inferior a 14° BRIX.

Frutas y hortalizas confitadas.–Es el producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en jarabes de concentraciones crecientes, hasta quedar impregnados de dicho jarabe. La concentración final del producto será, como mínimo, de 65° BRIX.

Frutas hortalizas glaseadas y/o escarchadas.–Es el producto obtenido de las frutas u hortalizas confitadas recubierto de una capa exterior de azúcares de aspecto sólido.

Elaboraciones especiales.–Son las elaboraciones tradicionales, en las que varía el líquido de gobierno, como: fruta al Jerez, al coñac, en zumos diversos, etc., cumplirán las condiciones generales y específicas de la fruta u hortaliza en la elaboración de que se trate, y la que corresponda al líquido de gobierno.

1.7.6.2 Categorías comerciales.

Para las anteriores elaboraciones se establecen las siguientes categorías comerciales, en las condiciones que se expresan:

Extra: Color, olor y sabor típicos.
Primera: De estos tres factores, dos deben ser típicos y uno aceptable.
Segunda: Color, olor y sabor aceptables.

1.8 Aditivos.

(Derogado)

2. Coadyuvantes tecnológicos:

(Derogado)

ANEJO 2

Conservas de albaricoque

2.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de albaricoque obtenidas a partir de frutos del Prunus armeniaca f. en las siguientes formas de elaboración:

– Pulpa.
– Al agua.
– En almíbar.

2.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no, mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de albaricoque o albaricoque en su jugo .

Comprende las elaboraciones siguientes:

Pulpa de albaricoque 90/95.–Cuando las piezas que conservan su integridad son, como mínimo, el 70% en masa.
Pulpa de albaricoque 80/85.–Cuando las piezas que conservan su integridad son, como mínimo, el 60% en masa.
Pulpa de albaricoque madura.–Cuando la madurez de la fruta no permita garantizar la integridad de sus unidades.
Pulpa de albaricoque troceada.–Cuando la fruta pasa por un proceso de deshuesado perdiendo su integridad.
Pula de albaricoque triturada.–Cuando la fruta pasa por un proceso de trituración.
Pulpa de albaricoque tamizada.–Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.
Crema, puré o cremogenado de albaricoque.–Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por un procedimiento termodinámico previo a la esterilización térmica.

Albaricoque al agua - Albaricoque al agua 100 - Pulpa de albaricoque al agua.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación (enteros, medios, cuartos, tiras, dados, trozos). Cuando se trate de mitades, podrá emplearse la denominación «Oreillón de Albaricoque» u «Oreillón de Albaricoque 100%».

Albaricoque en almíbar.

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominaciones comerciales que en los albaricoques al agua, cambiando «agua» por «almíbar».

2.3 Condiciones y factores específicos.

Color.–Los frutos se clasificarán por su grado de color en: dorado, semidorado y pálido. Se tomarán como patrones el Búlida maduro para el color dorado, el Real Fino maduro para el color semidorado, considerándose pálidos aquellos que sin poseer tonalidad verdosa no alcancen el color suficiente cara calificarse como semidorados.
Medios frutos.–Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 8 mm de la de sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera «mal cortado».

2.4 Leyendas específicas.

En las elaboraciones al agua y en almíbar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml., deberán marcarse las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.
Cuando la masa del oreillón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda «fruto pequeño».

2.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa 90/95, pulpa 80/85, pulpa madura y pulpa al agua, excepto en trozos irregulares.	Extra, primera, segunda.
En almíbar.	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboración al agua.	Segunda.

2.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de albaricoque con líquido de gobierno.

(Derogado)

2.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de albaricoque.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Dorado	Semidorado	Pálido
Turbidez (sólo en el albaricoque en almíbar).	3	2	1
Mínimo sólidos solubles en º BRIX:			
Pulpas.	10	9	7
Al agua.	6	5	5
Masa mínima de los medios frutos, en gramos.	9	9	8
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a) Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5	10	15
b) Frutos mal cortados, en total.	15	30	50
c) Defectos de color.	5	10	15
d) Defectos de textura.	5	10	15
e) Defectos superficiales.	5	10	15
Suma de tolerancias c+d+e.	5	10	15

ANEJO 3

Conservas de melocotón

3.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de melocotón obtenidas a partir de frutos del Prunus Persica Sielt Zucc, en las elaboraciones siguientes:

– Pulpa.
– Al agua.
– En almíbar.

3.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no, mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de melocotón o melocotón en su jugo .

Comprende las elaboraciones siguientes:

Pulpa de melocotón 90/95.–Cuando las piezas que conservan su integridad son, como mínimo, el 70% en masa.

Pulpa de melocotón 80/85.–Cuando las piezas que conservan su integridad son, como mínimo, el 60% en masa.

Pulpa de melocotón madura.–Cuando la madurez de la fruta no permite garantizar la integridad de sus unidades.

Pulpa de melocotón troceada.–Cuando la fruta pasa por un proceso de deshuesado perdiendo su integridad.

Pulpa de melocotón triturada.–Cuando la pulpa pasa por un proceso de trituración.

Pulpa de melocotón tamizada.–Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.

Crema, puré o cremogenado de melocotón.–Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por un procedimiento termodinámico previo a la esterilización.

Melocotón al agua , o melocotón al agua 100 %, o p ulpa de melocotón al agua.

En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación (enteros, medios, cuartos, tiras, dados, trozos). Cuando se trate de mitades, podrá emplearse la denominación «Oreillón de Melocotón» u «Oreillón de melocotón 100%».

Melocotón en almíbar.

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominaciones comerciales que en los albaricoques al agua, cambiando «agua» por «almíbar».

3.3 Condiciones y factores específicos.

Medios frutos.–Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separe más de 8 mm de la de sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera «mal cortado».

Frutos saneados.–Son los frutos o piezas regulares a los que se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.

3.4 Leyendas específicas.

En las elaboraciones al agua y en almíbar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml., deberán marcarse las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.

Cuando la masa del oreillón no alcance los mínimos establecidos en el cuadro de exigencias y tolerancias de calidad, será preciso poner en la etiqueta la leyenda «fruto pequeño».

3.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa 90/95, pulpa 80/85, pulpa madura y pulpa al agua, excepto en trozos irregulares.	Extra, primera, segunda.
En almíbar.	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboración al agua.	Segunda.

3.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de melocotón con líquido de gobierno.

(Derogado)

3.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de melocotón.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Amarillo intenso	Amarillo uniforme	Amarillo uniforme
Turbidez (sólo en el melocotón en almíbar).	3	2	1
Mínimo de sólidos solubles en º BRIX:			
Pulpas.	9	8,5	7,5
Al agua.	6	5	5
Masa mínima de los medios frutos, en gramos.	17	14	14
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a) Frutos mal cortados, trozos, incluyendo el pedúnculo.	5	10	15
b) Frutos mal cortados, en total.	15	30	50
c) Defectos de color.	5	10	15
d) Defectos de textura.	5	10	15
e) Defectos superficiales.	5	10	15
f) Saneados.	0	3	10

Factores	Extra	Primera	Segunda
Suma de tolerancias c+d+e+f.	5	10	15
g) Número máximo de piezas con restos de hueso por cada diez o fracción.	1	2	3

ANEJO 4

Conservas de peras

4.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de peras obtenidas a partir de frutos del Pyrus Communis L. en las elaboraciones siguientes:

– Pulpa.
– Al agua.
– En almíbar.

4.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

La forma de presentación puede ser: fruto entero, pelado o no, mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de peras.

Comprende las siguientes elaboraciones:

Pulpa de pera entera.–Cuando el fruto conserva su integridad.
Pulpa de pera troceada.–Cuando al eliminar sus semillas, la fruta pierde su integridad.
Pulpa de pera triturada.–Cuando ha pasado por un proceso de trituración.
Pulpa de pera tamizada.–Cuando la pulpa triturada y ablandada ha pasado por tamiz.
Crema, puré o cremogenado de pera.–Cuando la pulpa, es tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico previo a la esterilización.
Peras al agua.–En este caso, la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación: enteros, mitades, cuartos, cubos o trozos. Los frutos se presentarán desprovistos de piel, pedúnculo, cáliz y corazón. Los frutos enteros pueden presentarse con pedúnculo.

Peras en almíbar:

Se admiten las mismas formas de presentación (excepto los trozos irregulares) y denominaciones comerciales que en las peras al agua cambiando «agua» por «almíbar».

4.3 Condiciones y factores específicos.

Frutos saneados.–Son los frutos o partes regulares de ellos, a los cuales se les ha quitado un trozo para eliminar algún defecto.
Frutos aplastados.–Este defecto no se considera, cuando afecte a dos piezas como máximo en un bote, y sea producido por cerrado del mismo.
Defectos de color.–Son los tonos «pardo» o «rosado», que adquiere el fruto por defecto de fabricación.

4.4 Leyendas específicas.

En las elaboraciones al agua y en almíbar con frutos enteros, en envases de formato igual o inferior a 2.650 ml. deberán marcarse las cifras en que oscila el número de frutos con una variación máxima del 20%.
En las elaboraciones con pedúnculo, su presencia deberá constar en la etiqueta.

4.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las siguientes exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa, al agua, entera o en trozos regulares.	Extra, primera, segunda.
En almíbar.	Extra, primera, segunda.

Pulpa triturada, pulpa tamizada, crema.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboración al agua.	Segunda.

4.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pera con líquido de gobierno.

(Derogado)

4.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de peras.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Blanco o blanco crema	Blanco amarillo	Pudiendo presentar pardeamiento o enrojecimiento moderado
Turbidez (sólo en peras en almíbar).	2	1	0
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
N.º de semillas en 100 g de peso escurrido.	2	4	6
Tolerancia:			
a) Pardeamiento o defecto de color.	5	15	20
b) Defectos de textura.	5	10	15
c) Defectos superficiales.	5	10	15
d) Frutos saneados.	0	3	10
Suma de tolerancias b + c + d.	5	10	15

ANEJO 5

Conservas de cerezas

5.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de cerezas obtenidas a partir de frutos de Prunus Avium L. o Prunus Cerasus L. y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

– Pulpa.
– Al agua.
– En almíbar.
– Confitadas.

5.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

La forma de presentación puede ser: frutos enteros, con o sin hueso, mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de Cerezas.
Cerezas al Agua.
Cerezas en Almíbar.
Cerezas Confitadas.

Estas denominaciones podrán completarse con la que corresponda a su forma de presentación. No se admite la forma de presentación en trozos irregulares en las elaboraciones en almíbar y confitadas.

En las cerezas confitadas, se admiten frutos enteros y rotos únicamente en envases de 4.250 ml y superiores.

5.3 Condiciones y factores específicos.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

5.4 Leyendas específicas.

En las elaboraciones con pedúnculo, su presencia deberá constar en la etiqueta.

5.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa, al agua, entera o en trozos regulares.	Extra, primera, segunda.
En almíbar y confitadas.	Extra, primera, segunda.
Trozos irregulares al agua.	Segunda.

5.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de cerezas con líquido de gobierno.

(Derogado)

5.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de cerezas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Uniforme	Prácticamente uniforme	Puede llevar zonas ligeramente decoloradas
Uniformidad de tamaño.	1,5	1,75	2
Calibre mínimo en mm	14	14	14
Tolerancia:			
a) Integridad del fruto.	5	10	15
b) Defectos superficiales.	5	10	15
c) Frutos con hueso en elaboraciones sin hueso.	0,2	0,5	1
Suma de tolerancias a + b.	5	10	15

ANEJO 6

Conservas de ciruelas

6.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de ciruelas obtenidas a partir de frutos de Prunus Domestica L., Prunus Institia L., Prunus Salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh), en las elaboraciones siguientes:

– Pulpa.
– Al agua.
– En almíbar.

6.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Las formas de presentación pueden ser: frutos enteros, pelados o no, mitades o trozos. Las denominaciones comerciales serán:

Pulpa de ciruelas.

Comprende las siguientes elaboraciones:

Pulpa de ciruelas.–Cuando los frutos conservan su integridad.
Pulpa de ciruelas troceadas.–Cuando por sufrir un proceso de deshuesado han perdido su integridad.
Pulpa de ciruela triturada.–Cuando ha pasado un proceso de trituración.
Pulpa de ciruelas tamizadas.–Cuando la pulpa triturada y ablandada se ha pasado por un tamiz.
Crema, puré o cremogenado de ciruelas.–Cuando la pulpa es tamizada, homogeneizada y estabilizada por procedimiento termodinámico, previo a la esterilización.
Ciruelas al agua.–En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación (enteras, mitades, trozos, etc.)
Ciruelas en almíbar.–En este caso la denominación genérica se completará con la específica de la forma de presentación.

6.3 Condiciones y factores específicos.

Medios frutos.–Cuando el fruto está cortado en dos partes sensiblemente iguales por una línea que no se separa más de 8 mm de la sutura. Si el corte está hecho por otro sitio, se considera «mal cortado».

No se considera defecto el rajado característico que sufre la piel en determinadas variedades.

6.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpa al agua o en trozos regulares	Extra, primera, segunda.
En almíbar.	Extra, primera, segunda.
Pulpa triturada, pulpa tamizada, cremas.	Primera, segunda.
Trozos irregulares en elaboraciones al agua.	Segunda.

6.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de ciruelas con líquido de gobierno.

(Derogado)

6.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de ciruelas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (sólo en ciruelas en almíbar).	2	1	0
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a) Defectos de corte, trozos incluyendo parte del pedúnculo.	5	10	15
b) Frutos mal cortados, en total.	15	30	50
c) Defectos de color.	5	10	15
d) Defectos de textura.	5	10	15
e) Defectos superficiales.	5	10	15
Suma de tolerancias c+d+e+f.	5	10	15

ANEJO 7

Conservas de gajos de mandarinas

7.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de gajos de mandarina, obtenidas a partir de frutos del Citrus Reticulata (blanco) y sus híbridos, en las elaboraciones siguientes:

– Al agua.
– Al zumo.
– En almíbar.

7.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

La forma de presentación podrá ser: gajos pelados sin semillas, utilizando como líquido de gobierno, agua, zumo o almíbar.

Según sea el líquido de gobierno las denominaciones genéricas serán:

Mandarinas al agua.

Mandarinas en su jugo.–Cuando el zumo sea de la misma variedad de la mandarina.

Mandarinas al zumo.–Cuando el zumo sea de distinta variedad o de otro fruto.

Mandarinas en almíbar.–En las anteriores denominaciones se puede completar o sustituir la palabra «Mandarina» por el nombre de la variedad de que se trate.

Según sea la integridad del gajo en cada una de ellas, podrán presentarse como:

Gajos enteros.

Gajos dobles o gemelos.

Gajos rotos.

Pulpa de mandarina.–Cuando la forma de presentación sea en gajos enteros, bastará con la denominación genérica. En el caso de gajos dobles, rotos o pulpa se considerará que

estas palabras forman parte de la denominación comercial y será obligatorio marcarlos de la forma que más adelante se específica.

La pulpa sólo podrá elaborarse al agua o sin adición de líquido de gobierno.

7.3 Condiciones y factores específicos.

7.3.1 Integridad.

Atendiendo a la integridad del gajo éste puede ser:

Gajo entero. Se entiende por gajo entero:

– El que conserva su integridad.
– El que ha perdido una semilla sin producirse roturas.
– El que tiene una fisura sin llegar a separarse las partes.

Gajo roto. Se entiende por gajo roto:

– El que ha perdido como máximo 1/4 de gajo.
– El que ha perdido de 1/4 a 1/2 de gajo.

Trozo de gajo. Son aquellos menores de medio gajo y se considera:

– Los que no pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz.
– Los que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz.

Vesículas en suspensión. Son las pequeñas celdillas del interior del gajo cuando están sueltas y en suspensión en el líquido de gobierno.

7.3.2 Defectos de pelado.

Adherencias en la base del gajo.–Son los filamentos blancos que aparecen en la base.

Gajo mal pelado o sin pelar.–Es aquel que presenta piel o restos de piel.

7.3.3 Otros tipos de gajos.

Gajos dobles.–Son los formados por dos o tres gajos juntos que no han llegado a separarse en el proceso de elaboración.

Gajo dislacerado.–Es aquel que presenta más de una fisura sin llegar a separarse las partes o que por su mala textura ha perdido su aspecto típico.

Gajo delgado.–Es aquel cuya relación cuerda/radio, medida sobre su sección máxima, resulta inferior a 1/3.

Gajo marchito, con pérdida de brillo.–Es aquél en el cual ha disminuido la tensión natural de sus vesículas produciendo, además, la opacidad o rugosidad del mismo.

7.3.4. Calibrado.

El calibrado se establece con relación al número de gajos enteros y de tamaño uniforme que entran en 100 gramos de peso escurrido.

Grandes: De 9 a 25.
Medianos: De 25 a 35.
Pequeños: De 35 a 60.

7.3.5 Otros factores y condiciones.

No se considerará como semilla aquella que sea muy delgada y no esté completamente desarrollada (abortada).

Las elaboraciones al zumo, tendrán una graduación mínima de 80 ºBRIX.

Las pulpas, no podrán comercializarse en botes de formato inferior a 2.650 ml.

7.4 Leyendas específicas.

La categoría segunda de gajos enteros, y las elaboraciones de gajos rotos y dobles llevarán la palabra «Segunda», «Rotos» y «Dobles» respectivamente. El tipo de letra no será inferior a 5 mm y estará en el centro de la viñeta o fotografía de las etiquetas.

No podrá emplearse la denominación «en su jugo» en las elaboraciones al zumo en que se haya empleado zumo de distinta variedad debiendo figurar en el etiquetado.

El calibre se expresará con las leyendas del punto 7.3.4.

En las etiquetas de elaboraciones de pulpa, no figurarán fotografías ni dibujos, constando las leyendas de una sola tinta, sobre fondo de un solo color.

7.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Gajos enteros.	Extra y segunda.
Dobles.	
Rotos.	
Pulpas.	Extra, primera, segunda.

7.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de gajos de mandarinas.

(Derogado)

7.7. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de gajos de mandarina.

Factores	Extra	Segunda	Dobles	Rotos
Turbidez	3	1	1	1
Uniformidad del tamaño.	3	4	–	–
a) Gajos rotos grupo A.	10	25	15	–
b) Gajos rotos grupo B.	5	10	10	–
c) Trozo grupo A.	3	6	6	20
d) Trozo grupo B.	1	9	3	10
Suma de tolerancias integridad a+b+c+d	10	30	20	25
e) Vesículas nº en 100 g peso escurrido	15	30	30	50
f) Adherencias blancas % del nº de gajos	3	10	–	–
g) Gajos mal pelados o sin pelar	1	5	–	–
h) Gajos dobles	3	6	–	10
h) Gajos dislacerados	3	10	10	–
h) Gajos delgados	30	50	–	–
h) Gajos marchitos	3	10	10	–
h) Pieles en 100 g peso escurrido	Equivalentes a 1 gajo	Equivalentes a 2 gajos	–	–
m) Semillas nº en 100 g peso escurrido	1	2	2	–

ANEJO 8

Conservas de uvas

8.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de uva obtenidas a partir de frutos de Vitis Vinífera L., en las elaboraciones siguientes:

– Al agua.
– En almíbar.

8.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Uvas al agua.

En esta elaboración las uvas se presentarán enteras (peladas o sin pelar) y desprovistas de pedúnculo. En las variedades «sin semillas» la denominación genérica podrá completarse con esta leyenda.

Uvas en almíbar.

Se admiten las mismas formas de presentación y denominación que en las uvas al agua, cambiando «agua» por «almíbar».

8.3 Categorías comerciales.

Para uvas al agua y en almíbar se establecen las categorías comerciales: Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

8.4 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de uvas con líquido de gobierno.

(Derogado)

8.5. Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de uvas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez	3	2	1
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Calibre mínimo en mm	8	8	8
Tolerancias:			
a) Defectos de color.	5	10	15
b) Defectos de piel.	5	10	15
c) Pedúnculos n.º máximo en 100 g de peso escurrido.	1	2	6
d) Granos con semillas en las «sin semillas».	1	3	6
Suma de tolerancias a + b.	5	10	15

ANEJO 9

Conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras

9.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras, obtenidas respectivamente de frutos de los géneros: Fragaria, Rubus y Ribes, en las elaboraciones siguientes:

– Pulpas.
– En almíbar.

9.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

La forma de presentación será en frutos enteros, desprovistos de cáliz y pedúnculo. Las denominaciones comerciales son:

Pulpa de fresas, frambuesas, grosellas o moras.
Fresas, frambuesas, grosellas o moras en almíbar.

9.3 Condiciones y factores específicos.

Se permite el empleo de colorantes autorizados.

9.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pulpas.	Primera, segunda
Almíbar.	Extra, primera, segunda.

9.5. Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de fresas, frambuesas, grosellas y moras con líquido de gobierno.

(Derogado)

9.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras.

Formato	Capacidad – Mililitros	Contenido neto – Gramos	Peso escurrido – Gramos	
			Con 18/20º BRIX	Con 23/25º BRIX
¼ kilogramo	212	200	75	–
½ kilogramo	425	420	150	130
2 kilogramos	850	840	310	270
3 kilogramos	2.650	2.650	1.000	920

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad del tamaño.	2	2,5	3
Tolerancias:			
a) De color.	5	10	15
b) De integridad.	10	20	30
c) N.º máximo de pedúnculos o cálices en 100 g de peso escurrido.	3	6	12
Suma de tolerancias a + b.	10	20	30

ANEJO 10

Ensalada de frutas

10.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de frutas en almíbar.

10.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Ensalada de frutas.

Es la elaboración de mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos obligatorios son: albaricoque, melocotón, pera y cereza; y facultativos: piña y uva.
La forma de presentación de las mencionadas frutas será:

Albaricoque: En mitades.
Melocotón y pera: Mitades, cuartos o tiras.
Cerezas: Enteras (con o sin hueso).
Piña: Segmentos (sectores de corona circular) o cubos.
Uva: Entera (con o sin semilla).

Cuando los componentes sean distintos o con otra presentación de las aquí especificadas, se consideran «frutas variadas en almíbar».

10.3 Condiciones y factores específicos.

La proporción de las distintas frutas deberá cumplir con los siguientes límites, expresados en porcentajes sobre el peso escurrido.

Albaricoque: De 20 a 40.
Melocotón: De 20 a 40.
Pera: De 15 a 40.
Cerezas: De 8 a 15.
Uva: De 8 a 15.
Piña: De 8 a 15.

10.4 Categorías comerciales.

Se establecen las categorías comerciales Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 10.6.

10.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a la ensalada de frutas.

(Derogado)

10.6 Exigencias y tolerancias mínimas de calidad para la ensalada de frutas.

Categoría Extra:

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, siendo obligatoria la piña. La calidad de las componentes será la que corresponda a la categoría Extra, en sus respectivas normas.

Se admite un 5% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Primera. Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría Primera:

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, la calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Primera de sus respectivas normas.

Se admite un 10% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría Segunda. Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría Segunda:

El número de frutas será, como mínimo, de cuatro, debiendo responder, cada una de ellas a las exigencias de la categoría Segunda, en sus respectivas normas.

Se admite un 15% de defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción.

Turbidez: La escala turbidimétrica, para las categorías, Extra, Primera y Segunda, será de 2, 1 y 0, respectivamente.

ANEJO 11

Cocktail de frutas

11.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de frutas en almíbar, convenientemente troceadas.

11.2 Definición y denominaciones comerciales.

Cocktail de frutas. Es la elaboración de mezclas de frutas en almíbar, compuestas por un mínimo de cuatro y un máximo de seis. Los constituyentes básicos y obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y son facultativos el albaricoque, uva y piña.

La forma de presentación de las mencionadas frutas será:

Melocotón: Cubos.
Pera: Cubos.
Cereza: Mitades o tercios.
Albaricoque: Cubos.
Uva: Entera.
Piña: Cubos.

En ningún caso podrá considerarse «cócktail de frutas» cuando los componentes sean distintos a los aquí especificados.

11.3 Condiciones y factores específicos.

La proporción de las distintas frutas deber cumplir con los siguientes límites, expresados en porcentajes sobre el peso escurrido:

Melocotón: De 20 a 50
Pera: De 20 a 45.
Cereza: De 5 a 15.
Albaricoque: De 20 a 40.
Uva: De 8 a 15.
Piña: De 8 a 15.

11.4 Categorías comerciales.

Se establecen las categorías comerciales Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 11.6.

11.5 Cuadro de masas mínimas exigidas al cócktail de frutas.

(Derogado)

11.6 Exigencias y tolerancias de calidad para el cócktail de frutas.

Categoría EXTRA:

El número de frutas será, como mínimo, de cinco, siendo obligatoria la piña. La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Extra en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superan el 5% del peso escurrido.

Se admite un 5% de productos que no correspondan a las características de la categoría pero sean conformes a las de la categoría Primera.

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría PRIMERA:

El número de frutas será, como mínimo de cinco. La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría Primera en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superan el 10% del peso escurrido.

Se admiten un 10% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero sean conformes a las de la categoría Segunda.

Se admiten ligerísimos defectos de tinción.

Categoría SEGUNDA:

El número de frutas será, como mínimo, de cuatro, debiendo responder cada una de ellas a las exigencias de la categoría Segunda en sus respectivas normas.

Las piezas que pueden pasar por un tamiz de 8 mm de luz no superan el 15% del peso escurrido. Se admite un 15% de productos con defectos no excluyentes y ligeros defectos de tinción.

ANEJO 12

Conservas de alcachofas

12.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de alcachofas obtenidas a partir de capítulos de las variedades, cultivares, de Cynara Scloymus L., en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– Aliñadas.

12.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Corazones de alcachofa.–Es el producto preparado a partir de capítulos, enteros o cortados regularmente, desprovistos de tallos y brácteas exteriores coriáceas. Esta denominación será empleada con las expresiones «en mitades» o «en cuartos», cuando así sea la forma de presentación.

Fondos de alcachofa.–Es el producto preparado a partir de capítulos, en los que se ha eliminado el tallo y las brácteas, totalmente.

Puré de alcachofas.–Es el producto preparado a partir de los anteriores, previamente triturados, tamizados o no.

Pulpa o carne de alcachofa.–Es el producto preparado a partir de trozos de fondos. Puede llevar brácteas en una proporción inferior al 20% del peso escurrido.

Hojas de alcachofa.–Es el producto preparado con brácteas sueltas o trozos de corazones. Pueden llevar trozos de fondos en una proporción inferior al 30% del peso escurrido.

Hojas y carne de alcachofa.–Es el producto compuesto por trozos de corazones, trozos de fondos, y brácteas sueltas. Deber tener una proporción de brácteas superior al 20% y de fondos superior al 30%, con relación al peso escurrido.

Alcachofas aliñadas.–Es el producto obtenido a partir de corazones, con adición obligatoria de aceites vegetales, vinagre de vino y especias autorizadas. La denominación genérica deber completarse con la específica «en mitades» o «en cuartos», cuando así sea la forma de presentación.

12.3 Condiciones y factores específicos.

Cortado.–Los cortes deberán ser limpios y de forma regular, de manera que las brácteas queden firmemente unidas al receptáculo.

Alcachofas subidas.–Se da el nombre de «subidas» a las alcachofas cuya inflorescencia tiene excesivo desarrollo que se manifiesta por la dureza de las páleas. Cuando este desarrollo es excesivo se considera como defecto excluyente.

Calibrado.–Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres para los corazones de alcachofas.

El número de unidades corresponde al número de frutos que pueden envasarse en el bote de 425 ml.

N.º de calibre	N.º de unidades.
1	De 4 a 6
2	De 6 a 8
3	De 8 a 10
4	De 10 a 12
5	De 12 a 14
6	De 14 a 16
7	De 16 a 20
8	De 20 a 25
9	De 25 a 30
10	Más de 30

En los envases de otras capacidades, la amplitud de los intervalos será, como máximo la siguiente:

	(Calibres 1-6)	(Calibres 7-10)
Envases menores de 425 ml.	3 unidades	5 unidades
Envases menores de 425-850 ml.	5 unidades	8 unidades
Envases mayores de 850 ml.	15 unidades	25 unidades

Las elaboraciones «hojas de alcachofa» y «hojas y carne de alcachofas» no pueden comercializarse en envases de formato menor de 4.250 ml.

12.4 Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas de corazones y fondos de alcachofas, se hará constar:

Al natural: Cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

Número de unidades: De acuerdo con lo establecido en el punto 12.3.

12.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Corazones, fondos enteros y aliñados.	Extra, Primera, Segunda.
Corazones (en mitades o cuartos), puré y carne.	Primera, Segunda.

Hojas y hojas y carne.	Segunda, Industrial.

12.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de alcachofas con líquido de gobierno.

(Derogado)

12.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para corazones de alcachofas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Blanco amarillento	Blanco amarillento	Gris verdoso claro, aceptándose ligeros oscurecimientos
Turbidez.	2	1	0
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	2
Tolerancias:			
a.–N.º de hojas sueltas por cada10 piezas.	2	6	8
b.–Defectos de textura, subidas.	0	5	10
c.–Defectos de corte.	5	10	15
d.–Manchas y otros defectos.	5	10	15
e.–Unidades con brácteas superiores a 3 cm. por cada decena o fracción.	0	1	2
Suma de tolerancias b + c + d.	5	10	15

Las alcachofas aliñadas deberán cumplir estas mismas exigencias, excepto las correspondientes al líquido de gobierno.

El puré y carne de alcachofas deberá presentar un color típico y sin oscurecimiento en primera categoría. En segunda se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones hojas y carne, en la categoría segunda, se admite un ligero oscurecimiento.

En las elaboraciones de alcachofas sin acidificar, no se tendrá en cuenta los factores: color, textura y número de hojas sueltas.

ANEJO 13

Conservas de espárragos

13.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones específicas que deben reunir las conservas de espárragos obtenidas a partir de turiones tiernos y frescos del Asparagus Officinalis L.

Según su color, se consideran: blancos, verdes, o blancos con cabeza verde o morada.

Podrán presentarse: enteros o cortados, pelados o no.

13.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Espárragos o espárragos enteros.–Son los turiones constituidos por cabeza y tallo, cuya longitud total es superior a 12 cm.

Espárragos cortos.–Son los turiones constituidos por cabeza y tallo con longitud de 7 a 12 cm.

Yemas de espárragos.–Son aquellas piezas con cabeza y tallo, con longitud de 2 a 7 cm.

Espárragos cortados.–Son aquellas piezas compuestas por trozos tiernos de 2 a 7 cm. de longitud, cortados transversalmente, y con un mínimo de unidades con cabeza del 25% del peso escurrido.

Tallos de espárragos.–Son aquellas piezas sin cabeza, cortados transversalmente, cuya longitud es inferior a 7 cm y superior a 1,5 cm.

Puré de espárragos.–Es el producto obtenido de turiones, o partes de ellos, cocidos y tamizados, sin adición de líquido de gobierno.

Crema de espárragos.–Cuando la pulpa es tamizada y homogeneizada.

13.3 Condiciones y factores específicos.

La longitud media de los espárragos enteros y de los espárragos cortos no será inferior, en más de 1,5 cm a la longitud de envase.

Unidad fibrosa.–Se entenderá como unidad fibrosa la que, sometida a la acción del fibrómetro, (consiste en un hilo de acero de 0,8 mm de diámetro del que pende un lastre de 1,360 kg aplicando transversalmente sobre el espárrago, colocado en un soporte adecuado y sin ejercer más previsión que la correspondiente al mencionado lastre), no se corta, en 5 segundos, a un tercio de la longitud a partir del corte.

Color blanco.–Es el color blanco o blanco amarillento típico del turión. Se admiten cabezas ligeramente moradas o un 15% de cabezas de color verde, siempre que este color no rebase 1/3 de la longitud del turión.

Color verde.–Es el verde típico del turión, variando de verde claro a verde amarillento, admitiéndose un 15% de unidades de color blanco que no rebasen 1/4 de su longitud.

Cabeza verde o morada.–Se aplica esta calificación al turión blanco o blanco amarillento, con cabeza verde, verde amarillenta, o morada, pudiendo extenderse esta coloración hasta la mitad del turión.

Calibrado.–Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibre según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con los siguientes intervalos:

Denominación calibre	Diámetro en mm
Extra grueso.	Más de 19
Muy grueso.	De 14 a 19
Grueso.	De 11 a 14
Medio.	De 9 a 11
Delgado.	Menos de 9

Estos intervalos se incrementarán en 2 mm en los espárragos sin pelar.

Cuando en un envase, el 20% de las unidades presenten una sección marcadamente ovalada, el diámetro se determinará por la semisuma de los ejes de la sección transversal máxima.

El calibrado en tallos será opcional.

13.4. Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado en las etiquetas deberá constar:

Calibre, según la clasificación anterior.
Número de unidades, en las presentaciones de espárragos enteros.
La aclaración «sin pelar» cuando esta sea la forma de presentación.
El color del turión, cuando este no sea blanco.

13.5. Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto:

Espárragos blancos o blancos con cabeza verde o morada, pelados, en las presentaciones: «enteros», «cortos» o «yemas».	Extra, Primera, Segunda.
Espárragos verdes en las presentaciones «enteros» «cortos» o «yemas»: Primera, Segunda.	
Espárragos cortados.	Primera, Segunda.
Todas las elaboraciones de espárragos sin pelar, tallos y puré.	Segunda.

13.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de espárragos.

(Derogado)

13.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de espárragos.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable

Factores	Extra	Primera	Segunda
Uniformidad de longitud.	1,10	1,15	1,20
Turbidez.	4	2	1
Tolerancias:			
a.–De calibrado (inmediato inferior).	5%	10%	10%
b.–Unidades fibrosas:			
b.1.–Enteros.	20%	50%	60%
b.2.–Cortos.	20%	50%	60%
b.3.–Yemas.	0	0	0
b.4.–Tallos.	–	–	–
c.–Otros defectos.	5%	10%	15%

Para el puré se exige que el color, olor y sabor sean aceptables.

ANEJO 14

Conservas de judías verdes

14.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de judías obtenidas a partir de frutos tiernos de Phaseolus Vulgaris L., (j. común); Phaseolus multiflorus Wild (j. de España) (= Phaseolus Coccineus L.).

Las judías verdes, previamente despuntadas y desprovistas de hebras resistentes podrán presentarse, enteras, cortadas, en tiras o trozos.

14.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Judías verdes, o judías verdes enteras.–Cuando las vainas conservan su forma.

Judías verdes cortadas en tiras.–Cuando las vainas se han cortado longitudinalmente.

Judías verdes cortadas.–Cuando las vainas se han cortado transversalmente. Según sea la longitud del trozo, pueden ser:

Judías verdes cortadas en trozos grandes.–Cuando las longitudes de los trozos tengan más de 6,5 cm.

Judías verdes cortadas en trozos medianos o tipo menestra.–Cuando la longitud de los trozos está comprendida entre 2,6 y 6,5 cm.

Judías verdes cortadas en trozos pequeños o tipo macedonia.–Cuando la longitud de los trozos sea igual o menor de 2,6 cm.

14.3 Condiciones y factores específicos.

Las judías no podrán contener semillas que hayan alcanzado su completa madurez.

Se consideran como defecto las semillas sueltas, excepto en las elaboraciones «en tiras» y «cortadas».

Filamentos: Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción, careciendo de condiciones para su comestibilidad.

Calibrado: Al objeto de que el producto presente aspecto homogéneo se establece una escala obligatoria de calibres, excepto en las planas, según el diámetro máximo o anchura de la vaina, con la siguiente clasificación:

Denominación	Diámetro máximo en milímetros
Extrafinas.	Inferior a 7
Muy finas.	De 7 a 8,5
Finas.	De 8,5 a 10
Medianas.	Superior a 10

14.4 Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constar:

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

El calibre, según la clasificación anterior, excepto en las planas.

14.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias que figuran en el cuadro adjunto:

Enteras o troceadas en trozos grandes y medianos.	Extra, Primera, Segunda.
En tiras o troceadas en trozos pequeños.	Primera, Segunda.

14.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de judías verdes.

(Derogado)

14.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de judías verdes.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Turbidez.	3	2	1
Sedimentos.	Escasos	Escasos	–
Calibre máximo en mm	10 mm	10 mm	–
Color.	Uniforme	Prácticamente uniforme	–
Tolerancias:			
a) Semillas sueltas N.º en 100 g de peso escurrido.	2	6	12
b) De calibrado para redondas.	5	10	15
c) De color.	5	10	–
d) Con semillas desarrolladas.	0	3	6
e) Con filamentos resistentes.	2	5	10
f) Manchados o defectos de piel.	5	10	15
g) Judías sin despuntar.	20	30	40
Suma de tolerancias d + e + f.	5	10	15

ANEJO 15

Conservas de pimiento

15.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de pimiento obtenidas a partir de frutos Capsicum Annuum. L., en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– En vinagre.

Los frutos deben presentarse pelados, excepto en las elaboraciones en vinagre, desprovistos de corazón, cáliz, pedúnculo y prácticamente libres de semillas.

Podrán comercializarse los tipos «rojo», «verde», «amarillo» y «entreverado».

15.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Pimientos o pimientos enteros.–Son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos.

Pimientos en tiras o en cuadros.–Son aquellos frutos cortados de forma regular. Las tiras deben tener la misma anchura.

Pimientos en trozos irregulares.–Son los trozos irregulares procedentes de recortes de otras elaboraciones.

El porcentaje en masa de los trozos de superficie menor de 6 cm^2 no podrá exceder del 10% del peso escurrido.

Pimientos enteros y trozos.–Son elaboraciones en que los trozos no superen el 50% del peso escurrido. El porcentaje de trozos de superficie inferior a 6 cm^2, no podrá exceder del 5% del peso escurrido total.

Pimientos en vinagre.–Es el producto preparado a partir del pimiento entero, troceado o tiras, pelado o sin pelar, con adición de vinagre de vino, especias, edulcorantes y otros productos autorizados. Podrá presentarse en todas las formas anteriormente expresadas, completando la denominación «en vinagre» con la que convenga su forma de presentación.

15.3 Condiciones y factores específicos.

No se admiten frutos con zonas de color distinto al declarado.

En las elaboraciones con pelado a la llama se admiten pequeños restos de piel quemada.

En todas las elaboraciones se admitirá la presencia de un trozo, para completar la masa.

15.4 Leyendas específicas.

Además de las exigencias generales de marcado, en las etiquetas deberá constar.

Al natural, cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

En todas las denominaciones, a continuación de la palabra pimiento, y en el mismo tipo de letra es obligatorio hacer constar el color del pimiento, excepto en el rojo, en que es optativo.

15.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 15.8.

Pimientos enteros, en tiras o en cuadros (excepto los entreverados).	Extra, Primera, Segunda.
Pimientos «enteros y trozos», trozos irregulares y entreverados en todas las elaboraciones.	Primera, Segunda.

15.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pimientos con líquido de gobierno.

(Derogado)

15.7 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de pimientos del pico.

(Derogado)

15.8 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de pimiento.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color rojo.	Rojo uniforme propio del fruto maduro. Sin presencia de partes amarillas.	Rojo pálido uniforme. Sin presencia de partes verdes.	Color pálido pudiendo tener hasta un 10% de partes verdes.
Color verde.	Sin partes amarillas.	Un 15% partes amarillas.	Un 20% partes amarillas.
Consistencia.	Firme en un 90%.	Firme en un 80%.	Firme en un 60%.
Uniformidad:			
Enteros (1).	1-1,5	1-1,7	1-2
En tiras (2).	Anchura no inferior a 1 cm.	Anchura no inferior a 1 cm.	Anchura no inferior a 1 cm.
Para trozos (tamaño mínimo).	–	6 cm^2	Sin límite.
Número semillas/pieza o por 100 g de producto escurrido.	Promedio de 6.	Promedio de 10.	Promedio de 14.
Máximo de piel quemada por pieza o 100 g	1 cm^2	1,5 cm^2	2 cm^2

(1) Relación de longitud.

(2) En las elaboraciones de pimiento en vinagre, no supondrá exigencia la anchura de las tiras.

Se autoriza la presencia de un trozo por bote, en los enteros, para completar el peso escurrido. Sólo formatos de 850 ml de capacidad e inferiores.

En elaboraciones de pimiento de «pico», no tendrá exigencias en cuanto a consistencia y número de semillas.

ANEJO 16

Conservas de tomate

16.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de tomate obtenidas de frutos de variedades (cultivares) de Solanum Lycopersicum L., en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– Concentrado.

Los tomates deben ser frescos, sanos, maduros y presentar características organolépticas normales. Antes de su transformación deben lavarse, seleccionarse y si fuese necesario calibrarlos convenientemente.

16.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Tomate al natural pelado, o tomate entero pelado.–Es el producto obtenido de tomates enteros, convenientemente pelados y desprovistos de cáliz y pedúnculo. Cuando el líquido de gobierno sea jugo de tomate, podrá añadirse la denominación «en su jugo».

Tomate pelado troceado.–Es el producto que reúne las características del anterior, pero en el cual los frutos se presentan troceados, siendo claramente perceptibles los trozos.

Tomate triturado.–Es la elaboración en que el fruto, pelado o no, se ha sometido a un proceso de trituración.

Concentrado de tomate.–Cuando el zumo o jugo se somete a un proceso de concentración se obtienen los siguientes productos:

Denominaciones	Residuo óptico
Puré.	De 5.º a 12.º BRIX
Pasta o concentrado.	Superior a 12.º BRIX

Facultativamente y en función de su concentración, también podrán denominarse:

Pasta o concentrado simple.	Entre 18.º y 28.º BRIX
Pasta o concentrado doble.	Entre 28.º y 30.º BRIX
Pasta o concentrado triple.	Entre 36.º y 38.º BRIX
Pasta o concentrado cuádruple.	Entre 40.º y 42.º BRIX

16.3 Condiciones y factores específicos.

Fruta saneada.–Es aquella en la que se ha suprimido un trozo para eliminar algún defecto.

Las elaboraciones de tomate entero, troceado o triturado, tendrán como mínimo un residuo óptico 4.º BRIX. Las elaboraciones en que se utilice zumo como líquido de gobierno, tendrán como mínimo un residuo óptico 4,5.º BRIX.

Se denominan «puntos negros» las partículas de este color que aparecen en los concentrados y polvo. Para su conteo, se extiende 10 gramos de producto en capa fina sobre una superficie plana y blanca de 15 x 15 cm. Se consideran tres tamaños:

Pequeños: Menor de 0,7 mm de diámetro.
Medianos: Entre 0,7 y 1,2 mm de diámetro.
Grandes: Mayores de 1,2 mm de diámetro.

El recuento de mohos se hará por el método Howard, con los límites máximos que se fijan a continuación:

	Extra	Primera	Segunda
Entero pelado al agua.	20	30	40
Entero pelado en su jugo.	28	40	60
Troceado.	40	50	70
Triturado.	40	60	80

	Extra	Primera	Segunda
Concentrado.	48	60	80

16.4 Leyendas específicas.

Cuando cumplan con el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General, las elaboraciones anteriores podrán denominarse «al natural».

Cuando se emplee una variedad de tomate de las denominadas «redondos», será preciso hacerlo constar en la etiqueta, en las preparaciones de «entero pelado» y «pelado troceado».

En los purés, pastas o concentrados de tomate será obligatorio hacer constar el residuo óptico (graduación total BRIX) expresado por dos cifras que difieran en dos unidades, junto a la declaración expresa de porcentaje de sal añadida.

La sal añadida no sobrepasará el 3% de la masa del producto.

16.5 Categorías comerciales.

Para las anteriores elaboraciones se establecen tres categorías comerciales: Extra, Primera y Segunda, con las exigencias y tolerancias que figuran en los puntos 16.7, 16.8 y 16.9.

16.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de tomate entero pelado.

(Derogado)

16.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de tomate pelado o entero pelado.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Rojo intenso uniforme.	Rojo uniforme.	Rojo pálido.
N.º mínimo de frutos enteros pelados.	80%	70%	60%
Tolerancias:			
a) Máximo de pieles en cm^2 por 100 g de peso escurrido.	1	2	4
b) Fruta saneada.	0	5	10
c) Otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias b + c.	5	10	15

16.8 Exigencias y tolerancias de calidad para triturado.

Categoría Extra.–Color, olor y sabor, típicos.
Categoría Primera.–De los tres factores, color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.
Categoría Segunda.–Color, olor y sabor, aceptables.

16.9 Exigencias y tolerancias de calidad para puré y concentrados o pasta.

Categoría Extra.–Color, olor y sabor típicos.

10 puntos negros como máximo en 10 gramos con la siguiente distribución según su tamaño:

8 pequeños.
2 medianos.
0 grandes.

Categoría Primera.–De los tres factores: color, olor y sabor, dos típicos y uno aceptable.

15 puntos negros como máximo en 10 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

10 pequeños.
4 medianos.
1 grande.

Categoría Segunda.–Color, olor y sabor aceptables.

25 puntos negros como máximo en 10 gramos, con la siguiente distribución según su tamaño:

15 pequeños.
7 medianos.
3 grandes.

ANEJO 17

Conservas de setas

17.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hongos comestibles, con exclusión de: níscalos, champiñones y trufas, en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– En su jugo.
– Con especias.
– Al aceite.

17.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

17.2.1 Atendiendo a su forma de elaboración las denominaciones serán:

Setas.– Con agua como líquido de gobierno.
Setas en su jugo.–El líquido de gobierno es el de la cocción de las propias setas.
Setas sazonadas con especias.–El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonando las setas con especias.
Setas al aceite.–Son aquellas setas que han sido previamente tratadas con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

17.2.2 Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Setas enteras.–La seta estará completa, es decir, compuesta por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pie.
Cabezas de setas.–Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50% del diámetro del carpóforo.
Tallos de setas.–Cuando contienen trozos de pedicelo, únicamente.
Setas troceadas o trozos de setas.–Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforo del 15% del peso escurrido.
Puré de setas.–Es el producto obtenido de setas cocidas y tamizadas.

17.3 Condiciones y factores específicos.

Las setas silvestres empleadas para conservas deberán pasar un examen facultativo, previo al troceado.

17.4 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en las enteras, en que es facultativa. Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilice los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.
Deberá hacer constar, obligatoriamente, el género y la especie botánica. Para ello se publicará un catálogo de setas comestibles.

17.5 Categorías comerciales.

Se establece las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Setas enteras, cabezas y rodajas.	Extra, Primera, Segunda.
Tallos y trozos (excepto en salmuera).	Primera, Segunda.

Puré.	Primera, Segunda.

17.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de setas con líquido de gobierno.

(Derogado)

17.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de setas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típico	Típico	Aceptable
Uniformidad de tamaño.	2	4	Sin exigencias
Tolerancias:			
a) Pseudo-raíces (n.º en 100 g de peso escurrido).	1	3	4
b) Rotas.	2	4	Sin exigencias
c) De color.	5	10	20
d) De textura.	5	10	15
e) Manchados.	5	10	15
Suma de tolerancias d + e.	8	15	25

El puré debe presentar color, olor y sabor típico en primera categoría y olor, color y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO 18

Conservas de níscalos o rovellones

18.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de níscalos o rovellones obtenidas a partir de Lactarius Deliciosus Fr. y Lactarius Sanguifluus, en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– En su jugo.
– Con especias.
– Al aceite.

18.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

18.2.1 Atendiendo a su forma de elaboración, las denominaciones serán:

Níscalo o rovellón.–Con agua como líquido de gobierno.

Níscalo o rovellón en su jugo.–El líquido de gobierno es el de cocción de los propios níscalos.

Níscalo o rovellón sazonado con especias.–El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonando el producto con especias.

Níscalo o rovellón al aceite.–Son aquellos productos que han sido previamente tratados con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

18.2.2 Atendiendo a su forma de presentación, pueden ser:

Enteros.–El níscalo estar completo, es decir, compuesto por el carpóforo o sombrero y el pedicelo o pie.

Cabezas.–Cuando el pedicelo tiene una longitud no superior al 50% del diámetro del carpóforo.

En rodajas.–Cuando los níscalos han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.

Tallos.–Cuando sólo contienen trozos de pedicelo.

Troceado o trozos.–Cuando contienen trozos de carpóforo y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20% en peso escurrido.

Puré.–Es el producto obtenido de níscalos cocidos y tamizados.

18.3 Condiciones y factores específicos.

Calibrado.–Es obligatorio para categoría extra. El calibre se expresará por el diámetro de carpóforo según la escala siguiente:

Denominación	Calibre en mm
Botones.	De 20 a 30
Finos.	De 30 a 50
Gruesos.	De 50 a 100

El calibre mínimo se fija en 20 mm para todas las categorías.

18.4 Leyendas específicas.

Es obligatorio hacer constar el nombre científico.
La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en los enteros, en que es facultativa.
Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.
En la categoría Extra, se hará constar el calibre.

18.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Níscalos enteros, cabezas y rodajas (excepto en salmuera).	Extra, Primera, Segunda.
Tallos, trozos (excepto en salmuera).	Primera, Segunda.
Puré.	Primera, Segunda.
En salmuera.	Primera, Segunda.

18.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de níscalos con líquido de gobierno.

(Derogado)

18.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de níscalos o rovellones.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño	5	Sin exigencia	Sin exigencia
Tolerancias:			
a) Pseudo-raíces (n.º en 100 g de peso escurrido).	2	4	6
b) Rotos.	2	4	Sin exigencia
c) De color.	5	10	20
d) De textura.	5	10	15
e) Manchados.	5	10	15
Suma de tolerancias d + e.	8	15	20

El puré debe presentar color, olor y sabor típicos, en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO 19

Conservas de champiñón

19.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de champiñón obtenidas de las variedades, cultivares, del género «Agaricus» (Syn. Psalliota) en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– En su jugo.
– Con especias.
– Al aceite.

19.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

19.2.1. Atendiendo a su forma de elaboración, las denominaciones serán:

Champiñón.–Con agua como líquido de gobierno.
Champiñón en su jugo.–El líquido de gobierno es el de cocción de los propios champiñones.
Champiñón sazonado con especias.–El líquido de gobierno es agua o jugo de cocción, sazonado el producto con especias.
Champiñón al aceite.–Son aquellos productos que han sido previamente tratados con vinagre y llevan aceite vegetal como líquido de gobierno.

19.2.2 Atendiendo a su forma de presentación pueden ser:

Champiñones enteros.–El champiñón estará completo, es decir, compuesto por carpóforo o sombrero y pedicelo o pie. La altura total desde la parte más baja del carpóforo al plano del pie será como máximo igual al diámetro del carpóforo.
Cabezas de champiñón o sombreros de champiñón.–Cuando se ha cortado el pedicelo o pie con un margen de 2 mm a ras del carpóforo.
Champiñón en rodajas o rodajas de champiñón.–Cuando los champiñones han sido cortados en láminas paralelas en sentido longitudinal.
Tallos de champiñones.–Cuando sólo contienen trozos de pedicelo.
Champiñones troceados o trozos de champiñón.–Cuando contienen trozos de carpóforos y pedicelo, con una proporción mínima de carpóforos del 20% del peso escurrido.
Puré de champiñón.–Es el producto obtenido de champiñón cocido y tamizado.

19.3 Condiciones y factores específicos.

Velo abierto.–Cuando la parte inferior externa del carpóforo está abierta. Se considera como defecto.
Calibrado.–El calibrado es obligatorio para las categorías extra y primera.

El calibre se mide por el diámetro de los carpóforos según la escala siguiente:

Denominación	Calibre en mm
Extrafinos.	Inferior a 16
Finos.	De 16 a 22
Medios.	De 22 a 30
Gruesos.	Superiores a 30

19.4 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá ser completada con la que corresponda a su forma de presentación, excepto en los enteros en que es facultativa. En las categorías Extra y Primera, se hará constar el calibre.
Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados para este caso en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

19.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Champiñones enteros, cabezas y rodajas.	Extra, primera y Segunda.
Tallos y trozos.	Primera y Segunda.

Puré.	Primera y Segunda.

19.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de champiñón, con líquido de gobierno.

(Derogado)

19.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de champiñones.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño.	1,5	1,75	Sin exigencia
Calibre.	Obligatorio	Obligatorio	Facultativo
Tolerancias:			
a) Pseudo-raíces (n.º en 100 g de peso escurrido).	1	3	4
b) Rotos.	1	3	4
c) De color.	5	10	20
d) De textura.	5	10	15
e) Manchados.	5	10	15
f) Velo abierto (en cabezas y enteros).	5	10	15
Suma de tolerancias b + d + e + f.	5	10	15

El puré debe presentar olor, color y sabor típicos, en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO 20

Conservas de habas

20.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de habas obtenidas a partir de las semillas frescas de Vicia-Faba-L, en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.

20.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Habas.–Es el producto obtenido con semillas enteras y agua como líquido de gobierno.

20.3 Condiciones y factores específicos.

Calibrado.–Es obligatorio para las categorías Extra, Primera. El calibre se expresará por el número de granos que entran en 100 gramos de peso escurrido de acuerdo con la escala siguiente:

Denominación	Número de granos
Extra finas.	Más de 90
Finas.	De 55 a 80
Medianas.	De 40 a 55
Grandes.	De 20 a 40

20.4 Leyendas específicas.

En las categorías Extra y Primera, se hará constar el calibre.
Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos del punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

20.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Habas	Extra, Primera y Segunda.

20.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de habas.

(Derogado)

20.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de habas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño (1).	1,5	1,75	Sin exigencias
Tolerancias:			
a) Partidos, desechos y sin epidermis (2).	5	10	15
b) De color.	4	8	12
c) De textura.	5	10	15
d) Manchados.	1	3	5
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

(1) Excepto en el calibre extrafino, en que no hay calibre.

(2) En el calibre extrafino no hay límite, en el fino se triplican los límites aquí establecidos. En ambos casos la tolerancia (a) no cuenta en la suma de tolerancias.

ANEJO 21

Conservas de guisantes frescos

21.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de guisantes obtenidas a partir de semillas frescas de Pisum Sativum L.

21.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Guisantes.–Es el producto obtenido a partir de guisantes frescos y agua como líquido de gobierno.

21.3 Condiciones y factores específicos.

La elaboración de guisantes se ajustará a las condiciones de calibrado siguientes:

Calibrado.–Es obligatorio para las categorías Extra y Primera. El calibre se expresará por el diámetro de los orificios circulares de los tamices por los que pasen, según la escala siguiente:

Denominación	Diámetro en mm
Extrafinos.	Inferior a 7,5
Muy finos.	De 7,5 a 8,2
Finos.	De 8,2 a 8,8
Medianos.	De 8,8 a 10,2
Grandes.	Más de 10,2

Tolerancia de calibrado.–En cada calibre se tolerará hasta un 10% en masa de unidades de los calibres inmediatamente inferior o superior al declarado en la etiqueta.

21.4 Leyendas específicas.

En las categorías Extra y Primera de guisantes se hará constar el calibre.
Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

21.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Guisantes.	Extra, Primera y Segunda.

21.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de guisantes.

(Derogado)

21.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de guisantes.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a) Partidos, desechos y sin epidermis (1).	5	10	15
b) De color.	5	5	15
c) De textura.	5	10	15
d) Manchados.	1	10	5
e) De calibre.	10	3	10
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

(1) Excepto en el calibre extrafino, en que no hay límite. En este caso la tolerancia no cuenta en la suma de tolerancias.

ANEJO 22

Conservas de garbanzos

22.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas de Cicer Arietinum L.

22.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Garbanzos.–Es el producto obtenido a partir de garbanzos secos y rehidratados posteriormente utilizando agua como líquido de gobierno.

22.3 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Garbanzos.	Extra, Primera, Segunda.

22.4 Leyendas específicas.

Las conservas de garbanzos podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

22.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de garbanzos.

(Derogado)

22.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de garbanzos.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño.	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a) Marrones o negros (n.º en 100 g de peso escurrido).	0	2	4
b) De textura.	5	10	15
c) Partidos y desechos.	5	10	15
Suma de tolerancias b + c.	5	5	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplir, como mínimo, las exigencias que se determinen en la citada Norma para cada una de ellas.

ANEJO 23

Conservas de alubias

23.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas de Phaseolus Vulgaris L., Savi (j. común), Phaseolus Multifrorus (j. de España o escarlata), Phaseolus Lunatos (j. de Lima), Vigna Sinensis (j. de Carilla).

23.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Alubias.–Es el producto obtenido a partir de alubias secas y rehidratadas posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

23.3 Leyendas específicas.

Cuando el color de la alubia sea distinto al blanco, será necesario hacer constar el color, formando parte de la denominación. En el caso de las alubias blancas dicha mención es facultativa.

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

23.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Alubias.	Extra, Primera, Segunda.

23.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de alubias.

(Derogado)

23.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de alubias.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño.	1,50	1,75	2
Tolerancias:			
a.–De color.	4	8	12
b.–De textura.	5	10	15
c.–Partidos y desechos.	5	10	15
d.–Manchados.	2	5	8
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen en la citada Norma para cada una de ellas.

ANEJO 24

Conservas de lentejas

24.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de las semillas de Lens Sculenta Moench.

24.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Lentejas.–Es el producto obtenido a partir de lentejas secas rehidratadas posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

24.3 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Lentejas.	Extra, Primera, Segunda.

24.4 Leyendas específicas.

Las conservas de lentejas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

24.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de lentejas.

(Derogado)

24.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de lentejas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad del tamaño.	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a.–De textura.	5	10	15
b.–Partidas y desechas.	5	10	15
c.–Manchadas.	5	10	15
Suma de tolerancias.	5	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen, en la citada Norma, para cada una de ellas.

ANEJO 25

Conservas de guisantes rehidratados

25.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de semillas secas rehidratadas de Pisum Sativum L.

25.2. Definiciones y denominaciones comerciales.

Guisantes rehidratados.–Es el producto obtenido a partir de guisantes secos y rehidratados posteriormente, utilizando agua como líquido de gobierno.

25.3 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Guisantes rehidratados.	Primera y Segunda.

25.4 Condiciones y factores específicos.

En esta elaboración se permite el uso de colorantes autorizados.

25.5 Leyendas específicas.

En la denominación «guisantes rehidratados» las dos palabras estarán escritas en el mismo tipo de letra.
En ningún caso podrá emplearse en esta elaboración la denominación «al natural».

25.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de guisantes rehidratados.

(Derogado)

25.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de guisantes rehidratados.

Factores	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico
Textura.	Típica	Típica
Uniformidad del tamaño.	1,75	2,00
Tolerancias:		
a.–De textura.	10	15
b.–Partidos y desechos.	10	15
c.–Manchados.	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	10	15

La materia prima cumplirá los requisitos establecidos en la «Norma de Calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior». La materia prima empleada en cada categoría comercial de producto elaborado cumplirá, como mínimo, las exigencias que se determinen en la citada Norma, para cada una de ellas.

ANEJO 26

Conservas de acelgas

26.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas enteras de Beta Vulgaris L., variedad Ciola L.

26.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Acelgas.–Es la elaboración obtenida a partir de acelgas frescas y tiernas utilizando agua como líquido de gobierno.
Puré de acelgas.–Es la elaboración en la cual las hojas de acelgas han sido trituradas y tamizadas.

26.3 Condiciones y factores específicos.

Filamentos.–Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción.
Hojas secas.–Son las que no tienen el suficiente grado de frescor.

26.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Acelgas.	Extra, Primera, Segunda.
Puré de acelgas.	Primera, Segunda.

26.5 Leyendas específicas.

Las conservas de acelgas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1. de la Norma Técnica General.

26.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de acelgas.

(Derogado)

26.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de acelgas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–Filamentos (n.º en 100 g de peso escurrido).	0	2	4
b.–Hojas secas.	0	1	4
c.–De color.	5	10	15
d.–De textura.	5	10	15
e.–Otros defectos no excluyentes.	4	8	12
Suma de tolerancias b + c + d + e.	5	10	15

El puré deberá tener color, olor y sabor típico, en primera categoría, y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO 27

Conservas de espinacas

27.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de hojas de Spinacia Oleracea L.

27.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Espinacas.–Es la elaboración obtenida a partir de hojas y peciolos frescos de espinacas utilizando agua como líquido de gobierno.
Hojas de espinacas.–Es la elaboración obtenida a partir de hojas con 8 cm. de peciolo como máximo.
Puré de espinacas.–Es la elaboración en la cual las hojas de espinacas han sido trituradas y tamizadas.

27.3 Condiciones y factores específicos.

Filamentos.–Son las hebras que presentan apreciable resistencia a la tracción.
Hojas secas.–Son las que no tienen el suficiente grado de frescor.
Troncos.–Son las partes duras de la espinaca donde se insertan los peciolos y que en las conservas aparecen de color blanquecino.

27.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Espinacas.	Extra, Primera, Segunda.
Hojas de espinacas.	Extra, Primera, Segunda.
Puré de espinacas.	Primera, Segunda.

27.5 Leyendas específicas.

Las conservas de espinacas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

27.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de espinacas con líquido de gobierno.

(Derogado)

27.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de espinacas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–Filamentos (n.º en 100 g de peso escurrido).	0	2	4
b.–Hojas secas.	0	2	4
c.–Troncos.	0	5	10
d.–De textura.	5	10	15
e.–Otros defectos no excluyentes.	4	8	12
Suma de tolerancias b + c + d + e.	5	10	15

El puré deberá tener color, olor y sabor típico en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO 28

Conservas de puerros

28.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de puerros elaboradas con tallos tiernos de Allium Porrum L., en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.
– Con especias.

Los puerros deberán presentarse pelados, sin restos de raíces y sin tierra.

28.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

28.2.1 Según el tipo de elaboración las conservas de puerros pueden ser:

Puerros.–Es la elaboración obtenida a partir de puerros utilizando agua como líquido de gobierno.

Puerros sazonados con especias.–El líquido de gobierno es agua, con adición de sal, aceite vegetal, especias, condimentos y aditivos autorizados.

28.2.2 Su forma de presentación será:

Puerros o puerros enteros.–Constituidos por cabeza y tallo, de longitud total ligeramente inferior a la dimensión del envase paralela a la colocación de los puerros.

Yema de puerros.–Constituidos por piezas con cabeza y tallo, siendo la longitud de éste inferior a la de la cabeza.

Puerros cortados.–Constituidos por trozos de más de 4 cm de longitud, cortados transversalmente y con un número mínimo de unidades con cabeza del 25%.

Tallos de puerros.–Constituidos por trozos, sin cabeza, con longitud de 4 cm o más.

28.3 Condiciones y factores específicos.

El tallo.–Podrá presentar coloración verde como máximo en un 25% de su longitud.

Calibrado.–Es obligatorio para los puerros enteros y para las yemas, en todas las categorías. El calibre se determinará por el número de piezas contenidas en un bote, con arreglo a la siguiente escala:

Denominación	N.º de piezas en un bote de 1/2 kilo	N.º de piezas en un bote de 1 kilo	N.º de piezas en un bote de 3 kilos
Extrafino	Más de 10	12-15	30-35
Finos	De 7 a 10	9-12	25-30

Denominación	N.º de piezas en un bote de 1/2 kilo	N.º de piezas en un bote de 1 kilo	N.º de piezas en un bote de 3 kilos
Medianos	De 4 a 7	7-9	20-25
Grandes	Menos de 4	4-7	15-20

Para los restantes formatos el número de piezas se extrapolará en función de la superficie de la base del bote.

28.4 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponde a su forma de presentación excepto cuando se trate de enteros en que es facultativo.

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Se marcará el calibre o número de piezas en todas las categorías.

28.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Puerros enteros y yemas.	Extra, Primera, Segunda.
Puerros cortados y tallos.	Primera, Segunda.

28.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las elaboraciones de puerros con líquido de gobierno.

(Derogado)

28.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de puerros.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico, blanco o crema.	Típico, blanco o crema.	Aceptable, con ligeras zonas pardas o violáceas.
Turbidez en puerros al agua.	4	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de longitud (para enteros) (1).	1,10	1,20	1,30
Diámetro (para enteros y yemas).	1,50	1,70	2,00
Tolerancias:			
a.–Defectos de color.	5	10	15
b.–Defectos de textura.	5	10	15
c.–Defectos de pelado.	1	3	6
d.–De calibrado.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

(1) Medido por el eje.

ANEJO 29

Conservas de zanahorias

29.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de raíces frescas de Daucus Carota L.

Las zanahorias deberán haber sido previamente lavadas y peladas para eliminar las raicillas y la tierra.

29.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

29.2.1 Según el tipo de elaboración, las conservas de zanahorias pueden ser:

Zanahorias.–Es el producto obtenido a partir de zanahorias utilizando agua como líquido de gobierno.

Puré de zanahorias.–Es la elaboración en la cual la zanahoria ha sido triturada y pasada por un tamiz.

29.2.2 Según la forma de prestación podrán ser:

Enteras.
En rodajas.
En cubos.
En tiras.

29.3 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de zanahorias enteras, en que es facultativo.

Podrá emplearse la denominación «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Se indicará el número de unidades cuando se trate de zanahorias enteras.

29.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Enteras o en rodajas.	Extra, Primera, Segunda.
En cubos, tiras o puré.	Primera, Segunda.

29.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de zanahorias con líquido de gobierno.

(Derogado)

29.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de zanahorias.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (en zanahorias al agua).	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–De color.	5	10	15
b.–De textura.	5	10	15
c.–Manchadas.	2	4	8
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

El puré deberá presentar color, olor y sabor típicos en primera categoría y color, olor y sabor aceptables en segunda categoría.

ANEJO 30

Conservas de remolacha de mesa

30.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de remolacha de mesa obtenidas a partir de raíces frescas de Beta Vulgaris L., variedad Rapacea Rubra.

La remolacha deberá haber sido previamente lavada y pelada para eliminar las raicillas y la tierra.

30.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Remolacha de mesa, o remolacha roja de mesa o conserva de remolacha.–Es la elaboración en la que pueden entrar, además de la remolacha, agua, vinagre, azúcar, sal,

condimentos y aditivos autorizados. La forma de presentación de la remolacha podrá ser: entera, en rodajas, en cubos o en tiras.

30.3 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de remolachas enteras, en que es facultativo.

Podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

Se indicará el número de unidades cuando se trate de remolachas enteras.

30.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Enteras o en rodajas	Extra, Primera, Segunda.
En cubos o en tiras	Primera, Segunda.

30.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de remolacha de mesa.

(Derogado)

30.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de remolacha de mesa.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Para las rodajas, máximo de piezas menores de 4 cm^2 (en % sobre peso escurrido).	5	10	15
Tolerancias:			
a.–De color.	4	8	12
b.–De textura.	5	10	15
c.–Otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

ANEJO 31

Conservas de coliflores

31.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de inflorescencia (pellas) frescas de Brassica Oleracea L., variedad Botrytis L. en las elaboraciones siguientes:

– Al natural.

31.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Coliflor.–Es la elaboración obtenida a partir de coliflores frescas, utilizando agua como líquido de gobierno.

31.3 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Coliflores	Extra, Primera, Segunda.

31.4 Leyendas específicas.

Las conservas de coliflores podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

31.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de coliflores.

(Derogado)

31.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de coliflores.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (en coliflores al agua).	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Máximo de piezas capaces de pasar por un tamiz de 20 mm (% en masas sobre peso escurrido).	5	10	15
Tolerancias:			
a.–De color y manchados.	5	10	15
b.–De textura.	5	10	15
c.–Otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

ANEJO 32

Conservas de coles de Bruselas

32.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de yemas auxiliares tiernas y enteras procedentes de Brassica Oleracea L. variedad Gemmífera D. C. Schulz.

32.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Coles de Bruselas.–Es la elaboración obtenida a partir de yemas tiernas utilizando agua como líquido de gobierno.

32.3 Condiciones y factores específicos.

Calibrado.–El calibre se determina por el número de yemas que entran en 100 gramos de peso escurrido, con arreglo a la siguiente escala:

Denominación	Número de unidades
Finas.	Más de 15
Medianas.	De 7 a 15
Grandes.	Menos de 7

32.4 Leyendas específicas.

Las conservas de Coles de Bruselas podrán denominarse «al natural» cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.
Se hará constar la denominación del calibre.

32.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Coles de Bruselas.	Extra, Primera, Segunda.

32.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de coles de bruselas al natural.

(Derogado)

32.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de coles de bruselas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad de tamaño (1).	1,5	2,00	Sin exigencias
Tolerancias:			
a.–De color.	4	8	12
b.–De textura.	4	8	12
c.–Otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

(1) Excepto en las finas, en que no hay límite.

ANEJO 33

Pisto

33.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de hortalizas.

33.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Pisto.–Es la elaboración de mezcla de hortalizas aderezadas con sal, aceite vegetal, condimentos, especias y aditivos autorizados. Estará compuesta de un máximo de cuatro y un mínimo de dos hortalizas, cuyos constituyentes básicos obligatorios son tomate y pimiento, y los optativos, berenjena y cebolla.

La forma de presentación de las diferentes hortalizas será:

Tomate.	Entero, troceado o triturado.
Pimiento.	En trozos.
Berenjena.	En trozos.
Cebolla.	En trozos.

33.3 Condiciones y factores específicos.

La proporción de las distintas hortalizas referidas a porcentaje respecto al contenido neto deberá cumplir los limites siguientes:

Tomate.	Del 30 al 80 por 100.
Pimiento.	Del 10 al 45 por 100.
Berenjena.	Del 10 al 35 por 100.
Cebolla.	Del 10 al 30 por 100.

33.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el párrafo siguiente:

Pisto.	Primera, Segunda.

33.5 Exigencias y tolerancias de calidad para pisto.

Categoría primera.–La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría primera en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 10% de productos que no corresponden a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría segunda.

Categoría segunda.–La calidad de los componentes deberá responder a las exigencias de la categoría segunda en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 15% de producto con defectos no excluyentes.

ANEJO 34

Menestra

34.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de hortalizas.

34.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Menestra o Menestra de verduras.–Es la elaboración de mezcla de hortalizas compuesta de las siguientes:

Obligatorias: guisantes, alcachofas y espárragos.
Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón.

La forma de presentación de las diferentes hortalizas será:

Guisantes.	Enteros.
Alcachofas	Corazones o fondos; enteros, en mitades o cuartos.
Espárragos.	Enteros, cortos, yemas o cortados
Judías verdes.	Enteras o en trozos mayores de 2,6 cm.
Habas.	Enteras.
Zanahorias.	Rodajas o cubos.
Champiñones.	Enteros, cabezas, rodajas, tallos o troceados.

En ningún caso podrá denominarse «Menestra» o «Menestra de Verduras», cuando los componentes sean distintos de los aquí especificados.

34.3 Condiciones y factores específicos de calidad.

La proporción de las distintas hortalizas referida a porcentaje respecto al peso escurrido, deberá cumplir los límites siguientes:

Guisantes.	Del 20 al 50%.
Alcachofas.	Del 20 al 40%.
Espárragos.	Del 10 al 20%.
Judías verdes.	Del 10 al 20%.
Habas.	Del 10 al 20%.
Zanahorias.	Del 10 al 20%.
Champiñón.	Del 2 al 5%.

34.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Menestra.	Extra, Primera, Segunda.

34.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de menestra.

(Derogado)

34.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de menestra.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Turbidez.	2	1	0
Calidad de los componentes, según normas generales y específicas de los mismos.	Extra	Primera	Segunda
Forma mínima de presentación (1):			
Guisantes.	Enteros	Enteros	Enteros
Alcachofas.	Enteras	Cuartos	Cuartos
Espárragos.	Yemas	Cortados	Cortados
Judías verdes.	Trozos	Trozos	Trozos

Factores	Extra	Primera	Segunda
Habas.	Enteras	Enteras	Enteras
Champiñón.	Rodajas	Trozos	Trozos

(1) En el apartado 34.2 figuran las distintas formas de presentación, para cada componente ordenados de más a menos categoría. Al señalar aquí la forma mínima se entiende que también puede llevar las superiores.

ANEJO 35

Macedonia

35.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de determinadas mezclas de hortalizas.

35.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Macedonia o Macedonia de verduras.–Es la elaboración de mezclas de hortalizas compuesta obligatoriamente por: patatas, guisantes, zanahorias y judías verdes, pudiendo llevar además otras hortalizas.

La forma de presentación de las distintas hortalizas será:

Patata.	En cubos.
Guisantes.	Enteros.
Zanahorias.	En cubos.
Judías verdes.	Trozos inferiores a 3 cm.

Los componentes optativos se presentarán en cubos o en trozos que guarden cierta homogeneidad de tamaño con los obligatorios.

En ningún caso, podrá denominarse «Macedonia», cuando falta alguno de los cuatro componentes obligatorios, o no están en las proporciones que figuran en el apartado siguiente.

35.3 Condiciones y factores específicos.

La proporción de los distintos componentes obligatorios referida a porcentajes, respecto al peso escurrido deberá cumplir los límites siguientes:

Patatas.	Del 15 al 40%.
Guisantes.	Del 15 al 40%.
Zanahorias.	Del 15 al 40%.
Judías verdes.	Del 10 al 30%.

35.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el punto 35.6.

Macedonia.	Extra, primera y segunda.

35.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de macedonia de legumbres.

(Derogado)

35.6 Exigencias y tolerancias de calidad para conservas de macedonia.

Categoría primera.

La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría primera en las normas generales y específicas de los mismos.

Se admite un 10% de productos que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes a las de la categoría segunda.
Turbidez: 1.

Categoría segunda.

La calidad de los componentes deberá responder a las exigencias de la categoría segunda en las normas generales y específicas de los mismos.
Se admite un 15% de productos con defectos no excluyentes.
Turbidez: 0.

Categoría extra:

La calidad de los componentes será la que corresponda a la categoría extra en las normas generales y especificas de los mismos. Se admite un 5 por 100 de productos que no corresponden a las características de la categoría, pero que cumplen las características de la categoría primera.

ANEJO 36

Conservas de patatas

36.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas obtenidas a partir de tubérculos de la planta Solanum Tuberosum L.
Las patatas deberán haber sido previamente lavadas y peladas, para eliminar la tierra y piel.

36.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

36.2.1 Según el tipo de elaboración las conservas de patatas pueden ser:

Patatas.–Con agua como líquido de gobierno.
Puré de patatas.–Es la elaboración en la cual las patatas han sido trituradas y pasadas por tamiz.

36.2.2 Según la forma de presentación podrán ser:

Enteras.
En rodajas.
En cubos.
En tiras.
Cortadas.

36.3 Leyendas específicas.

N.º de unidades, cuando se trate de patatas enteras.
La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de patatas enteras, en que es facultativo.
Podrá emplearse la denominación «al natural», cuando sólo se utilicen los aditivos especificados en el punto 1.6.2.1 de la Norma Técnica General.

36.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro 36.6.

Enteras o en rodajas.	Extra, Primera y Segunda.
En cubos, tiras, cortadas o puré.	Primera y Segunda.

36.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de patatas con líquido de gobierno.

(Derogado)

36.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de patatas.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez (patatas al agua).	2	1	0
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Uniformidad.	1,50	1,75	2,00
Tolerancias:			
a.–De color.	5	10	15
b.–De textura.	5	10	15
c.–Manchadas.	2	4	8
d.–Otros.	3	6	12
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

El puré deberá presentar color, olor y sabor típicos en primera categoría y color, olor y sabor aceptable en segunda categoría.

ANEJO 37

Conservas de pepinillos

37.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de pepinillos, obtenidos a partir de los frutos inmaduros del Cucumis Sativus L., en las elaboraciones siguientes:

– Ácidos.
– Agridulces.

37.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Las formas de presentación pueden ser: enteros, en rodajas, en tiras y cortados.
Las denominaciones comerciales serán:

Pepinillos ácidos.–Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno.
Pepinillos agridulces.–Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes autorizados. Su concentración mínima será de 7.º BRIX.
Potestativamente, en las anteriores elaboraciones podrán añadirse otros ingredientes.

37.3 Condiciones y factores específicos.

Unidad curvada.–Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo superior a 35.º pero inferior a 60.º
Unidad deforme.–Cuando el extremo torcido forma, con la posición ideal que ocuparía si estuviese recto, un ángulo igual o superior a 60.º, o cuando su forma exterior es anormal. Se considera como defecto excluyente.
Unidad dañada.–Cuando presenta manchas, cicatrices o cortes que afectan seriamente al aspecto de la misma. Se considera como defecto excluyente.
Unidad hueca.–Cuando tiene lóculos o huecos alrededor de los cuales disponen las semillas. Las unidades que presenten huecos grandes y longitudinales que se aprecien sensiblemente desde el exterior se consideran excluyentes.
Calibrado.–Al objeto de que el producto final presente uniformidad, se establecen escalas obligatorias de calibres para pepinillos enteros, en las categorías extra y primera, en función del número de frutos que entran en un kilogramo.

Para calibrados (botes y tarros de cristal).

Denominación	N.º unidades/kg
Pequeño.	Más de 100
Mediano.	De 60 a 100

Denominación	N.º unidades/kg
Grande.	De 40 a 60
Muy grande.	Menos de 40

37.4 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá completarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de pepinillos enteros, en que es facultativo.

Cuando se trate de pepinillos enteros, se declarará el calibre, según su denominación.

37.5 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Pepinillos enteros, rodajas.	Extra, Primera, Segunda.
Pepinillos cortados, tiras.	Primera, Segunda.

37.6 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de pepinillos con líquido de gobierno.

(Derogado)

37.7 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de pepinillos.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–De calibrado.	10	10	10
b.–De color.	5	10	15
c.–De textura.	5	10	15
d.–Con pedúnculos, flores, manchas, curados, huecos y otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c + d.	5	10	15

ANEJO 38

Conservas de ensartado de vegetales

38.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de determinadas mezclas de vegetales que han sufrido, o no, una fermentación ácido-láctica.

La materia prima deberá estar libre de defectos y limpia. Se conservarán en envases adecuados, tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que garantice su conservación.

38.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Ensartado de vegetales, es la elaboración en que entran ensartados en un palillo, como mínimo tres de los siguientes componentes: Pepinillos, cebollitas, aceitunas, pimiento, guindillas, zanahorias, remolacha, coliflor, tomate y potestativamente cualquier otro vegetal comestible.

Las características de los componentes deberán cumplir, en su caso, con la norma específica.

Las formas de presentación de los componentes serán:

Pepinillos.	Enteros, tiras, mitades o trozos.
Cebollitas.	Enteras, mitades o trozos.
Aceitunas.	Enteras, deshuesadas, rellenas o mitades.
Pimiento.	En cubos, tiras o trozos.

Guindillas.	Enteras, mitades, tiras o trozos.
Zanahoria.	En rodajas, tiras, cubos o trozos.
Remolacha.	En rodajas, tiras, cubos o trozos.
Coliflor.	En trozos.
Tomate.	Enteros, mitades o trozos.

Atendiendo a los tipos de elaboración, las denominaciones serán las siguientes:

Ácidos.–Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno y potestativamente cualquier ingrediente específicamente autorizado.

Agridulce.–Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno, al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes y potestativamente cualquier ingrediente específicamente autorizado. Su concentración mínima será de 7.º BRIX.

38.3 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Ensartado de vegetales	Extra, Primera, Segunda.

38.4 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de ensartado de vegetales.

(Derogado)

38.5 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para conservas de ensartado de vegetales.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a.–De color.	5	10	15
b.–De textura.	5	10	15
c.–Manchadas y otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

ANEJO 39

Confitura, jalea y mermelada de frutas

(Derogado)

ANEJO 40

Dulce y crema de membrillo

40.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de membrillo, obtenidas a partir del fruto Cidonia Vulgaria Pers, en las siguientes formas de elaboración:

– Dulce de Membrillo.
– Crema de Membrillo.

40.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

40.2.1 Es el producto preparado con fruta tamizada y adicionada de azúcares, y llevada a cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55.º BRIX.

Deberá cortarse fácilmente con un instrumento cortante, y no deberá ser pegajoso ni gomoso al paladar.

Se admite un ligero grado de sinéresis.
Solamente podrán utilizarse los aditivos específicamente autorizados.

40.2.2 El Dulce de Membrillo, se obtiene a partir de una fruta sana «descorazonada» y tamizada.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Primera.
Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.3.

40.2.3 La Crema de Membrillo, se obtendrá a partir de frutos sanos, «descorazonados», pelados y tamizados.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Extra.
Deberá cumplir con los factores de calidad establecidos en el punto 40.3.

40.3 Factores de calidad.

Factores	Extra	Primera
Contenido de fruta.	50%	45%
Color.	Típico (crema claro, ligeramente tostado)	Aceptable (crema oscuro, pardo rojizo).
Sabor.	Típico	Aceptable
Semillas.	0 en 100 g	1 en 100 g
Envolventes de semillas (1).	2 en 100 g	50 en 100 g
Restos de vegetal propio (2).	0 en 100 g	2 en 100 g

(1) Cuya superficie sea igual o superior a 2 mm^2.

(2) Cuya superficie sea igual o superior a 25 mm^2.

ANEJO 41

Dulce y crema de frutas

41.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben reunir las conservas de frutas, en las siguientes formas de elaboración:

– Dulce de frutas.
– Crema de frutas.

41.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

41.2.1 Es el producto preparado con frutas tamizadas y adicionadas de azúcares y llevada a cocción hasta consistencia sólida.

Tendrá una graduación mínima final de 55 º BRIX.
Deberá cortarse fácilmente con un instrumento cortante, y no deberá ser pegajoso ni gomoso al paladar.
Se admite un ligero grado de sinéresis.
Solamente podrán utilizarse los aditivos específicamente autorizados.

41.2.2 El dulce de frutas, se obtiene a partir de frutas sanas, peladas o no, deshusadas o no y tamizadas.

Únicamente podrá comercializarse con la categoría Primera.
Deberá cumplir con las normas de calidad establecidas en el punto 41.3.

41.2.3 La crema de frutas, se obtendrá a partir de frutas sanas, peladas o no, deshuesadas o no y tamizadas.

Únicamente podrá comercializarse como categoría Extra.
Deberá cumplir las normas mínimas de calidad establecidas en el punto 41.3.

41.3 Factores de calidad.

Factores	Extra	Primera
Contenido de fruta.	50%	40%
Color.	Típico	Aceptable
Sabor.	Típico	Aceptable
Semillas (1).	0 en 100 g	1 en 100 g
Envolventes de semillas (2).	2 en 100 g	50 en 100 g
Restos de vegetal propio (3).	0 en 100 g	2 en 100 g

(1) Excepto en fresas, frambuesas y otras bayas.

(2) Cuya superficie sea igual o superior a 2 mm^2.

(3) Cuya superficie sea igual o superior a 25 mm^2.

ANEJO 42

Conservas de encurtidos de vegetales

42.1 Objeto.

Esta norma establece las condiciones que deben cumplir las conservas de encurtidos de vegetales que han sufrido o no una fermentación ácido láctica.

Los vegetales estarán sanos, libres de defectos y previamente lavados para asegurar su limpieza.

Se conservarán en envases adecuados, tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que asegure su conservación.

42.2 Definiciones y denominaciones comerciales.

Los vegetales podrán presentarse enteros, en rodajas, en mitades, en tiras, en cubos y/o trozos. Se envasarán individualmente o mezclados, en este último caso se denominarán «Variantes».

Atendiendo a los tipos de elaboración, las denominaciones serán las siguientes:

Ácidos.–Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno y potestativamente cualquier aditivo específicamente autorizado.

Agridulces.–Cuando llevan vinagre o ácido acético de origen vínico como líquido de gobierno al cual se ha incorporado azúcar u otros edulcorantes autorizados y potestativamente cualquier ingrediente autorizado, su concentración mínima será de 7º BRIX.

42.3 Leyendas específicas.

La denominación del tipo de elaboración deberá complementarse con la que corresponda a su forma de presentación, excepto cuando se trate de vegetales enteros, en que es facultativo y cuando se trate de:

Un solo vegetal, nombre del producto, si no es visible del exterior.

Dos o más vegetales, la denominación genérica «variantes» y la relación de vegetales por orden decreciente de sus proporciones. En este caso, no será necesario especificar la forma de presentación de sus componentes.

42.4 Categorías comerciales.

Se establecen las siguientes categorías comerciales, con las exigencias y tolerancias que figuran en el cuadro adjunto.

Enteros o en rodajas, trozos (sólo para coliflores).	Extra, Primera, Segunda.
En mitades, tiras, cubos, trozos.	Primera, Segunda.

42.5 Cuadro de masas mínimas exigidas a las conservas de encurtidos de vegetales.

(Derogado)

42.6 Cuadro de exigencias y tolerancias de calidad para encurtidos de vegetales.

Factores	Extra	Primera	Segunda
Color.	Típico	Típico	Aceptable
Turbidez.	3	2	1
Textura.	Típica	Típica	Aceptable
Tolerancias:			
a. De color.	5	10	15
b. De textura.	5	10	15
c. Manchadas y otros defectos.	5	10	15
Suma de tolerancias a + b + c.	5	10	15

§ 46

Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 130, de 31 de mayo de 1990
Última modificación: 5 de julio de 2003
Referencia: BOE-A-1990-12154

Norma derogada, a excepción de lo señalado en los apartados 2.7, «Mermelada extra», y 2.8, «Mermelada», de su anejo, así como las referencias relativas a dichos productos que aparecen en el mencionado anejo, y en particular lo establecido en sus apartados 3, 4, y 5 que les sea de aplicación, por la disposición derogatoria única.1 del Real Decreto 863/2003, de 4 de julio. Ref. BOE-A-2003-13473

El Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 12 de octubre), aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, posteriormente la Orden de 21 de noviembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de enero de 1985), modificada por la Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero), aprobó las normas de calidad para las conservas vegetales incluyendo en su anejo 39 la norma referente a confituras, jaleas y mermeladas de frutas.

La Directiva 79/693/CEE del Consejo de 24 de julio de 1979 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 205, de 13 de agosto de 1979), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre confituras, jaleas y marmalade de frutas, así como sobre la crema de castañas, modificada por la Directiva 88/593/CEE, del Consejo de 18 de noviembre de 1988 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 318, de 25 de noviembre de 1988), incide directamente sobre el anejo 39 citado haciendo necesaria una nueva redacción del mismo.

La nueva redacción supone la modificación de las actuales especificaciones exigibles a los productos españoles y la inclusión de los productos definidos en la citada Directiva no contemplados en la norma española, así como de la mermelada, producto tradicional español, que ya figuraba en la norma de calidad.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.16.ª de la Constitución Española y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de mayo de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, que se incluye como anejo único al presente Real Decreto.

Disposición adicional primera.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española.

Disposición adicional segunda.

Los productos contemplados en la norma de calidad que se aprueba quedan sometidos a los requisitos sanitarios establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, en lo que no se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición transitoria.

Se autoriza hasta el 31 de diciembre de 1991 la comercialización de los productos que hayan sido fabricados y etiquetados con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto y siempre que cumplan las normas establecidas en el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, y en el anejo 39 de la Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.

Disposición derogatoria.

Quedan derogados:

El anejo 39. «Confitura, jalea y mermelada de frutas», de la Orden de 21 de noviembre de 1984.

El anejo 1. «Norma técnica general», de la Orden de 21 de noviembre de 1984, en lo que se oponga a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad, que aprueba el presente Real Decreto.

El epígrafe «Frutas del artículo 2.° Productos de origen vegetal», y los apartados 4.4, 4.5, 4.7 y 4.8 del «artículo 4.° Elaboraciones reguladas por esta Reglamentación», del Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, en lo que se opongan a lo establecido para los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la norma de calidad, que aprueba el presente Real Decreto.

Disposición final.

El presente Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO ÚNICO

Norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas

1. Ámbito de aplicación

La presente Norma se aplicará a los siguientes productos:

Confitura extra.
Confitura.
Jalea extra.
Jalea.
Marmalade.
Crema de castañas.

Mermelada extra.
Mermelada, tal como están definidos en el apartado 2.

La presente Norma no se aplicará:

A los productos destinados a la exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.
A los productos dietéticos, que se regirán por lo dispuesto en el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales y, disposiciones concordantes.
A los productos destinados a la fabricación de productos de panadería fina, pastelería y repostería.

2. Definición de los productos acabados

A los efectos de la presente Norma se entenderá por:

2.1 Confitura extra: La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de pulpa:

— bien de una sola especie de frutas,
— bien de dos o más especies de frutas, con la exclusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos, en general,
350 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
250 gramos, en el caso del jengibre.
230 gramos, en el caso de los anacardos,
80 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

La confitura extra de agavanza podrá extraerse total o parcialmente del puré de agavanza.
El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.
2.2 Confitura: La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, así como de pulpa y/o de puré:

— bien de una sola especie de frutas,
— bien de dos o más especies de frutas.

La cantidad de pulpa y/o de puré utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos, en general,
250 gramos, en el caso de grosellas negras; agavanzas, membrillos,
150 gramos, en el caso del jengibre,
160 gramos, en el caso de los anacardos,
60 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.
2.3 Jalea extra: La mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares, así como de zumo y/o de extracto acuoso:

— bien de una sola especie de frutas,
— bien de dos o más especies de frutas, con exlusión de manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de zumo o de extracto acuosa utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

450 gramos, en general,
350 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
250 gramos, en el caso del jengibre,
230 gramos, en el caso de los anacardos,
80 gramos en el caso de las frutas de la pasión

Estas cantidades se calcularán después de deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometria será igual o superior al 60 por 100.

2.4 Jalca: La mezcla, suficientemente gelificada, de azúcares, así como de jugo y/o de extracto acuoso:

— bien de una sola especie de frutas,
— bien de dos o más especies de frutas.

La cantidad de zumo y/o de extracto acuoso utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de productos acabado no será inferior a:

350 gramos, en general,
250 gramos, en el caso de grosellas negras, agavanzas, membrillos,
150 gramos, en el caso del jengibre,
160 gramos, en el caso de los anacardos,
60 gramos, en el caso de las frutas de la pasión.

Estas cantidades se calcularán después de deducir el peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometria será igual o superior al 60 por 100.

2.5 Marmalade: La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares y de uno o más de los productos siguientes, obtenidos a partir de agrios: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos o pieles.

La cantidad de agrios utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de productos acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales, por lo menos, 75 gramos provengan del endocarpio.

El contenido en materia seca soluble determinado por refractometría será igual o superior al 60 por 100.

2.6 Crema de castañas: La mezcla con la consistencia apropiada de azúcares y de puré de castañas.

La cantidad de puré de castañas utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 380 gramos.

El contenido de materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 60 por 100.

2.7 Mermelada extra: Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas o trituradas, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos.

El contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100.

2.8 Mermelada: Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso.

La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 300 gramos.

El contenido en materia seca soluble, determinado por refractometría, será igual o superior al 40 por 100 e inferior al 60 por 100.

CUADRO DE EXIGENCIAS Y TOLERANCIAS PARA MERMELADA EXTRA Y MERMELADA

Factores	Mermelada extra	Mermelada
Contenido mínimo de fruta (1)	50 por 100	30 por 100.
Color	Típico	Aceptable
Sabor	Típico	Aceptable
Número de huesos	–	–
Fragmentos de huesos	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Pedúnculos en fresas y bayas	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Restos de vegetal propio (2)	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.
Restos de piel (3)	1 en 100 gr.,	2 en 100 gr.
Semillas (4)	1 en 100 gr.	2 en 100 gr.

(1) Cuando se elaboren con agrios, los porcentajes mínimos de fruta podrán ser inferiores en un 10 por 100 a los establecidos con carácter general.

(2) Siempre que la superficie sea igual o mayor que 25 milímetros cuadrados.

(3) Sólo en aquellas frutas que normalmente se pelen para su elaboración.

(4) Excepto en fresas y otras bayas.

2.9 Mezclas: en el caso de mezclas de frutas, los contenidos mínimos establecidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 y 2.8, para las diferentes especies de frutas, se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

2.10 Solamente podrán utilizarse en la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8 materias primas que cumplan lo establecido en los apartados 3 y 4.

2.11 Los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8 no podrán contener sustancias en tal cantidad que representen un peligro para la salud humana.

3. Definiciones de las materias primas

3.1 Fruta: La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada para la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.1 a 2.8, después de lavada, pulida y despuntada.

Quedan asimiladas a la fruta, para la aplicación de la presente Norma de Calidad, los tomates y las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, las zanahorias y las batatas.

El término «castaña» designa al fruto del castaño *(castanea sativa)*.

El término «jengibre», designa las raíces comestibles de jengibre.

3.2 Pulpa de fruta (pulpa): La parte comestible del fruto entero, eventualmente pelada o despepitada, que puede estar cortada en trozos y triturada, pero no reducida a puré.

3.3 Puré de fruta (puré): La parte comestible del fruto entero, pelada o despepitada, que está reducida a puré por tamizado o por cualquier otro procedimiento similar.

3.4 Zumo de frutas (zumo): El zumo de frutas, el zumo de frutas concentrado y el zumo de frutas deshidratado que, a reserva de los tratamientos previstos en el apartado 4, se ajustarán a las definiciones de la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria, para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados.

3.5 Extractos acuosos de frutas (extractos acuosos): Los extractos acuosos de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables, según las buenas prácticas de fabricación, contienen todos los constituyentes solubles en el agua de los frutos utilizados.

3.6 Cortezas de agrios (cortezas): Las cortezas de agrios limpias y desprovistas o no del endocarpio.

3.7 Azúcares:

Azúcar semiblanco.
Azúcar (azúcar blanco).
Azúcar refinado (azúcar blanco refinado).
Azúcar líquido.
Azúcar líquido invertido.
Jarabe de azúcar invertido.
Dextrosa monohidratada.
Dextrosa anhidra.

Jarabe de glucosa.
Jarabe de glucosa deshidratado.
Fructosa.

La solución acuosa de sacarosa que responde a las siguientes características:

a) Materia seca, no menos de 62 por 100 en masa.
b) Contenido en azúcar invertido (cociente de la fructosa por la dextrosa: 1,0 ± 0,2), no más de 3 por 100 en masa, sobre la materia seca.
c) Cenizas conductimétricas: No más de 0,3 por 100 en masa, sobre la materia seca.
d) Coloración de la solución: No más de 75 unidades ICUMSA.
e) Contenido residual en anhídrido sulfuroso: No más de 15 miligramos por kilogramo sobre la materia seca.

Se autoriza la sustitución total o parcial de los azúcares enumerados en este punto por miel, melaza de caña o azúcar moreno.

4. Tratamientos autorizados de las materias primas

4.1 a) Las materias primas definidas en los apartados 3.1, 3.2, 3.3, 3.5 y 3.6 podrán someterse, en todos los casos, a los siguientes tratamientos:

Tratamiento por calor o por frío.
Liofilización.
Concentración, en la medida en que se presten a ello técnicamente.

b) Cuando se destinen a la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4, 2.5 y 2.8, podrán añadírseles igualmente anhídrido sulfuroso (E 220) o sus sales (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227).

4.2 El jengibre podrá secarse o conservarse en jarabe.
4.3 Los albaricoques destinados a la fabricación del producto definido en el apartado 2.2 también podrán someterse a tratamientos de deshidratación distintos de la liofilización.
4.4 Las castañas se podrán remojar durante un corto espacio de tiempo en una solución acuosa de anhídrido sulfuroso (E 220) o de las sales del mismo (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 y E 227).
4.5 a) Los zumos de frutas se podrán someter a los tratamientos previstos en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados.
b) Asimismo, se podrán someter a los tratamientos previstos en la letra b) del apartado 4.1 cuando vayan a utilizarse en la fabricación de los productos definidos en los apartados 2.4 y 2.5.

4.6 Las cortezas de agrios podrán conservarse en salmuera.

5. Sustancias que pueden añadirse a los productos definidos en el apartado 2

Solamente podrán añadirse las sustancias que se relacionan a continuación y en las condiciones que se establecen.

5.1 Ingredientes alimenticios, aromas y materias aromáticas.
5.1.1 Ingredientes que no hay que mencionar en la denominación de venta de los productos acabados.

Nombre	Condiciones de empleo
Agua de calidad alimenticia	En todos los productos definidos en el apartado 2.
Zumos de frutas	En el producto definido en el apartado 2.2.
Zumos de frutas rojas	En los productos definidos en los apartados 2.1 y 2.2 cuando se obtengan a partir de una o varias de las frutas siguientes: Agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.
Zumo de remolachas	En los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4 y 2.8 cuando se obtienen a partir de una o más de las frutas siguientes: Fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.

Nombre	Condiciones de empleo
Aceites volátiles de agrios	En los productos definidos en los apartados 2.5, 2.7 y 2.8.
Aceites y grasas comestibles	Como agente antiespumante en todos los productos definidos en el apartado 2.
Pectina líquida (producto que contiene pectina obtenida a partir de bagazo de manzana secado o de cortezas de agrios secadas o de la mezcla de los dos, por un tratamiento de ácido diluido seguido de una neutralización parcial con sales de sodio o de potasio)	En todos los productos definidos en el apartado 2.

5.1.2 Ingredientes que habrán de mencionarse en la denominación de venta de los productos acabados.

Nombre	Condiciones de empleo
a) Ingredientes alimenticios en cantidad suficiente para influir en el gusto: Zumos de agrios en los productos obtenidos a partir de otras frutas.	En los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.7 y 2.8.
Vino y vino generoso. Nueces, avellanas, almendras. Miel. Hierbas. Especias	En los productos definidos en el apartado 2.
b) Cortezas de agrios. Hojas de Pelargonium odoratissimun.	En los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 y 2.8 cuando se obtengan a partir de membrillos.
c) Vainilla. Extractos de vainilla. Vainillina. Etil-vainillina.	En los productos definidos en los apartados 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7 y 2.8 cuando se obtengan a partir de manzanas, membrillos o agavanzas, así como en el producto definido en el apartado 2.6.

5.2 Aditivos: La lista de aditivos que se incluye a continuación ha sido aprobada por el Ministro de Sanidad y Consumo. Dicha lista, así como sus especificaciones, podrán modificarse por Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en los supuestos en que posteriores conocimientos científicos o técnicos, o bien razones de salud pública lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de la Comunidad Económica Europea.

Los aditivos que se indican deberán responder a lo establecido en las normas vigentes de identificación y pureza.

5.2.1 Colorantes. **(Derogado).**

5.2.2 Conservadores. **(Derogado).**

5.2.3 Antioxidantes. **(Derogado).**

5.2.4 Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes. **(Derogado).**

5.2.5 Acidulantes y correctores de la acidez. **(Derogado).**

6. Contenidos máximos en anhídrido sulfuroso de los productos definidos en el apartado 2

(Derogado).

7. Etiquetado y rotulación

El etiquetado y la rotulación de los envases de los productos regulados por la presente Norma de calidad deberá cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 4 de octubre), con las siguientes particularidades:

7.1 Denominación del producto:

7.1.1 Las denominaciones que figuran en el apartado 2 quedan reservadas como denominaciones para la venta de los productos allí definidos. Sin embargo, las denominaciones que figuran en los apartados 2.2, 2.4 y 2.8 podrán utilizarse para designar, según los casos, los productos definidos en los apartados 2.1, 2.3 y 2.7.

No obstante, esta exigencia no afectará a las disposiciones en virtud de las cuales puede utilizarse la denominación «jalea» a título complementario y conforme con el uso para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos en el apartado 2.

7.1.2 La denominación de venta se completará con:

La indicación de la fruta o de las frutas utilizadas, en el orden decreciente de la importancia ponderal de las materias primas empleadas; no obstante, para los productos fabricados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas utilizadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas» o por el número de frutas, seguido de la mención «frutas».

Y la indicación de los ingredientes que figuran en el apartado 5.1.2.

7.2 Otras menciones obligatorias.–El etiquetado de los productos definidos en el apartado 2 implica igualmente las siguientes menciones obligatorias, que figurarán en el mismo campo visual que la denominación del producto, la cantidad neta y la fecha de duración mínima:

7.2.1 La mención «preparado con ...(cifra)... gramos de fruta por 100 gramos», en la que la cifra indicada representa las cantidades por 100 gramos de producto acabado para las que se han utilizado:

La pulpa, el puré, el zumo y los extractos acuosos en la fabricación de los productos definidos en el apartado 2, exceptuando el apartado 2.5, después de deducir, en su caso, la masa del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

Los agrios en la fabricación del producto definido en el apartado 2.5 y, en su caso, en los apartados 2.7 y 2.8.

7.2.2 La mención «contenido total en azúcares: ...(cifra)... gramos por 100 gramos», en la que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 grados Celsius, con una tolerancia de más o menos 3 grados refractométricos.

7.2.3 Para los productos cuyo contenido en materia seca soluble es inferior a 63 por 100, la mención «conservar en lugar fresco después de abrirlo»; esta mención no es obligatoria para los productos presentados en envases pequeños cuyo contenido se consume normalmente de una vez, así como para los productos a los que se les han añadido agentes conservadores,

7.2.4 Para el producto definido en el apartado 2.5 y, en su caso, para los definidos en los apartados 2.7 y 2.8:

Si tienen corteza, indicar la forma como se ha cortado la corteza.

Si no tienen corteza, indicar «sin corteza».

7.3 La adición de ácido L-ascórbico en los términos que se indican en el apartado 5.2 no autoriza a hacer ninguna referencia a la vitamina C.

7.4 Lista de ingredientes:

7.4.1 Cuando los albaricoques destinados a la fabricación del producto definido en el apartado 2.2 hayan sufrido tratamientos de deshidratación distintos de la liofilización, se indicará «albaricoques secos» en la lista de ingredientes.

7.4.2 Cuando se haya añadido zumo de remolachas a los productos definidos en los apartados 2.2, 2.4 y 2.8. y obtenidos a partir de una o más de las frutas siguientes: Fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas, se indicará «zumo de remolachas para reforzar la coloración» en la lista de ingredientes.

7.4.3 Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso de un producto supere los 30 miligramos por kilogramo, la mención «anhídrido sulfuroso» deberá indicarse en la lista de ingredientes en función de la importancia ponderal del residuo en el producto acabado.

7.4.4 En el caso de productos fabricados a partir de tres o más frutas, se admite que la enumeración de las frutas utilizadas en la lista de ingredientes se sustituya por la mención «frutas».

§ 47

Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 160, de 5 de julio de 2003
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2003-13473

Mediante el Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, fue aprobada la Norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

La Directiva 2001/113/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, supone el nuevo marco normativo comunitario en esta materia, cuya incorporación al ordenamiento jurídico interno, así como la sustitución del citado Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo, que queda derogado, excepto en lo relativo a la regulación de los productos «mermelada» y «mermelada extra», constituyen el objeto de esta disposición por la que se establece la nueva Norma de calidad para dichos productos.

La normativa comunitaria en vigor, en particular en materia de legislación horizontal fundamentalmente relacionada con la salud y protección de los consumidores, ha sufrido diversas modificaciones y es de mayor extensión que la del año 1990, cuando se publicó el mencionado real decreto, lo que hace necesaria una simplificación y puesta al día de la regulación de esta materia en nuestro ordenamiento interno.

Se pretende asimismo mediante la nueva regulación adecuar esta materia a la legislación horizontal, en lo relativo a los aditivos, establecida en el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, y disposiciones concordantes, por las que se aprueban las listas positivas de aditivos para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, al mismo tiempo que se actualiza el etiquetado para adaptarlo al Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero, así como al resto de la legislación de carácter horizontal de aplicación.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución española atribuye al Estado en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de bases y coordinación de la sanidad, excepto lo dispuesto en el apartado 9 del anexo, que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.ª de la Constitución que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de

comercio exterior, y todo ello de acuerdo con lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 4 de julio de 2003,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación.*

Se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas, que se recoge como anexo de este real decreto.

Disposición adicional única. *Criterios sanitarios.*

Los productos contemplados en la norma de calidad que se aprueba quedan sometidos a los requisitos sanitarios establecidos en la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por el Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio, y a lo dispuesto en el apartado 2, «Coadyuvantes tecnológicos» del anejo 1, «Norma técnica general», de la Orden de 21 de noviembre de 1984, por la que se aprueban las normas de calidad para conservas vegetales, en lo que no se opongan a lo dispuesto en este real decreto.

Disposición transitoria única. *Régimen normativo transitorio.*

1. Los productos objeto de este real decreto podrán seguir siendo comercializados hasta el 12 de julio de 2004, cumpliendo con lo dispuesto por las disposiciones vigentes a su entrada en vigor.

2. No obstante, las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas, etiquetadas con anterioridad al 12 de julio de 2004, y que no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, podrán seguir comercializándose hasta la extinción de su vida comercial, siempre que se ajusten a lo dispuesto por las disposiciones vigentes a la entrada en vigor de este real decreto.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

1. A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en él, y en particular el Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo por el que se aprueba la Norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, a excepción de lo señalado en los apartados 2.7, «Mermelada extra», y 2.8, «Mermelada», de su anejo, así como las referencias relativas a dichos productos que aparecen en el mencionado anejo, y en particular lo establecido en sus apartados 3, 4, y 5 que les sea de aplicación.

2. Las referencias al real decreto derogado se entenderán hechas a este real decreto.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que el artículo 149.1.13.ª y 16.ª de la Constitución española atribuye al Estado en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de bases y coordinación de la sanidad, excepto lo dispuesto en el apartado 9 del anexo, que se dicta al amparo del artículo 149.1.10.ª de la Constitución que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de comercio exterior, y todo ello de acuerdo con lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición final segunda. *Facultad de desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de

lo establecido en este real decreto y, en su caso, para la actualización de su anexo, cuando ello sea necesario.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 12 de julio de 2003.

ANEXO

Norma de calidad para las confituras, jaleas, «marmalades» de frutas y crema de castañas

1. *Objeto.*

Esta norma de calidad tiene por objeto definir y fijar las condiciones y características que deben cumplir las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas y crema de castañas para su presentación, comercialización y consumo.

2. *Ámbito de aplicación.*

2.1 Esta norma de calidad se aplicará a los siguientes productos, tal como están definidos en su apartado 3:

a) confitura,
b) confitura extra,
c) jalea,
d) jalea extra,
e) «marmalade»,
f) jalea de «marmalade»,
g) crema de castañas.

2.2 Esta norma de calidad no se aplicará a los productos destinados a la fabricación de productos de panadería fina, pastelería, galletería y repostería.

3. *Denominaciones y definiciones de los productos.*

A los efectos de esta norma de calidad, se entenderá por:

3.1 «Confitura» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a:

350 gramos en general.

250 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos.

150 gramos en el caso del jengibre.

160 gramos en el caso de los anacardos.

60 gramos en el caso de la granadilla.

3.2 «Confitura extra» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas, podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

La cantidad de pulpa para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no deberá ser inferior a:

450 gramos en general.

350 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos.

250 gramos en el caso del jengibre.

230 gramos en el caso de los anacardos.

80 gramos en el caso de la granadilla.

3.3 «Jalea» es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas.

La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

3.4 No obstante, en el caso de la «jalea extra», la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos. No podrán emplearse en la elaboración de jalea extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

3.5 «Marmalade» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles.

La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

3.6 La denominación «jalea de marmalade» podrá utilizarse cuando el producto esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

3.7 «Crema de castañas» es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 gramos de puré de castañas (Castanea sativa) por 1.000 gramos de producto acabado.

4. *Grado brix de los productos.*

4.1 Los productos definidos en los apartado 3.1 a 3.7 deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 por 100, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

5. *Mezclas de frutas.*

En el caso de mezclas de frutas, los contenidos mínimos establecidos en los apartados 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 y 3.6, para las diferentes especies de frutas, se reducirán proporcionalmente a los porcentajes utilizados.

6. *Definiciones de las materias primas e ingredientes autorizados.*

A los efectos de esta norma de calidad, se entenderá por:

6.1 Fruta:

a) La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada.

b) Quedan asimilados a la fruta, para la aplicación de esta norma, el tomate, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, la zanahoria, la batata, el pepino, la calabaza, el melón y la sandía.

c) El término «jengibre» designa las raíces comestibles de la planta de jengibre, frescas o en conserva.

El jengibre podrá secarse o conservarse en almíbar.

d) Castaña: el fruto del castaño (Castanea sativa).

6.2 Pulpa (de fruta): La parte comestible de la fruta entera, en su caso sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.

6.3 Puré (de fruta): La parte comestible de la fruta entera, en caso necesario, sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar.

6.4 Extractos acuosos (de fruta): El extracto acuoso de frutas que, a reserva de las pérdidas inevitables según las buenas prácticas de fabricación, contiene todos los constituyentes solubles en agua de las frutas utilizadas.

6.5 Azúcares: Los azúcares autorizados son los siguientes:

a) los azúcares definidos en la normativa aplicable en vigor,
b) el jarabe de fructosa,
c) los azúcares extraídos de frutas,
d) el azúcar moreno.

6.6 Otros ingredientes autorizados.

Sin perjuicio de lo establecido por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, se podrán añadir los siguientes ingredientes a los productos definidos en el apartado 3 de esta norma:

a) Miel según se define en la normativa aplicable en vigor: en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares.

b) Zumo de frutas: únicamente en la confitura.

c) Zumo de cítricos en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra.

d) Zumo de frutas rojas: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo.

e) Zumo de remolachas rojas: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas.

f) Aceites esenciales de cítricos: en la «marmalade» y en la «jalea de marmalade».

g) Aceites y grasas comestibles como agentes antiespumantes: en todos los productos.

h) Pectina líquida: en todos los productos.

i) Cortezas de cítricos: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra.

j) Hojas de Pelargonium odoratissimum: en la confitura, en la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos.

k) Espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos.

l) Vainillina: en todos los productos.

7. *Tratamiento de las materias primas.*

7.1 Los productos definidos en los apartados 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 de esta norma podrán ser objeto de los siguientes tratamientos:

a) Tratamiento por calor, refrigeración o congelación.

b) Liofilización.

c) Concentración, en la medida en que sea posible técnicamente.

d) Tratamiento de las materias primas, con anhídrido sulfuroso (E220) o sus sales (E221, E222, E223, E224, E226 y E227) como ayudas a la transformación, con excepción de las utilizadas en la fabricación de productos «extra», siempre que en los productos definidos en el apartado 3 no se exceda el nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido en el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

7.2 Los albaricoques y las ciruelas destinados a la elaboración de confitura podrán ser objeto asimismo de tratamientos de deshidratación, además de la liofilización.

7.3 Las cortezas de cítricos podrán conservarse en salmuera.

8. *Etiquetado.*

La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, será aplicable a los productos definidos en el apartado 3 de esta norma en las siguientes condiciones:

8.1 Las denominaciones de venta que figuran en el apartado 3 quedan reservadas a los productos allí consignados y deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos.

No obstante, las denominaciones utilizadas en apartado 3 podrán utilizarse junto con el nombre, de conformidad con las prácticas utilizadas para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos en el citado apartado.

8.2 La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación «frutas varias» u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

8.3 El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido de fruta del producto acabado mediante los términos «elaborado con ... gramos de fruta por 100 gramos», si procede tras la deducción del peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

8.4 El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante los términos «contenido total de azúcares ... gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 ºC, con una tolerancia de +/- 3 grados refractométricos.

No obstante, la cantidad de azúcares podrá no indicarse cuando ya figure en el etiquetado una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares, de conformidad con el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios.

8.5 Las indicaciones contempladas en el apartado 8.3 y en el primer párrafo del apartado 8.4 deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.

8.6 Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso sea superior a 10 mg/kg, su presencia se indicará en la lista de ingredientes, no obstante lo dispuesto en los artículos 3 y 5, así como en el apartado 3 del artículo 7, de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

9. *Exportación e importación.*

9.1 Los productos contemplados en esta norma que se elaboren con destino exclusivo a la exportación a países no pertenecientes a la Unión Europea ni a la Asociación Europea de Libre Comercio y no cumplan lo dispuesto en esta norma llevarán impresa en su embalaje la palabra «export». Además, su etiqueta deberá llevar la palabra «export» o cualquier otro signo que reglamentariamente se indique y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

9.2 Los productos importados provenientes de países no pertenecientes a la Unión Europea ni a la Asociación Europea de Libre Comercio deberán cumplir las exigencias establecidas en esta norma.

§ 48

Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 101, de 28 de abril de 1998
Última modificación: 21 de diciembre de 2022
Referencia: BOE-A-1998-9963

Por este Real Decreto se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable a la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

Para ello se ha tenido en cuenta la normativa establecida, con carácter general para todo el sector lácteo, por el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos (que transpone la Directiva 92/46/CEE del Consejo, de 16 de junio, por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos), así como las modificaciones hechas a esa Directiva por la Directiva 94/71/CE del Consejo, de 13 de diciembre.

El régimen que aquí se establece, relativo a la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico y a las condiciones de los establecimientos de venta, se ajusta a lo establecido en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, que regula las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por el Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo, así como al Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (que transpone la Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio, relativa a la higiene de los productos alimenticios).

Además, se han recogido y actualizado varios de los aspectos contenidos en el Real Decreto 670/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados, modificado por los Reales Decretos 1334/1984, de 6 de junio, y 340/1987, de 30 de enero, tales como definiciones, clasificaciones y requisitos relativos a la elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar. Por otra parte, se modifica el concepto de heladeros artesanos, de forma que se ajuste a lo dispuesto en el Real Decreto 1520/1982, de 18 de junio, sobre ordenación y regulación de la artesanía. De esta forma, se procede a la derogación de esta normativa sobre helados, que se considera actualmente superada y a la elaboración de una reglamentación unificada y actualizada válida para todo el sector de los helados.

El presente Real Decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas previsto en la Directiva 83/189/CEE y ulteriores modificaciones, incorporada al ordenamiento interno mediante el Real Decreto 1168/1995,

de 7 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas.

Este Real Decreto tiene carácter de norma básica, a excepción del artículo 9.2, del artículo 15.4, del artículo 17.2 y del anexo III, y se dicta al amparo del artículo 149.1, 10.ª y 16.ª, de la Constitución, y en virtud de lo dispuesto en los artículos 40.2 y 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su elaboración se ha dado audiencia a los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Industria y Energía y de Economía y Hacienda, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 17 de abril de 1998,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación de la Reglamentación.*

Se aprueba la adjunta Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

Disposición adicional única. *Título competencial.*

El presente Real Decreto, que tiene carácter básico, a excepción del artículo 9.2, del artículo 15.4, del artículo 17.2 y del anexo III, se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española y en virtud de lo establecido en el artículo 40, 2 y 4, de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad. Además, lo establecido en el artículo 18 se dicta también en virtud de las competencias que el artículo 149.1.10.ª de la Constitución Española atribuye al Estado en materia de comercio exterior.

Disposición transitoria primera. *Régimen transitorio para Ceuta y Melilla.*

En Ceuta y Melilla, los órganos correspondientes de la Administración General del Estado ejercerán las funciones previstas en la Reglamentación que se aprueba, hasta tanto se lleve a cabo el correspondiente traspaso de servicios.

Disposición transitoria segunda. *Prórroga de comercialización.*

Durante el plazo de un año, a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, se podrán seguir utilizando las etiquetas, conforme a la legislación en ese momento vigente, encargadas con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto.

Disposición derogatoria única. *Disposiciones que se derogan.*

Quedan derogados el Real Decreto 670/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados; el Real Decreto 1334/1984, de 6 de junio, por el que se modifica el plazo de entrada en vigor del título I del Real Decreto 670/1983; el Real Decreto 340/1987, de 30 de enero, por el que se modifica el artículo 9 del Real Decreto 670/1983; el capítulo XXVIII sobre helados, del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre; así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición final primera. *Facultades de desarrollo.*

Los Ministros de Sanidad y Consumo, de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Industria y Energía y de Economía y Hacienda podrán dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y, en su caso, para la actualización de los anexos, cuando ello sea necesario para su adaptación a la nueva normativa de la Unión Europea.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE HELADOS Y MEZCLAS ENVASADAS PARA CONGELAR

TÍTULO I

Ámbito de aplicación, definiciones y clasificaciones

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

1. La presente Reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por helados y por mezclas envasadas para congelar y fijar, con carácter obligatorio, las normas sanitarias de elaboración, distribución, almacenamiento y venta de los helados y mezclas envasadas para congelar. Las normas que se establecen serán aplicables, asimismo, a los productos importados de países terceros.

2. La presente Reglamentación obliga a los fabricantes de helados, heladeros artesanos, fabricantes de mezclas envasadas para congelar, transformadores de las mismas, así como a los distribuidores, almacenistas, importadores de países terceros y vendedores de estos productos.

3. Los industriales de hostelería y aquellos otros que se dediquen a la elaboración y venta de helados en sus establecimientos están obligados a cumplir esta Reglamentación.

4. Los establecimientos de elaboración de producción limitada podrán acogerse, en lo allí dispuesto, a las excepciones permanentes previstas por el anexo I.

5. Las exigencias de la presente Reglamentación no se aplicarán a los productos legal y lealmente fabricados y comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea o firmantes del Acuerdo del Espacio Económico Europeo, sin perjuicio de las actuaciones que, en su caso, al amparo del artículo 36 del Tratado de la Unión Europea, las autoridades competentes eventualmente pudieran considerar necesarias para proteger la salud y los legítimos intereses de los consumidores, así como la lealtad de las transacciones comerciales.

Artículo 2. *Definiciones.*

A los efectos de esta Reglamentación, serán de aplicación las siguientes definiciones:

1. Helados de forma genérica: los helados son preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor. Esta definición abarca a los productos definidos en el artículo 3.1.

2. Mezclas envasadas para congelar: se entiende por mezclas envasadas para congelar, aquellos productos preparados, debidamente envasados, que en forma líquida o en polvo se destinen a la elaboración de helados, sea en máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras, o bien en los establecimientos definidos en este artículo que se dediquen a la elaboración de helados, y cuya composición cuanticualitativa, una vez reconstituidos con agua potable o leche esterilizada, se ajuste a algunos de los tipos de helados definidos en el artículo 3.1.

3. Helados no pasterizados a efectos de lo establecido en el anexo II, apartado 3: se entiende por helados no pasterizados aquellos productos que han sido elaborados sin la adición de leche o productos lácteos y cuyo pH es inferior o igual a 5,5.

4. **(Derogado)**

5. **(Derogado)**

6. Establecimiento de elaboración de producción limitada: establecimiento en el que se procede a la elaboración y envasado de helados y mezclas envasadas para congelar, con una producción máxima de 400.000 litros/año. Los establecimientos que estén en funcionamiento antes de la entrada en vigor del presente Real Decreto, presentarán una solicitud dentro del plazo de seis meses, contados a partir de su entrada en vigor, para su clasificación como establecimiento de producción limitada, ante los Servicios competentes de las Comunidades Autónomas. Dicha solicitud podrá contener las especificaciones contempladas en el modelo que figura como anexo III de esta Reglamentación.

7. **(Derogado)**

8. Fabricantes de helados: son aquellas personas naturales o jurídicas que dediquen su actividad a la elaboración de estos productos.

9. Heladeros artesanos: son aquellas personas naturales o jurídicas que dediquen su actividad a la elaboración de helado, mediante un proceso en el que la intervención personal constituye el factor predominante, obteniéndose un resultado final individualizado, que no se acomoda a la producción industrial mecanizada o en grandes series.

El reconocimiento oficial de la condición de empresa artesana, se acreditará mediante la posesión del documento de calificación artesanal, expedido por las autoridades competentes.

10. Fabricantes de mezclas para congelar: son aquellas personas naturales o jurídicas que se dediquen a la elaboración de estos productos.

11. Transformadores de mezclas envasadas para congelar: son aquellas personas naturales o jurídicas que se dediquen a la elaboración de helados, partiendo de mezclas para congelar para su venta directa al consumidor final.

Artículo 3. *Clasificaciones.*

1. Clasificación de los helados. Podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, con las características que a continuación se describen: helado crema, helado de leche, helado de leche desnatada, helado, helado de agua, sorbete, postre de helado.

a) Helado crema. Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 2,5 por 100 de proteínas exclusivamente de origen lácteo.

b) Helado de leche. Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 2,5 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6 por 100 de extracto seco magro lácteo.

c) Helado de leche desnatada. Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como máximo un 0,30 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6 por 100 de extracto seco magro lácteo.

d) Helado. Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 5 por 100 de materia grasa alimenticia y en el que las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.

e) Helado de agua. Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 12 por 100 de extracto seco total.

f) Sorbete. Esta denominación está reservada a un producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 15 por 100 de frutas y como mínimo un 20 por 100 de extracto seco total.

g) Los helados definidos en los párrafos a), b), c), d), e) y f) podrán denominarse con su nombre específico, seguido de la preposición «con» y del nombre/s de la/s fruta/s que corresponda, siempre que se les adicionen los siguientes porcentajes mínimos de fruta en masa, o su equivalente en zumos naturales o concentrados, dependiendo de los siguientes tipos de fruta:

1.º Un 15 por 100 con carácter general.

2.º Un 10 por 100 para los siguientes tipos de frutas:

Todos los agrios o cítricos, tales como limones, naranjas, mandarinas, tangerinas y pomelos; otras frutas ácidas, como las frutas o mezclas de frutas en las que el zumo tenga

una acidez valorable, expresada en ácido cítrico, igual o superior al 2,5 por 100; frutas exóticas o especiales, principalmente las de sabor muy fuerte o consistencia pastosa, tales como, piña, plátano, corojo, chirimoya, guanabana, guayaba, kiwi, lichi, mango, maracuyá y fruta de la pasión.

3.º Un 7 por 100 en el caso de los frutos de cáscara.

De no alcanzarse estos porcentajes, llevarán la mención «sabor» a continuación de la indicación que indique la clase de helado.

A efectos de lo previsto en este artículo, se entiende por frutas la cantidad de frutas enteras, sus pulpas o su equivalente en zumo, extracto, productos concentrados y deshidratados, entre otros.

h) Los helados definidos en los párrafos a), b), c) y d), cuyo contenido sea como mínimo de un 4 por 100 de yema de huevo, podrán denominarse con su nombre específico seguido de la palabra «mantecado».

i) Los helados definidos en los párrafos e) y f), que se presenten en estado semisólido se denominarán «granizados». El extracto seco total de los mismos será como mínimo del 10 por 100.

j) Los helados definidos en los párrafos a), b), c) y d), pesarán como mínimo 430 gramos el litro. Los productos que posean un peso comprendido entre 430 gramos y 375 gramos, se denominarán con su nombre específico precedido de las menciones «espuma», «mousse» o «montado».

k) Postre de helado. Es toda presentación de los helados definidos en esta Reglamentación, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se sometan a un proceso de elaboración y decoración, con productos alimenticios aptos para el consumo humano.

2. Clasificación de las mezclas envasadas para congelar. Podrán fabricarse los siguientes tipos de mezclas envasadas para congelar, con las características que a continuación se describen:

a) Mezcla líquida para helados: esta mezcla, en estado líquido, contendrá todos los ingredientes necesarios en las cantidades adecuadas, de modo que, al congelarlo, dé un producto alimenticio final que se ajuste a una de las clasificaciones que figuran en el artículo 3.1.

b) Mezcla líquida concentrada para helados: es aquella que después de añadirle la cantidad de agua potable o leche esterilizada, dé como resultado un producto que se ajuste a una de las clasificaciones que figuran en el artículo 3.1.

c) Mezcla deshidratada para helados: es el producto seco (conteniendo una humedad no superior al 4 por 100) que, después de añadirle la cantidad de agua potable o leche esterilizada, dé un producto que se ajuste a una de las clasificaciones que figuran en el artículo 3.1.

TÍTULO II

Ingredientes y aditivos autorizados

Artículo 4. *Ingredientes.*

(Derogado)

Artículo 5. *Aditivos.*

(Derogado)

TÍTULO III

Requisitos relativos a la elaboración de helados y mezclas envasadas para congelar

Artículo 6. *Requisitos de los establecimientos de elaboración y de las máquinas elaboradoras-expendedoras.*

1. **(Derogado)**
2. **(Derogado)**

Artículo 7. *Requisitos relativos a la implantación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico y a las normas microbiológicas.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Requisitos de los establecimientos de elaboración y máquinas elaboradoras-expendedoras

Artículo 8. *Condiciones generales y especiales de los establecimientos de elaboración.*

(Derogado)

Artículo 9. *Condiciones generales de higiene de los establecimientos de elaboración y de las máquinas elaboradoras-expendedoras.*

(Derogado)

TÍTULO V

Almacenamiento, conservación y transporte

Artículo 10. *Almacenamiento y conservación.*

(Derogado)

Artículo 11. *Transporte.*

(Derogado)

TÍTULO VI

Requisitos de los establecimientos de venta

Artículo 12. *Condiciones de los establecimientos de venta.*

(Derogado)

TÍTULO VII

Requisitos del personal

Artículo 13. *Personal.*

(Derogado)

TÍTULO VIII

Registro General Sanitario de Alimentos

Artículo 14. *Registro General Sanitario de Alimentos.*

(Derogado)

TÍTULO IX

Envasado

Artículo 15. *Envasado.*

(Derogado)

TÍTULO X

Marcado de salubridad y etiquetado

Artículo 16. *Condiciones relativas al marcado de salubridad.*

(Derogado)

Artículo 17. *Condiciones relativas al etiquetado.*

El etiquetado se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y modificaciones posteriores, con las siguientes particularidades:

1. Las denominaciones del producto serán las establecidas en el artículo 3, que se completará con la mención del ingrediente característico, o en el caso de que dicho ingrediente sea un aroma, con la mención «sabor a».

Los postres de helado se denominarán con el nombre consagrado por el uso en España, o una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa, para permitir al comprador conocer su naturaleza y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

2. **(Derogado)**

TÍTULO XI

Disposiciones aplicables al comercio con países terceros

Artículo 18. *Productos procedentes de países terceros.*

(Derogado)

TÍTULO XII

Régimen sancionador

Artículo 19. *Infracciones y sanciones.*

(Derogado)

TÍTULO XIII

Controles oficiales

Artículos 20 a 24.

(Derogados).

ANEXO I

Requisitos susceptibles de excepción permanente

(Derogado)

ANEXO II

Normas microbiológicas para helados y mezclas envasadas para congelar

(Derogado)

ANEXO III

Modelo de solicitud de clasificación de los establecimientos de elaboración de producción limitada

(Derogado)

§ 49

Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 77, de 31 de marzo de 1983
Última modificación: 29 de marzo de 2013
Referencia: BOE-A-1983-9198

Esta norma mantiene la vigencia únicamente de aquellas de sus disposiciones que resulten de aplicación a los zumos de otros vegetales y sus derivados, al derogarse lo referente a zumos de frutas y similares por la disposición derogatoria del Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre. Ref. BOE-A-1991-28036, la disposición derogatoria única.2 del Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto. Ref. BOE-A-2003-15479 y el art. 21 del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo. Ref. BOE-A-2013-3402
Lo relativo a los zumos de frutas y otros productos similares se encuentra regulado en el Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre. Ref. BOE-A-2013-10611

Por Real Decreto 922/1977, de 28 de marzo, se aprobó la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de sus derivados. La experiencia adquirida en su aplicación aconseja su modificación, en algunos puntos, al tiempo que nos adaptamos a las directivas comunitarias en esta materia.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 2 de marzo de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados.

Disposición transitoria primera.

Las adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de un año, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Disposición transitoria segunda.

En cuanto a los plazos para la aplicación de la exigencia de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecida en el título quinto de la adjunta Reglamentación, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Disposición derogatoria.

Queda derogada la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de sus derivados, aprobada por Real Decreto 922/1977, de 28 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del día 6 de mayo) y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, a partir de su entrada en vigor.

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ZUMOS DE FRUTAS Y DE OTROS VEGETALES Y DE SUS DERIVADOS

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por zumos de frutas y de vegetales, que pertenecen a la categoría genérica de las conservas hortofrutícolas y sus derivados (concentrados, néctares, cremogenados, disgregados, etc.) y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, importadores y comerciantes de zumos de frutas y de vegetales, incluidos los de uva, tomate y cualquier otro de origen vegetal que se comercialicen en España, así como de sus derivados.

Se consideran fabricantes a aquellas personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en el título primero.

A efectos de esta Reglamentación, se podrán utilizar indistintamente las palabras «zumo» o «jugo» teniendo que cumplir en ambos casos lo que se reglamenta a continuación.

TÍTULO I

Definiciones y denominaciones

Artículo 2. *Zumos.*

Son los líquidos (jugos) obtenidos mecánicamente a partir de frutas y vegetales sanos, limpios y maduros, clarificados o no por procedimientos mecánicos o enzimáticos, fermentables, pero no fermentados, con color, aroma y sabor típicos del fruto o vegetal del que procedan.

Asimismo, los obtenidos a partir de zumos concentrados, por restitución del agua y del aroma extraídos, y con características organolépticas y analíticas equivalentes a las definidas en el párrafo anterior.

Su conservación se conseguirá únicamente por tratamientos físicos autorizados, con prohibición expresa de utilización de conservadores.

A efectos de esta Reglamentación, se entiende por zumo de uva el definido en el artículo 6.º del Reglamento de la Ley 25/1970, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

Artículo 3. *Zumos con conservadores.*

Son los zumos a los que se ha incorporado algún conservador autorizado en la Lista Positiva de aditivos, aprobada específicamente para estos productos.

Estos zumos no podrán destinarse al consumo directo ni a la elaboración de néctares.

Artículo 4. *Zumos concentrados.*

Son los productos obtenidos a partir de zumos de frutas o de vegetales, por eliminación, por procedimientos físicos, de une parte de su agua de constitución.

Cuando el producto se destine al consumo directo, previa dilución, la concentración será del 50 por 100 (una a dos) o superior.

Artículo 5. *Zumos concentrados con conservadores.*

Son los zumos concentrados que llevan incorporado algún conservador autorizado en las Listas Positivas, aprobadas específicamente para estos productos.

Estos productos, con la excepción prevista en el artículo 31.9.1, no podrán destinarse al consumo directo ni a la fabricación de néctares.

Artículo 6. *Zumos azucarados.*

Son los zumos o zumos concentrados a los que se les ha añadido alguno de los azúcares autorizados en el artículo 23.4, en cantidades no superiores u las fijadas en el articulo 24.8, en sacarosa o sus equivalentes, por litro de zumo o equivalente, en el caso de los concentrados.

Artículo 7. *Zumos gasificados.*

Son los zumos definidos a los que se les ha añadido anhídrido carbónico puro.

Artículo 8. *Mezclas de zumos de frutas y/o vegetales.*

Son las procedentes de las mezclas de zumos de frutas y/o vegetales, en cualquier proporción.

Artículo 9. *Zumos deshidratados.*

Son los concentrados en forma sólida obtenidos a partir de zumos de frutas y/o vegetales, en los que el contenido de agua es inferior al 10 por 100.

Artículo 10. *Pulpas o cremogenados.*

Son los productos procedentes de la molturación de las partes comestibles de frutas o vegetales, lavados, sanos y maduros, conservados exclusivamente por procedimientos físicos.

Artículo 11. *Pulpas o cremogenados con conservadores.*

Son los definidos en el articulo 10, con adición de conservantes autorizados en las Listas Positivas, aprobadas específicamente para estos productos.

Estos productos, con la excepción prevista en el artículo 21.9, no se podrán utilizar para consumo directo ni en la fabricación de néctares.

Artículo 12. *Néctares.*

Son los productos fermentables, pero no fermentados, obtenidos por adición de agua y azúcares a los zumos, sus mezclas, pulpas o cremogenados, concentrados o no y que cumplan las especificaciones del título cuarto.

Artículo 13. *Néctares concentrados.*

Son los néctares concentrados en sus componentes, de forma que por dilución con agua se obtenga un néctar de los definidos en el artículo 12.

Artículo 14. *Preparados básicos de frutas.*

Se denominan preparados básicos de frutas los siguientes productos, que irán siempre destinados a su utilización en la industria alimentaria:

1. Disgregados de frutos cítricos («conminuted»).

Productos constituidos por la mezcla de zumo y de partes de frutos cítricos obtenidos mediante procesos de trituración, tamizado, extracción y/u homogeneización. Estos productos pueden ser de concentración equivalente al zumo o zumo concentrado estabilizados por medios físicos y químicos autorizados.

2. Los productos obtenidos por mezcla de zumos, disgregados, cremas de frutas, edulcorantes naturales, agentes aromáticos y aditivos autorizados en las Listas Positivas, aprobadas específicamente para estos productos.

Artículo 15. *Mezclas de zumos y néctares con otros productos alimenticios.*

Los zumos y néctares definidos podrán mezclarse con otros productos alimenticios, cumpliendo cada uno de los componentes sus Reglamentaciones o Normas específicas.

La cantidad de frutas será, como mínimo, del 25 por 100 en zumo de fruta o su equivalente.

TÍTULO II

Condiciones de los establecimientos, del material y del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas

Artículo 16. *Requisitos industriales.*

Las fábricas de zumos cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente acondicionados para su cometido específico.

2. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o su fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los zumos o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos. Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

4. Para la operación de envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higiene.

5. El agua utilizada en la composición de los productos elaborados será potable desde los puntos de vista físico-químico y microbiológico, y en tal sentido deberá ser garantizada mediante el oportuno certificado de la autoridad sanitaria competente, salvo el caso en que se utilice agua de la red de suministro público.

Artículo 17. *Requisitos higiénico-sanitarios.*

De modo genérico, las industrias de fabricación de zumos habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento adecuado, accesos amplios y fáciles situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos, y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán prácticamente impermeables, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos. Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su

conservación en perfectas condiciones de limpieza. Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan en colectores de aguas contaminadas y estarán protegidos con rejillas o placas perforadas de material resistente.

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

4. Dispondrán, en todo momento, de agua corriente potable adecuada, en cantidad suficiente, para la elaboración, manipulación y preparación de los productos, así como para el aseo del personal. Para la limpieza de instalaciones y elementos industriales, se podrá utilizar agua potable desde el punto de vista microbiológico, aunque sus caracteres físico-químicos no correspondan a esta calificación siempre y cuando no puedan producir contaminación de los productos.

Podrán utilizar agua de otra calidad en generadores de vapor instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la de agua potable.

5. Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios, en número y con características acomodadas a lo que prevean, para cada caso las autoridades competentes.

6. Todos los locales deberán mantenerse en estado de gran pulcritud y limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

7. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y lugares de almacenamiento. Todos estos elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en buenas condiciones de higiene y limpieza.

8. Contarán con servicios, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en buenas condiciones de higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos roedores, aves y otros animales.

9. Deberán poder mantener las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambios en sus características iniciales.

10. Permitirán la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

11. Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas esferas de competencias, por los Organismos de la Administración Pública.

Artículo 18. *Condiciones generales referentes al personal.*

18.1 La higiene personal de todos los empleados será extremada y deberá cumplir las obligaciones generales, control de estado sanitario y otras que especifica el Código Alimentario Español, en sus artículos 2.08.04, 2.08.05 y 2.08.06.

18.2 El personal que trabaje en tareas de elaboración y envasado de productos objeto de esta Reglamentación vestirá ropa adecuada, con la debida pulcritud e higiene.

Artículo 19. *Control de fabricación.*

19.1 Los fabricantes de los productos contemplados en esta Reglamentación, llevarán un registro diario de materias primas empleadas y de su producción, así como un archivo de los justificantes de las compras de materias primas.

Todo ello quedará a disposición de los controles de la Administración, al menos durante dos años a partir de la fabricación.

19.2 Todas las empresas deberán tener un laboratorio con el personal y los medios necesarios para realizar los controles de materias primas y de productos acabados que exija la fabricación correcta y el cumplimiento de la presente Reglamentación. De las determinaciones efectuadas se conservarán los datos obtenidos.

Para aquellos análisis que requieran técnicas y aparatos especiales, podrán utilizarse los servicios de laboratorios ajenos a la fábrica.

19.3 La comprobación de las materias primas, envases y lotes de fabricación y en general, cuantas pruebas exijan una garantía de fabricación correcta, se efectuarán de acuerdo con los métodos autorizados oficialmente.

Artículo 20. *Condiciones higiénico-sanitarias de los envases.*

El obligado control higiénico de los envases deberá constar de los medios necesarios para lograr una eficaz limpieza interna y externa, que garantice su utilización en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 21. *Manipulaciones permitidas y prohibidas.*

21.1 Las frutas y vegetales destinados a la fabricación de los productos objeto de esta Reglamentación deberán ser sanos y maduros, estarán bien lavados y no presentarán señales de infecciones criptogámicas ni de podredumbre que puedan afectar a la calidad del producto final.

21.2 Podrán utilizarse para la fabricación de zumos concentrados los procesos de difusión, siempre que las características del zumo resultante sean equivalentes a las de los obtenidos por procedimientos mecánicos.

21.3 Adición de vitamina C:

Cuando la cantidad de vitamina C añadida no rebase la cantidad máxima autorizada como antioxidante, se denominará únicamente «ácido L-ascórbico».

Únicamente se hará mención de su contenido en vitamina C, tanto en la lista de ingredientes como en otras inscripciones, cuando se garantice en el producto y hasta la fecha de duración mínima o de caducidad (según corresponda), un mínimo de vitamina C de 400 mg/l, en cuyo caso el producto tendrá la consideración de enriquecido y deberá obligatoriamente figurar en la etiqueta la mención: «Enriquecido con vitamina C».

De cualquier otra vitamina que se adicione al producto no se hará mención en tanto no contenga la cantidad mínima que determinará la legislación sobre alimentos enriquecidos y en cuyo caso también deberá figurar obligatoriamente en la etiqueta la mención: «Enriquecido con vitamina».

21.4 Se permite la adición de aditivos autorizados en las listas positivas de aditivos para su uso en estos productos.

21.5 Queda prohibida la adición de cualquier sustancia no autorizada y la incorporación a los zumos y néctares de productos de extracción de los orujos y frutos agotados.

21.6 A los zumos de frutas o vegetales que durante el proceso de fabricación hayan perdido agua por evaporación se les podrá restituir la cantidad de agua eliminada.

21.7 A los zumos se les podrá restituir los agentes aromáticos obtenidos de los mismos o de frutas o vegetales idénticos.

En el caso de concentrados y deshidratados destinados a consumo directo la restitución del agente aromático es obligatoria.

21.8 Los aditivos autorizados en los zumos podrán aparecer en los productos derivados en la cuantía que proporcionalmente les corresponda, en virtud del principio de transferencia.

21.9 Los zumos de fruta podrán contener hasta un máximo de 10 mg/l de anhídrido sulfuroso, y en el caso de la naranja, de 20 mg/l, siempre que no afecte al envase, todo ello entendido por el principio de transferencia de los aditivos integrantes de las materias primas.

21.10 En los zumos de frutas y de vegetales puede emplearse sal común y/o especias y condimentos que deben figurar en cada caso en la lista de ingredientes.

21.11 Los zumos se podrán rectificar ligeramente por adiciones máximas y azúcares autorizados en cantidades no superiores a 15 g/l o de ácido cítrico o zumo de limón con un máximo de 3 g/l.

21.12 Si se añaden más de un ácido a un mismo zumo o néctar, su suma no debe rebasar la cantidad máxima de ácido autorizada.

21.13 Los zumos, zumos concentrados y pulpas o cremogenados que lleven incorporado algún conservador no podrán utilizarse para consumo directo ni en la fabricación de néctares.

21.14 Se prohíbe la adición de azúcares y ácidos a un mismo zumo.

21.15 De forma específica, se prohíbe la tenencia en fábrica de aditivos no autorizados por la Administración o cuya presencia no pudiera ser justificada.

21.16 Se prohíbe toda utilización de colorantes artificiales.

TÍTULO III

Registros administrativos

Artículo 22.

Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás Registros exigidos por la legislación vigente.

TÍTULO IV

Materias primas y otros ingredientes

Artículo 23.

Los zumos de frutas y de vegetales y sus derivados pueden elaborarse con los siguientes ingredientes:

1. Frutas carnosas y vegetales, cuyas clases y características están recogidas en los capítulos XXI y XXII del Código Alimentario Español.

2. Zumos de frutas y vegetales para la elaboración de derivados. Se ajustarán a las definiciones de esta Reglamentación.

3. Agua potable.–El agua utilizada en la preparación de los productos objeto de esta Reglamentación deberá reunir las condiciones físicas, químicas y microbiológicas que se señalan en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, aprobada por Real Decreto 1423/1982 de 18 de junio, para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

4. Azúcares.

4.1 Para los zumos: Sacarosa, dextrosa monohidratada, dextrosa anhidra, jarabe de glucosa deshidratado (con un máximo del 30 por 100 de oligosacáridos) y fructosa.

4.2 Para los néctares además de los fijados en el 4.1: Jarabe de glucosa (con un máximo del 30 por 100 de oligosacáridos), jarabes de sacarosa, jarabes de sacarosa invertida y las soluciones acuosas de sacarosa que reúnan las características siguientes:

Materia seca, superior al 62 por 100 en masa.

Cantidad de azúcar invertida (cociente de fructosa/dextrosa) inferior al 3 por 100 en masa sobre materia seca.

Cenizas conductimétricas, inferior al 0,3 por 100 en masa sobre materia seca.

Color de la solución, no superar las 75 unidades ICUMSA.

SO_2 residual, máximo de 15 mg/kg sobre materia seca.

4.3 Almíbares.–La disolución de estos azúcares en agua potable teniendo como mínimo 12 Brix.

4.4 Los azúcares especificados anteriormente cumplirán las Reglamentaciones específicas vigentes.

4.5 Sal común, especias y condimentos, para zumos de tomate y vegetales, que cumplan sus Reglamentaciones específicas vigentes.

5. Agentes aromáticos naturales o idénticos a los naturales, procedentes de la clase de fruta indicada en el producto de que se trate y que cumplan lo establecido en la Reglamentación Técnico-sanitaria, aprobada por Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12).

6. Anhídrido carbónico.–El anhídrido carbónico utilizado para la preparación y envasado de los zumos gasificados debe reunir las siguientes condiciones:

6.1 Tener una pureza mínima del 99,8 por 100.
6.2 Poseer olor y sabor característicos.
6.3 No contener más del 1 por 100 de aire (en volumen).
6.4 Estar exentos de productos empireumáticos, ácidos nitroso y sulfúrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
6.5 No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 (en volumen).

7. Aditivos.–Se podrán incorporar, según su clase, alguno o algunos de los aditivos recogidos en las listas positivas, aprobadas específicamente para estos productos por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión interministerial para la ordenación alimentaria, y en la forma que allí se indique.

Artículo 24. *Características de los zumos.*

De forma genérica deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Estar elaborados con frutas y vegetales sanos y maduros.
2. Estar desprovistos de semillas y de trozos groseros de corteza, albedos y piel.
3. Deberán tener las características organolépticas propias de las frutas y vegetales de procedencia, adecuadamente industrializados.
4. Para cada caso, se considerarán zumos estandarizados aquellos de concentración simple que cumplan, como mínimo, los valores en grados Brix, a 20 ºC, que figuran a continuación:

Zumos de frutas	Grados Brix
Limón	6
Mandarina	10
Naranja	10
Toronja o Pomelo	8
Albaricoque	10
Melocotón	10
Manzana	10
Pera	10
Piña	10
Uva	15
Tomate	5
Otras frutas y vegetales	Los propios del fruto o vegetal sano y maduro.

5. No contendrán sustancias extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración o que prejuzguen un deficiente estado higiénico sanitario.
6. No contendrán residuos de metales en cantidades superiores a las siguientes:

Arsénico, menos de 0,3 partes por millón.
Plomo (en el zumo de limón), menos de 1,0 partes por millón.
Plomo (en el resto de los zumos), menos de 0,5 partes por millón.
Cobre, menos de 5,0 partes por millón.
Cinc, menos de 5,0 partes por millón.
Hierro, menos de 15,0 partes por millón.
Estaño, menos de 250,0 partes por millón.
En el caso de concentrados y néctares, estas cifras se consideran en cuanto al producto equivalente a zumo estándar.

7. No contendrán agentes patógenos o perjudiciales para el propio producto y para el consumidor.
8. Los zumos azucarados llevarán azúcares añadidos en cantidades máximas, expresadas en materia seca:

Manzana, 40 g/l.
Melocotón, 75 g/l.
Pera, 75 g/l.

Albaricoque, 100 g/l.
Mandarina, 100 g/l.
Naranja, 100 g/l.
Piña, 100 g/l.
Otros no especificados, 100 g/l.
Limón, 200 g/l.

Artículo 25. *Características de las pulpas y cremogenados.*

Cumplirán lo establecido para los zumos en los puntos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 del artículo 24.

Artículo 26. *Características de los néctares.*

1. Cumplirán lo establecido para los zumos en los puntos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 del artículo 24.
2. El contenido en zumo de fruta o vegetal comestible o su equivalente en zumo concentrado, pulpa o cremogenado, etc., será:

Igual o superior al 40 por 100, excepto en albaricoque, que será igual o superior al 35 por 100.
Igual o superior al 25 por 100 en frutas tropicales, excepto piña, que será igual o superior al 40 por 100.
Igual o superior al 20 por 100 en limón y lima.

3. Se podrán fabricar néctares con mezclas de frutas y/o vegetales.
4. La cantidad total de azúcares no será superior al 20 por 100 en masa y en relación a la masa total del producto terminado.
5. En los néctares se podrán reemplazar total o parcialmente los azúcares por miel, sin rebasar el límite máximo fijado en 4.

Artículo 27. *Características de los preparados básicos de frutas.*

Estos productos podrán llevar incorporados los aditivos y agentes aromáticos específicos, de acuerdo con la lista positiva de aditivos aprobada específicamente para estos productos, en cantidades adecuadas para la elaboración de los productos finales a los que van dirigidos (bebidas refrescantes, confitería,etc.) y según sus Reglamentaciones Técnico-sanitarias o normas de calidad.

Artículo 28. *Características de los zumos deshidratados.*

Los destinados a consumo directo podrán contener los aditivos autorizados para los zumos líquidos en origen, y los destinados a la industria, los correspondientes a la que se destinen, según sus Reglamentaciones Técnico-sanitarias y normas de calidad.

Artículo 29.

Los zumos de frutas de vegetales y sus derivados serán objeto de normas específicas que complementarán esta Reglamentación.
En el caso del zumo de uva, se estará a lo establecido para este producto en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y Reglamento que lo desarrolla, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 30. *Envasado.*

Los zumos y derivados se expenderán siempre en envases de vidrio, metálicos, de materiales macromoleculares o complejos u otros debidamente autorizados por la Dirección General de Salud Pública.
El error máximo por defecto en el contenido de un envase se fija del modo siguiente:

Cantidad nominal – Qn en gramos o mililitros	Masa		Volumen	
	En porcentaje Qn	En gramos	En porcentaje Qn	En mililitros
5 a 50	9	–	9	–
50 a 100	–	4,5	–	4,5
100 a 200	4,5	–	4,5	–
200 a 300	–	9	–	9
300 a 500	3	–	3	–
500 a 1.000	–	15	–	15
1.000 a 10.000	1,5	–	1,5	–

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de masa o de volumen para los errores máximos permitidos por defecto que se indican en tanto por ciento se redondearán por exceso a la décima de gramo o mililitro.

La media de la muestra representativa será igual o superior a la cantidad nominal del contenido neto, según la legislación específica.

Artículo 31. *Etiquetado y rotulación.*

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes de zumos de frutas y de otros vegetales y derivados deberán cumplir el Real Decreto 2058/1982, que aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

1. Denominación del producto.

1.1 Será la prevista en las definiciones y denominaciones específicas, contempladas en el título I de la presente Reglamentación Técnico-sanitaria.

1.2 En la cara principal del envase o en su zona más visible, figurará la denominación del producto acompañada del nombre de la fruta o vegetal que lo compone.

1.3 En el caso de mezclas, la denominación se acompañará del nombre de las frutas y/o vegetales que correspondan en orden decreciente de sus masas. Si el producto deriva de cuatro o más tipos diferentes de frutas y/o vegetales, la denominación podrá ser: Néctar o zumo del nombre genérico de la mezcla realizada (cítricos, frutas variadas, etc.), poniendo la relación de frutas y/o vegetales en orden decreciente de sus masas, en la lista de ingredientes.

1.4 Las frutas y/o vegetales adicionadas como condimentos o mejorantes en cantidades inferiores al 2 por 100 en zumo o equivalente no será necesario incluirlos en la denominación.

1.5 La denominación del producto no podrá ser sustituida por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

1.6 Las letras empleadas en la denominación del producto deberán guardar una relación razonable con las del texto impreso más destacado que figure en la etiqueta.

1.7 Se prohíbe la utilización de calificativos o expresiones que puedan inducir a error o engaño al consumidor, tales como «extra», «súper», «superior» y similares, así como dibujos, fotografías, grafismos, etc., de frutas o vegetales que no figuren en la composición o que, figurando, no guarden un orden lógico con el decreciente de sus contenidos.

2. Lista de ingredientes.

2.1 Irá precedida de la leyenda «Ingredientes».

2.2 Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus masas.

2.3 Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen, seguido de su nombre específico, que puede sustituirse por el número de la Dirección General de la Salud Pública.

2.4 No será necesario citar en las listas de ingredientes:

El agua de reconstitución y los agentes aromáticos restituidos para llevar a los concentrados a su estado natural.

La restitución de agentes aromáticos a los zumos deshidratados.

3. Contenido neto.

3.1 Se expresará utilizando como unidades de medida el litro, centilitro y mililitro, salvo para los deshidratados y concentrados, que se expresarán en kilogramos o gramos.

4. Fechas del producto.

4.1 Fecha de duración mínima, que se expresará:

4.1.1 Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de ...» seguida de:

El día y mes en dicho orden para los productos alimenticios cuya duración sea inferior a tres meses.

El mes y el año en dicho orden para los productos alimenticios cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho meses.

4.1.2 Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de …» seguida del año, para los productos alimenticios cuya duración sea superior a dieciocho meses.

4.1.3 Podrá también expresarse mediante las leyendas correspondientes a los puntos 4.1.1 o 4.1.2, seguida de una indicación clara del lugar del etiquetado donde figure la fecha pertinente, según las indicaciones del punto 4.3.

4.2 Fecha de caducidad: Los productos perecederos en corto período de tiempo, desde el punto de vista microbiológico, precisarán obligatoriamente la mención «Fecha de caducidad», seguida del día y el mes en dicho orden.

4.3 Todas las fechas definidas en los puntos 4.1 y 4.2 se indicarán en la forma siguiente:

El día con la cifra o las cifras correspondientes.

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

4.4 Podrá admitirse que se indiquen las fechas mediante un plazo a partir de otra fecha ya consignada según el punto 4.3, siempre que ambas figuren juntas en el etiquetado.

5. Instrucciones para la conservación.

5.1 En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación del producto si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

6. Modo de empleo.

6.1 Se hará constar las instrucciones para el uso, adecuado del producto en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización.

6.2 En los productos concentrados y deshidratados figurará la cantidad de agua necesaria para su reconstitución.

7. Identificación de la Empresa.

7.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y en todo caso, su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente. Cuando la elaboración de un zumo se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por …».

8. Identificación del lote de fabricación.

8.1 Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

8.2 Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

9. Otros requisitos.

9.1 Se hará constar en el etiquetado, en los productos que contienen más de 10 ml/l de anhídrido sulfuroso total, una mención relativa a dicho contenido.

9.2 En los zumos azucarados se indicará en el etiquetado, la cantidad de azúcar añadida, calculada en materia seca y expresada en gramos/litro.

Asimismo, en los zumos de uva que contengan alcohol (permitido por su legislación específica) se hará constar esta circunstancia, indicando la cuantía del mismo.

9.3 En los néctares de frutas se hará constar en el etiquetado el contenido mínimo efectivo de zumo de frutas, pulpa o mezcla de sus ingredientes mediante la expresión «Contenida en zumo ..... por 100 mínimo», y figurará en el etiquetado, en el mismo campo visual de la denominación del producto.

9.4 En los zumos concentrados se hará constar en el etiquetado el grado de concentración con relación al zumo natural.

9.5 En los zumos gasificados con una cantidad de CO_2 superior a 2 gramos/litro figurará en su etiquetado la mención «Con gas» o «Gasificado».

9.6 Cuando el producto tenga la consideración de enriquecido, según lo determinado en el artículo 21, punto 3, apartados b) y c), de esta Reglamentación, en la etiqueta figurará obligatoriamente, además de la mención «Enriquecido con vitamina …», la cuantía absoluta de la misma incorporada al producto alimenticio, de acuerdo con lo dispuesto en el punto 8.7 de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados (Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto).

9.7 En los envases cuya cara mayor tengan una superficie igual o inferior a 10 centímetros cuadrados, podrá admitirse que su etiquetado sólo contenga la denominación del producto, el contenido neto, fechas del producto e identificación de la Empresa o número de registro sanitario.

9.8 En los envases cuyo contenido es superior a 5 litros o 5 kilogramos que no se comercialicen al detall, restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares podrá figurar en los documentos que le acompañan los requisitos del etiquetado, salvo la denominación del producto e identificación de la Empresa, que figurará en el envase, siempre y cuando los recipientes puedan ser identificados claramente mediante dichos documentos.

10. Rotulación.

10.1 La información de los rótulos en los embalajes constarán obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Denominación del producto o marca.
Número y contenido neto de los envases.
Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones, siempre que puedan ser determinadas claras y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

11. Productos importados.

11.1 Los productos importados, además de cumplir en el etiquetado de sus envases y en los rótulos de sus embalajes con las especificaciones del presente artículo, deberán hacer constar el país de origen.

TÍTULO VI

Transporte, almacenamiento, exportación o importación

Artículo 32. *Transporte y almacenamiento.*

Se entiende por transporte las operaciones que comprenden el traslado de productos y los medios necesarios para conseguirlo.

La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria y se efectuará por los medios idóneos y con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes:

Se prohíbe:

1. Transportar y almacenar los elaborados descritos en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria junto a substancias tóxicas, parasiticidas y otros agentes de prevención y exterminación.
2. Transportar partidas de elaborados contenidos en la presente Reglamentación alteradas, contaminadas, adulteradas o falsificadas junto con otras aptas para el consumo.
3. Transportar elaborados destinados para la venta al consumidor que no estén debidamente rotulados o etiquetados.
4. Almacenar en condiciones inadecuadas a la naturaleza del producto, de acuerdo con las instrucciones de conservación.

Artículo 33. *Exportación.*

Los productos objeto de esta Reglamentación dedicados a la exportación se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios competentes. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «Export», y no podrán comercializarse ni consumirse en España, salvo autorización expresa de los Ministerios competentes, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y siempre que no afecte a las condiciones de carácter sanitario.

Artículo 34. *Importación.*

Los productos de importación comprendidos en la presente Reglamentación Técnico-sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto.

TÍTULO VII

Competencias y responsabilidades

Artículo 35. *Competencias.*

Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Artículo 36. *Responsabilidades.*

Salvo prueba en contrario, las responsabilidades se establecen conforme a las siguientes presunciones:

1. La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases no abiertos e íntegros corresponde al fabricante, elaborador, envasador o importador, en su caso.
2. La responsabilidad inherente a la identidad de los productos contenidos en envases abiertos corresponde al tenedor de los mismos.

3. Asimismo corresponde al tenedor del producto la responsabilidad inherente a la inadecuada conservación de este último, contenido en envases abiertos o no.

4. En su caso, la responsabilidad alcanzará al transportista, distribuidor, almacenista, importador o comprador que alteren o modifiquen las condiciones de envasado, almacenamiento y transporte fijados en la presente Reglamentación.

TÍTULO VIII

Artículo 37. *Toma de muestras y métodos analíticos.*

Los métodos de toma de muestras y análisis para zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados serán establecidos oficialmente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

§ 50

Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio, por el que se regula la elaboración de zumos de uva en armonización con la normativa comunitaria

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 207, de 29 de agosto de 1987
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-1987-20232

La adhesión del Reino de España a las Comunidades Europeas exige acomodar la normativa existente a las Directivas del Consejo 75/726/CEE, de 17 de noviembre de 1975; 79/168/CEE, de 5 de febrero de 1979, y 81/487/CEE, de 30 de junio de 1981, en lo que afecta a los zumos de uva, con independencia de lo legislado para estos productos en el Reglamento (CEE) 822/87, de 16 de marzo.

Por otra parte, la presente disposición pretende establecer las características analíticas de estos productos en orden a conseguir la máxima garantía en cuanto a calidad y pureza.

En su virtud, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, Sanidad y Consumo, y Agricultura, Pesca y Alimentación, y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión de 31 de julio de 1987,

DISPONGO:

Artículo 1.º .

Las definiciones de los productos contemplados en el presente Real Decreto son las siguientes:

1. Zumo de uva: El producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar, obtenido por los tratamientos adecuados para ser consumido en su estado se obtiene:

a) A partir de uva fresca o de mosto de uva, definidos en los puntos 1 y 2, respectivamente, del anexo I del Reglamento (CEE) 822/87.

b) Por reconstitución:

De mosto de uva concentrado, obtenido de acuerdo con la definición mencionada en el punto 6 del anexo I del Reglamento (CEE) numero 822/87, de 16 de marzo, o

De zumo de uva concentrado, obtenido restituyendo la proporción de agua extraída al zumo en el proceso de concentración; el agua que se añada debe presentar unas características apropiadas, en particular, desde los puntos de vista químico, microbiológico y organoléptico, de forma que se garanticen las cualidades esenciales del zumo y restituyendo también su aroma por medio de sustancias aromatizantes recuperadas al concentrar el zumo de uva de que se trata o el zumo de la misma especie y que presentan características

organolépticas y analíticas equivalentes a las del zumo obtenido a partir de uvas de la misma especie.

2. Zumo de uva concentrado: El zumo de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de zumo de uva, realizada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que la indicación numérica dada por el refractómetro a la temperatura de 20º C y utilizado según el método previsto en el anexo III del Reglamento (CEE) número 543/86, de 28 de febrero («Diario Oficial» número L55, de 1 de marzo de 1986), no sea inferior al 50,9 por 100.

3. Zumo de uva deshidratado: El producto obtenido a partir de zumo de uva eliminando físicamente la casi totalidad del agua que lo constituye.

Artículo 2.º .

(Derogado)

Artículo 3.º .

(Derogado)

Artículo 4.º .

Se autoriza además para la fabricación del zumo de uva deshidratado, la deshidratación casi total del zumo de uva mediante un tratamiento o proceso físico, con exclusión del fuego directo, siendo obligatoria la restitución de los componentes aromáticos esenciales procedentes de la misma especie de uvas o recuperados eventualmente durante la deshidratación.

Artículo 5.º .

Será de aplicación a estos productos la normativa que regula el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, con las siguientes particularidades:

1. Con independencia de que la denominación del producto definido en el artículo 1.º, 1, a efectos de etiquetado, sea zumo de uva, se podrá incluir la palabra mosto en la marca comercial del mismo.

2. En el etiquetado de los productos definidos en los números 1 a 3 del artículo 1.º deberán incluirse obligatoriamente las menciones siguientes:

a) Para zumo de uva obtenido total o parcialmente a partir de un zumo de uva concentrado, la mención «a base de zumo de uva concentrado»; esta mención deberá aparecer en proximidad a la denominación, de forma que resalte en relación con todo el contexto y en caracteres bien visibles.

b) Para los productos definidos en los números 1 y 2 del artículo 1.º, cuyo contenido en anhídrido carbónico sea superior a 2 gramos por litro, la mención «gasificado».

c) Para el zumo de uva concentrado y el zumo de uva deshidratado la cantidad de agua que debe añadirse para reconstituir el producto.

3. **(Derogado)**
4. **(Derogado)**
5. **(Derogado)**
6. **(Derogado)**
7. En el etiquetado de los productos envasados figurará el número de Registro de Envasadores y Embotelladores a que se refiere la Ley 25/1970.
8. **(Derogado)**

Artículo 6.º .

Los productos definidos en el artículo 1.º, en los apartados 1, 2 y 3, una vez reconstituidos deberán cumplir las siguientes especificaciones técnicas:

Grado brix: Superior a 16º a 20º C.

Densidad relativa 20/20º: Superior a 1,065.

Índice de formol: Superior a 9.
Cenizas: Contenido superior a 1,4 gramos por litro.
Acidez total: Comprendida entre 3,5 y 10 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Alcohol: Inferior a 1º.
Azúcares totales: Contenido superior a 140 gramos por litro expresado en glucosa.
Relación glucosa/fructosa: Comprendida entre 0,95 y 1,05.
Fósforo: Contenido superior a 40 miligramos por litro.
Nitrógeno total: contenido superior a 250 miligramos por litro.
Potasio: Contenido superior a 400 miligramos por litro.
Sulfatos: Contenido inferior a 1 gramo por litro, expresado en sulfato potásico.
Magnesio: Contenido superior a 30 miligramos por litro.
Prolina: Contenido superior a 150 miligramos por litro.
Arsénico: **(Derogado)**
Plomo: **(Derogado)**
Cobre: **(Derogado)**
Zinc: **(Derogado)**

Artículo 7.º .

(Derogado)

Disposición transitoria primera.

La cantidad máxima de anhídrido sulfuroso a que se refiere el artículo 2.º, c), se amplía a 25 miligramos por litro durante los tres años siguientes a la fecha de entrada en vigor de esta disposición.

Disposición transitoria segunda.

Durante el primer año de vigencia de la presente disposición no serán legalmente exigibles las cantidades de fósforo, potasio y magnesio recogidas en el artículo 6.º

Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas todas las normas de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Disposición final única.

La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 51

Real Decreto 1518/2007, de 16 de noviembre, por el que se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
«BOE» núm. 294, de 8 de diciembre de 2007
Última modificación: sin modificaciones
Referencia: BOE-A-2007-21091

El Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana, incorpora a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, y no establece parámetros analíticos que faciliten el control de su calidad y autenticidad.

En consecuencia, se ha considerado necesario disponer de determinados parámetros analíticos mínimos de autenticidad y calidad, que permitan evaluar la composición de los zumos de frutas, a fin de asegurar el control de su calidad comercial y evitar el fraude al consumidor y la competencia desleal.

Por otra parte, teniendo en cuenta los avances que se han producido en materia de metodología analítica en los últimos años, parece oportuno que además de los métodos oficiales de análisis que se recogen en la Orden de 29 de enero de 1988, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de zumos de frutas y otros vegetales y sus derivados, sean aplicables los que aparezcan incluidos en esta disposición.

Asimismo, dada la diversidad de zumos de frutas existentes, la rápida evolución de las técnicas analíticas y la necesidad de que en todo momento los límites paramétricos exigibles, valorados analíticamente, se puedan ajustar con la máxima fiabilidad a las características de un producto auténtico y de calidad, parece conveniente habilitar al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, para que pueda modificar mediante orden ministerial los anexos I y II de este real decreto. En ellos, se establecen parámetros mínimos de calidad para los zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos, relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, así como en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y

reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora estas Directivas al ordenamiento jurídico español.

La regulación básica contenida en esta disposición se efectúa mediante real decreto, dado que se trata de una materia de carácter marcadamente técnico y de naturaleza coyuntural y cambiante.

En la elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados y emitido informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA).

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de noviembre de 2007,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto de la norma.*

Establecer determinados parámetros analíticos de autenticidad y calidad, que permitan evaluar la composición de los zumos de frutas, a fin de asegurar el control de su calidad comercial y evitar el fraude al consumidor y la competencia desleal.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

Este real decreto será de aplicación al zumo de frutas, zumo de frutas a base de concentrado y néctar de frutas, regulados en los apartados 1, 2 y 5 de la parte 2 de la reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana, aprobada por el Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, y cuyos parámetros mínimos de autenticidad y calidad estén establecidos en el anexo I.

Artículo 3. *Parámetros mínimos de autenticidad y calidad y métodos de análisis.*

1. En el anexo I se establecen los valores de los parámetros mínimos de autenticidad y calidad que se aplicarán a los productos indicados en el artículo 2.
2. Los métodos listados en el anexo II y los establecidos en la Orden de 29 de enero de 1988 por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis de zumos de frutas y otros vegetales y sus derivados, se utilizarán como métodos oficiales de análisis. También podrán utilizarse de forma complementaria o alternativa los métodos aprobados por organismos nacionales (UNE-EN) o internacionales como el Codex Alimentarius o cualquier otro método debidamente validado.

Artículo 4. *Criterios de autenticidad y calidad de los productos regulados.*

1. Los parámetros grado brix, maltosa e isomaltosa, deben considerarse como parámetros absolutos de autenticidad y calidad para los que no deben admitirse tolerancias.

El resto de los parámetros se refieren a criterios relevantes de autenticidad y calidad, que deberían cumplir como mínimo cualquiera de los productos que se regulan en la presente disposición y que se valorarán en su conjunto teniendo en cuenta las observaciones contenidas en el anexo I y toda la información relevante disponible respecto al producto y a su trazabilidad.

2. El cumplimiento de estos parámetros mínimos, no implica que no tengan que ajustarse también a otros que afecten a su autenticidad y calidad, y especialmente los recogidos en la Norma del Codex Alimentarius y en el Código de Prácticas para evaluación de zumos de frutas y vegetales de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Vegetales de la Unión Europea (AIJN).

Artículo 5. *Infracciones y sanciones.*

Las infracciones a las disposiciones contenidas en este real decreto se sancionarán de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en los otros Estados miembros de la Comunidad Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes Contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE) y Turquía.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos fabricados antes de la entrada en vigor de este real decreto con arreglo a las disposiciones vigentes en dicho momento podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Habilitación normativa.*

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para modificar los anexos con el fin de adecuarlos a la realidad comercial y a la evolución de las técnicas analíticas.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Parámetros mínimos de autenticidad y calidad

ZUMO DE NARANJA

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,040	Zumo directo.
Grado Brix correspondiente		mín. 10,0	Zumo directo.
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,045	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix correspondiente		mín. 11,2	Zumo a base de concentrado.
Acidez valorable a pH 8,1	meq/l	90 - 240	Los valores indicados corresponden a 5,8 - 15,4 g/l, calculados como ácido cítrico anhidro pH 8,1.
Ácido cítrico	g/l	6,3 - 17	
Ácido D-isocítrico	mg/l	65 - 200	Pueden obtenerse valores inferiores en casos excepcionales para productos de alta ratio. Los resultados son consistentes entre 70 y 130 mg/l. Valores superiores a los indicados deben relacionarse con la acidez total (zumos mediterráneos de cosechas tempranas) y pueden encontrarse en zumos de naranjas navel de California. Pueden obtenerse valores tan bajos como 40 para productos de alta ratio de Florida, el Caribe y Centro y Suramérica.
Ácido cítrico: Ácido D-isocítrico		máx. 130	Valores superiores a 160 pueden obtenerse para productos de alta ratio de Florida, el Caribe y Centro y Suramérica.
Ácido L-ascórbico	mg/l	mín. 200	La media natural de contenido de ácido L-ascórbico del zumo recién exprimido está entre 400 y 500 mg/l. Deben garantizarse 200 mg/l de ácido L-ascórbico a la fecha de consumo preferente.
Glucosa	g/l	20 - 35	

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Fructosa	g/l	20 - 35	
Glucosa: Fructosa		0,85 - 1,0	
Sacarosa	g/l	10 - 50	El contenido porcentual de la sacarosa en el total de azúcares es menor del 50% excepto para zumos de final de temporada y/o alta ratio de Florida, el Golfo de Méjico y el área del Caribe donde pueden encontarse valores superiores al 60%; la ratio glucosa-fructosa no supera el valor de 1,00. En caso de divergencias debe investigarse el origen. Como regla, un exceso de glucosa y/o una proporción demasiado alta de sacarosa en el azúcar total indica azucarado adicional. Una proporción inferior de sacarosa puede estar causada por inversión.
Maltosa		ausencia	
Isomaltosa		ausencia	
Índice de Formol ml. NaOH 0,1M/100 ml	15 - 26		Cuando el índice está por debajo del valor mínimo debe examinarse su trazabilidad El valor máximo puede superarse dependiendo de la materia prima, ejemplo navel de California o Valencia de España.
δ^{18} O agua	‰ SMOW	mín 0	Normalmente este valor es 2 ‰ o superior. Valores inferiores al 2 ‰ sólo se encuentran en raros casos en muestras de España e Italia y particularmente en muestras de principio de temporada cosechadas después de un periodo lluvioso.
$(D/H)_1$ Etanol^2 HNMR	ppm	103 - 107	Argentina y el Sur de Brasil, debido a condiciones locales geográficas o climáticas pueden en algunos casos extremos durante temporadas anormales producir zumos de naranja que muestran (D/H)1 inferior al mínimo establecido de 103 ppm. En cualquier caso el δ^{13} C etanol asociado es entonces también muy bajo (inferior -27 ‰). El límite inferior de 103 ppm sólo se aproxima en productos de origen americano: los zumos mediterráneos muestran valores superiores (por encima de 105 ppm). Debe analizarse el contenido de carbono 13 de las muestras que muestren alto (D/H)1.
δ^{13} C azúcar	‰ PDB	-27 hasta -24	En raros casos en algunos zumos de naranja se han encontrado valores para δ^{13} C de azúcares entre -23,5 ‰ y -24 ‰. En estos casos es necesario comprobar correlaciones con la pulpa y los ácidos carboxílicos.
δ^{13} C etanol	‰ PDB	-28 - - 25	En raros casos en algunos zumos de naranja se han encontrado valores para δ^{13} C de etanol entre -24,5 ‰ y -25 ‰ pero con (D/H)1 superior a 107 ppm. En estos casos puede ser útil también comprobar la relación con la pulpa y los ácidos carboxylicos. Solamente los zumos mediterráneos algunas veces muestran valores entre -25 ‰ y -26 ‰ pero con (D/H)1 superiores a 105 ppm.
δ^{13} C pulpa	‰ PDB	-28 - - 23,5	La diferencia entre el contenido de δ^{13} C de pulpa (sólidos no solubles en acetona y agua) y el contenido de δ^{13} C de azúcares del mismo zumo está entre -1 y +0,5 por mil.
δ^{13} C ácidos	‰ PDB	-25,5 - - 22,5	La diferencia entre el contenido de δ^{13} C de ácidos (precipitados como sales de calcio) y el contenido de δ^{13} C de azúcares del mismo zumo está entre +1 y +2 por mil.

ZUMO/PURÉ DE ALBARICOQUE

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		min. 1,042	Zumo directo.
Grado Brix no corregido		min. 10,2	Zumo directo.
Densidad relativa 20/20º		min. 1,045	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix no corregido		min. 11,2	Zumo a base de concentrado.
Acidez valorable a pH 8,1	meq/kg	100 - 300	Los valores indicados corresponden a 6,4 - 19,2 g/kg, calculado como ácido cítrico anhidro a pH 8,1.
Ácido cítrico	g/kg	1,5 - 16,0	
Ácido D-isocítrico	mg/kg	75 - 200	
Ácido cítrico: Ácido D-isocítrico		15 - 130	
Glucosa	g/kg	15 - 50	
Fructosa	g/kg	10 - 45	

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Glucosa: Fructosa		1,0 - 2,5	
Sacarosa	g/kg	trazas - 55	
Cenizas	g/kg	4,5 - 9,0	
Fosforo total	mg/kg	100 - 300	
Potasio	mg/kg	2000 - 4000	
Maltosa		trazas	Durante la preparación de zumo clarificado y de zumo concentrado clarificado de frutas que contienen almidón, el uso de preparados enzimáticos de amilasa puede dar lugar a la detección de maltosa e isomaltosa en el producto final.
Isomaltosa		trazas	
Índice de Formol ml. NaOH 0,1M/100 g		12 - 50	

ZUMO DE MANDARINA

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		min. 1,042	Zumo directo.
Grado Brix correspondiente		min. 10,5	Zumo directo.
Densidad relativa 20/20º		min. 1,045	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix correspondiente		min. 11,2	Zumo a base de concentrado.
Acidez valorable a pH 8,1	meq/l	90 - 300	Los valores indicados corresponden a 5,8 - 19,2 g/l, calculados como acido citrico anhidro pH 8,1.
Ácido cítrico	g/l	6 - 22	
Ácido D-isocítrico	mg/l	65 - 200	El valor inferior de 65 mg/l se obtiene en productos de alta ratio. En clementinas se han observado valores de hasta 40 mg/l.
Ácido cítrico: Ácido D-isocítrico		max. 130	En clementinas se han observado valores superiores de hasta 200.
Ácido L-ascórbico	mg/l	min. 100	La media natural de contenido de acido L-ascorbico del zumo recien exprimido esta entre 250 y 350 mg/l. Deben garantizarse los 100 mg/l de ácido L-ascórbico a la fecha de consumo preferente.
Glucosa		g/l	
Fructosa		g/l	
Glucosa: Fructosa		max. 1,0	
Sacarosa	g/l	20 - 60	Algunas variedades de mandarina muestran unos contenidos muy altos de sacarosa especialmente en productos recién exprimidos. Su participación porcentual en el total de azúcares puede ser superior al 50% y llegar hasta el 70%.
Maltosa		ausencia	
Isomaltosa		ausencia	
Índice de Formol ml. NaOH 0,1M/100 ml		15 - 26	Cuando el valor es inferior al valor mínimo establecido, debería examinarse el origen.
Cenizas	g/l	2,5 - 5,0	
Fósforo total	mg/l	90 - 210	
Potasio	mg/l	1000 - 2300	

ZUMO/PURÉ DE MANZANA

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,040	Zumo directo.
Grado Brix correspondiente		mín. 10,0	Zumo directo.
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,045	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix correspondiente		mín. 11,20	Zumo a base de concentrado.

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Acidez valorable a pH 8,1	meq/l	35 - 117	Depende esencialmente del contenido en ácido L-málico. Los valores indicados corresponden a 2,3 - 7,8 g/l, calculados como ácido málico a pH 8,1. Se pueden encontrar valores inferiores en muestras procedentes de determinados países.
Ácido cítrico	mg/l	50 - 150	(Los valores normales están comprendidos entre 50 y 100). Valores superiores indican la adición de ácido cítrico u otros zumos de frutas. Se pueden encontrar valores inferiores en muestras procedentes de determinados países.
Ácido L-málico	g/l	mín. 3,0	El valor puede ser inferior al mínimo en caso de zumos procedentes de manzanas extremadamente dulces o procedentes de almacenamiento.
Ácido D-málico	mg/l	ausencia	El ácido D-málico no está presente en la fruta. Pueden detectarse pequeñas cantidades debido a la metodología analítica utilizada.
Glucosa	g/l	15 - 35	
Fructosa	g/l	45 - 85	
Glucosa: Fructosa		0,3 - 0,5	La relación Glucosa/Fructosa puede excepcionalmente ser ligeramente inferior a 0,30. También es posible que manzanas dulces de China puedan exceder de 0,5. En otros casos los valores superiores a 0,5, asociados a otros parámetros, indican azucarado con tipos de azúcar ricos en glucosa.
Sacarosa	g/l	5 - 30	
Sorbitol	g/l	2,5 - 7	Los zumos de manzana siempre contienen D-sorbitol. Excepcionalmente pueden presentarse valores por debajo del límite. En zumos ácidos ricos en extracto, el valor máximo puede superarse. También pueden encontrarse valores superiores a 7 en zumos de manzana de China. En el resto, el zumo debe controlarse por adición de pera.
Maltosa		trazas	Durante la preparación de zumo clarificado y de zumo concentrado clarificado de frutas que contienen almidón, el uso de preparados enzimáticos de amilasa puede dar lugar a la detección de maltosa e isomaltosa en el producto final.
Isomaltosa		trazas	
Índice de Formol ml. NaOH 0,1M/100 ml		3 - 10	Los zumos procedentes de manzanas dulces pueden no alcanzar el valor mínimo indicado.
δ^{18} O agua	‰ SMOW	mín -6,5	El valor medio de $б^{18}$O agua para los zumos de Centroeuropa es -5,40/00. Son posibles valores inferiores debido al efecto del origen geográfico y condiciones climáticas específicas durante el período de crecimiento. Valores desviados necesitan justificarse.
$(D/H)_1$ Etanol^2 H-NMR	ppm	97 - 101	El zumo de manzana de ciertos orígenes puede raramente mostrar valores de (D/H)1 por debajo del mínimo establecido (por debajo de 96 ppm). El zumo de manzana de Suráfrica muestra valores por encima del máximo establecido de 101 ppm. Debe analizarse el contenido de $б^{13}$ C de las muestras que muestren altos valores de (D/H)1.
δ^{13} C azúcar	0/00 PDB	-27 hasta -24	En casos raros los zumos chinos pueden mostrar valores menos negativos de -24.
δ^{13} C etanol	0/00 PDB	-28 - -25	

ZUMO/PURÉ DE MELOCOTÓN

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,036	Zumo directo.
Grado Brix no corregido		mín. 9,0	Zumo directo. Se tiene conocimiento de zumos/ purés directos de Italia que pueden mostrar valores por debajo de 8,5 Brix.
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,040	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix no corregido		mín. 10,0	Zumo a base de concentrado.
Acidez valorable a pH 8,1	meq/kg	50 - 125	Los valores indicados corresponden a 3,2 - 8,0 g/kg, calculado como ácido cítrico anhidro a pH 8,1.
Ácido cítrico	g/kg	1,5 - 5,0	

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Ácido D-isocítrico	mg/kg	30 - 160	
Ácido cítrico: Ácido D-isocítrico		15 - 100	
Glucosa	g/kg	7,5 - 25	
Fructosa	g/kg	10 - 32	
Glucosa: Fructosa		0,80 - 1,0	
Sacarosa	g/kg	12 - 60	
Cenizas	g/kg	3 - 7	
Fósforo total	mg/kg	110 - 230	En zumo/puré de melocotón de melocotones españoles pueden observarse valores tan bajos como 80.
Potasio	mg/kg	1400 - 3300	
Maltosa		trazas	Durante la preparación de zumo clarificado y de zumo concentrado clarificado de frutas que contienen almidón, el uso de preparados enzimáticos de amilasa puede dar lugar a la detección de maltosa e isomaltosa en el producto final.
Isomaltosa		trazas	
Índice de Formol ml.		15 - 35	
NaOH 0,1M/100 ml Sorbitol	g/l.	1.5 - 5	Solo en raros casos es superado el máximo.

ZUMO/PURÉ DE PERA

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,044	Zumo directo.
Grado Brix no corregido		mín. 11	Zumo directo.
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,048	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix no corregido		mín. 11,9	Zumo a base de concentrado.
Acidez valorable a pH 8,1	meq/kg	22 - 110	La acidez está esencialmente determinada por la proporción de ácido málico y cítrico y está sujeta a variaciones. Los valores indicados corresponden a 1,4 - 7,0 g/kg, calculado como ácido cítrico anhidro a pH 8,1.
Ácido cítrico	g/kg	máx. 4	
Ácido D-isocítrico	mg/kg	máx. 40	
Glucosa	g/kg	10 - 35	En variedades especiales el valor de la Glucosa excede el rango indicado y afecta también a la relación Glucosa: Fructosa.
Fructosa	g/kg	50 - 90	
Glucosa: Fructosa		máx. 0,4	
Sacarosa	g/kg	trazas - 15	
Cenizas	g/kg	2,2 - 4,0	Valores por debajo de 2,2 se han observado sólo en algunos casos.
Fósforo total	mg/kg	65 - 200	Valores por debajo de 65 se han observado sólo en algunos casos.
Potasio	mg/kg	1000 - 2000	Valores por debajo de 1000 mg/Kg se han observado sólo en algunos casos.
Maltosa		trazas	Durante la preparación de zumo clarificado y de zumo concentrado clarificado de frutas que contienen almidón, el uso de preparados enzimáticos de amilasa puede dar lugar a la detección de maltosa e isomaltosa en el producto final.
Isomaltosa		trazas	
Índice de Formol ml. NaOH 0,1M/100 g		2 - 17	
Sorbitol	g/kg.	10 - 25	El contenido de Sorbitol en zumo/puré de pera es superior que en zumo de manzana y puede ser utilizado para identificar la adición de zumo de pera en zumo de manzana.

ZUMO DE PIÑA

Parámetros	Unidad de medida	Valor	Observaciones
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,045	Zumo directo.
Grado Brix correspondiente		mín. 11,2	Zumo directo.
Densidad relativa 20/20º		mín. 1,052	Zumo a base de concentrado.
Grado Brix correspondiente		12,8	Zumo a base de concentrado.
Acidez valorable a pH 8,1	meq/l	50 - 180	El nivel de acidez está determinado esencialmente por la proporción de los ácidos cítrico y málico y de pende bastante de las condiciones de clima y suelo. Los valores indicados corresponden a 3,2 - 11,5 g/l calculado como ácido cítrico anhidro (pH 8,1). La suma de ácido málico y cítrico es aproximadamente el 30% superior a la acidez valorable a pH 8,1 calculada como ácido cítrico anhidro El ácido tartárico no está presente en la fruta.
Ácido cítrico	g/l	3,0 - 11,0	El contenido natural de ácido cítrico es siempre superior al de ácido málico. La relación cítrico: málico varía entre 2 y 4.
Ácido L- málico	g/l	1,0 - 4,0	
Ácido D-isocítrico	mg/l	80 - 250	Valores por debajo del mínimo de 80 mg/l pueden obtenerse solamente en productos de alta ratio.
Ácido cítrico: Ácido D-isocítrico		25 - 70	Valores superiores al límite indican la adición de ácido cítrico.
Glucosa	g/l	15 - 40	
Fructosa	g/l	15 - 40	
Glucosa: Fructosa		0,8 - 1,25	Si la relación glucosa: fructosa es mayor que el límite superior de 1,25 puede indicar una alta proporción de corazones y/o partes externas de la fruta y por tanto la tecnología debería investigarse. Valores superiores a 1,4 indican la adición de azúcar con alto contenido en glucosa.
Sacarosa	g/l	25 - 80	
Maltosa		ausencia	
Isomaltosa		ausencia	
Índice de Formol ml. NaOH 0,1M/100 ml		8 - 20	Valores inferiores a 8 indican dilución con agua o uso desproporcionado de corazones.
δ^{18} O agua	0/00 SMOW	mín -3	Normalmente este valor es superior a -3 ‰. Debido a condiciones climáticas, locales o geográficas especiales, son posibles desviaciones de este límite que requieren una explicación.
$(D/H)_1$ Etanol^{2}H-NMR	ppm	107 - 111,5	
δ^{13} C azúcar	‰ PDB	-13.5 hasta -11	En algunos casos (ej.: Costa del Marfil) se han medido valores cercanos a -15 ‰ PDB.
δ^{13} C etanol	‰ PDB	-15 - - 12	

ANEXO II

Métodos de análisis

Grado Brix: EN 12143 (1996). IFU n.º 8.
Acidez total: EN 12147 (1996). IFU n.º 3.
Fructosa: EN 1140 (1994). IFU n.º 55. EN 12630 (1999). IFU n.º 67.
Glucosa: EN 1140 (1994). IFU n.º 55. EN 12630 (1999). IFU n.º 67.
Sacarosa: EN 12146 (1994). IFU n.º 56. EN 12630 (1999). IFU n.º 67.
Acido cítrico: EN 1137 (1994). IFU n.º 22.
Ácido D-isocítrico: EN 1139 (1994). IFU n.º 54.
Densidad relativa 20/20º: EN 1131 (1994). IFU n.º 1. IFU n.º 1A
Índice de formol: EN 1133 (1994). IFU 30.
Cenizas: EN 1135 (1994). IFU n.º 9.
Fósforo: EN 1136 (1994). IFU n.º 50.
Potasio: EN 1134 (1994). IFU n.º 33.
Sorbitol: EN 12630 (1998) IFU n.º 67. IFU n.º 62.

Ácido D-málico: EN 12138 (1997). IFU n.º 64.
Ácido L-málico: EN 1138. IFU n.º 21.
Ácido ascórbico: EN 14130. Vitamina C (ácido ascórbico + Ácido dehidroascórbico). IFU 17-A.

Parámetros isotópicos:

δ^{18} O agua: EN V 12141 (1997).
(D/H)1 Etanol 2H-NMR: AOAC 995.17 (1999).
δ^{13} C azúcar: EN V 12140 (1997).
δ^{13} C etanol: J. AOAC Vol 79, n.º 1 (1996).
δ^{13} C pulpa: EN V 13070 (2001).
δ^{13} C ácidos: Anal. Chim. Acta 299 (1994).

§ 52

Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 245, de 12 de octubre de 2013
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-2013-10611

La Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, fue incorporada al ordenamiento jurídico nacional mediante el Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana.

Esta Directiva 2001/112/CE, de 20 de diciembre, ha sido objeto de sucesivas modificaciones, una de ellas por la Directiva 2009/106/CE de la Comisión, de 14 de agosto de 2009, que se dictó teniendo en cuenta la evolución de las normas internacionales pertinentes, en particular, la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005), y que fue transpuesta al ordenamiento jurídico nacional mediante Real Decreto 462/2011, de 1 de abril; otra, por la Directiva 2010/33/UE de la Comisión, de 21 de mayo de 2010, que corrige la versión española de la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre.

La Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de abril de 2012, por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, se ha dictado con los objetivos de adaptar al progreso técnico las normas sobre elaboración, composición y etiquetado de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, tener en cuenta la evolución de las normas internacionales pertinentes, establecer nuevos requisitos de composición para los zumos de frutas, modificar las disposiciones específicas sobre etiquetado de la Directiva 2001/112/CE, de 20 de diciembre, e informar adecuadamente a los consumidores. La transposición de la Directiva 2012/12/UE, de 19 de abril, requeriría la modificación de la mayor parte del contenido del Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto.

No obstante, en aras de la seguridad jurídica, se ha considerado conveniente elaborar el presente real decreto, con el objetivo de transponer la Directiva 2012/12/UE, de 19 de abril, y codificar las disposiciones vigentes en España, en aplicación de la Directiva 2001/112/CE, de 20 de diciembre. En consecuencia, procede derogar el Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto.

Dado el carácter marcadamente técnico de los requisitos regulados en la presente disposición y la necesidad de establecer un marco normativo unitario, que sea de aplicación

a todo el territorio nacional y asegure un tratamiento uniforme a todos los productores, el instrumento idóneo para establecerlos es el real decreto.

En el proceso de tramitación de este real decreto, han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 11 de octubre de 2013,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El objeto de esta norma es regular la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

2. Los productos definidos en los Anexos I.A y I.B están sometidos a la legislación aplicable a los alimentos, salvo disposición en contrario de este real decreto.

3. Esta norma se aplicará a los productos definidos en los Anexos I.A y I.B que se comercialicen en la Unión Europea con arreglo al Reglamento (CE) Nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Artículo 2. *Disposiciones específicas sobre etiquetado, presentación y publicidad.*

Sin perjuicio de los requisitos de etiquetado, presentación y publicidad, establecidos para los productos alimenticios, a los productos definidos en el Anexo I.A, les serán de aplicación las condiciones siguientes:

1. Las denominaciones que fija el Anexo I.A se reservarán a los productos que figuran en él y, sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo siguiente, deberán utilizarse para designarlos comercialmente.

Como alternativa a estos nombres de producto, en el Anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas en el citado anexo III.

2. Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «fruta» se sustituirá por el nombre de la misma.

3. En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas en el anexo I.B.2, la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas» o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.

4. La reconstitución de los productos definidos en el anexo I.A en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin.

Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de células conforme se definen en el anexo II.

5. En el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a partir de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación «a partir de concentrado(s)» o «parcialmente a partir de concentrado(s)», según proceda. Esta indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.

6. En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «contenido de fruta: mínimo … %». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

Artículo 3. *Etiquetado de los zumos de frutas concentrados no destinados al consumidor final.*

En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados contemplados en el Anexo I.A.2, no destinados al consumidor final, deberá figurar una mención que indique la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos autorizados por el Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Esta indicación figurará en uno de los lugares siguientes:

a) En el envase,
b) En una etiqueta unida al envase, o
c) En un documento que lo acompañe.

Artículo 4. *Materias primas, ingredientes, tratamientos y sustancias autorizados.*

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre, en la fabricación de los productos definidos en el anexo I.A, sólo podrán utilizarse los tratamientos y sustancias enumerados en el anexo I.B y las materias primas que sean conformes al anexo II. Además, los néctares de frutas se ajustarán a lo dispuesto en el anexo IV.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos comercializados o etiquetados antes del 28 de octubre de 2013 con arreglo al Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico- sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana, podrán seguir comercializándose hasta el 28 de abril de 2015.

La declaración «a partir del 28 de abril de 2015 ningún zumo de frutas contendrá azúcares añadidos» podrá figurar en la etiqueta, en el mismo campo visual que la denominación de los productos contemplados en el anexo I.A, puntos 1 a 5, hasta el 28 de octubre de 2016.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Se deroga el Real Decreto 1050/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de zumos de frutas y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 149.1.13ª y 149.1.16ª de la Constitución Española, que atribuyen al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y sobre bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Incorporación de derecho de la Unión Europea.*

Este real decreto incorpora al derecho nacional la Directiva 2012/12/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de abril de 2012, por la que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el 28 de octubre de 2013.

ANEXO I.A

Denominaciones, definiciones y características de los productos

1. Zumo de frutas: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.

Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero.

Cuando los zumos se obtengan a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, no se incorporarán en el zumo partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel. La presente disposición no se aplicará a los casos en que las partes o los componentes de las pepitas, las semillas o la piel no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.

Se autoriza la mezcla de zumos de frutas y de puré de frutas en la producción del zumo de frutas.

2. Zumo de frutas a partir de concentrado: el producto obtenido al reconstituir zumo de frutas concentrado definido en el punto 3 con agua potable que cumpla los criterios establecidos en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

El contenido de sólidos solubles del producto acabado debe satisfacer el valor mínimo de grados Brix para el zumo reconstituido, especificado en el anexo V.

Si un zumo a partir de concentrado se elabora con una fruta no mencionada en el anexo V, el nivel mínimo de grados Brix del zumo reconstituido corresponderá al nivel de grados Brix del zumo extraído de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas a partir de concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

El zumo de frutas a partir de concentrado se preparará según procesos de fabricación apropiados que mantengan las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

La mezcla de zumos de frutas y/o de zumos de frutas concentrados y de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado está autorizada para la producción de zumo de frutas a partir de concentrado.

3. Zumo de frutas concentrado: El producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, la eliminación de agua será de al menos un 50 %.

Se podrán reincorporar al zumo de frutas concentrado el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

4. Zumo de fruta extraído con agua: el producto obtenido por difusión en agua de:

a) fruta pulposa entera cuyo zumo no puede extraerse por procedimientos físicos, o
b) fruta entera deshidratada.

5. Zumo de frutas deshidratado/en polvo: el producto obtenido a partir de zumo de una o varias especies de fruta por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

6. Néctar de frutas: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que:

a) se obtenga por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos en los puntos 1 a 5, al puré de frutas, y/o al puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y
b) sea conforme al anexo IV.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se

podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes, de conformidad con el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre.

Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

ANEXO I.B

Ingredientes, tratamientos y sustancias autorizados

1. Composición.

La especie correspondiente al nombre botánico que figura en el anexo V se utilizará en la preparación de zumos de frutas, purés de frutas y néctares de frutas que lleven la denominación del producto correspondiente a la fruta o el nombre común del producto. Para las frutas de especies que no figuran en el anexo V, se utilizará el nombre botánico o común correcto.

El nivel Brix para el zumo de frutas será el valor del zumo tal como se extrae de la fruta y no podrá modificarse, excepto si se mezcla con el zumo de una fruta de la misma especie.

El nivel mínimo de grados Brix se establece en el anexo V para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido excluye los sólidos solubles de todo ingrediente o aditivo que haya podido añadirse en su caso.

2. Ingredientes autorizados.

A los productos contemplados en el anexo I.A, sólo se les podrán añadir los siguientes ingredientes:

a) Vitaminas y minerales autorizados por el Reglamento (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

b) Aditivos alimentarios autorizados por el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre.

Y, además:

a) A los zumos de frutas, los zumos de frutas a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados: los aromas, las pulpas y las células restituidos.

b) Al zumo de uva: sales de ácidos tartáricos restituidas.

c) A los néctares de fruta: aromas, pulpas y células restituidos; azúcares y/o miel en una cantidad no superior al 20 % en peso respecto al peso total de los productos acabados, y/o edulcorantes.

Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un néctar de frutas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes, incluidos los edulcorantes definidos en el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre. Si los azúcares están naturalmente presentes en los néctares de frutas, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «contiene azúcares naturalmente presentes».

d) A los productos contemplados punto 1, punto 2.a), punto 3, punto 5, segundo párrafo, y punto 8 del Anexo III: azúcares y/o miel.

e) A los productos definidos en el anexo I.A, puntos 1 a 6, con el fin de corregir el sabor ácido: zumo de limón y/o de zumo de lima y/o de zumo concentrado de limón y/o de zumo concentrado de lima, en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en ácido cítrico anhidro.

f) Al zumo de tomate y al zumo de tomate a partir de concentrado: sal, especias y hierbas aromáticas.

3. Tratamientos y sustancias autorizados.

A los productos contemplados en el anexo I.A solo se les podrán aplicar los tratamientos siguientes y añadir las sustancias siguientes:

a) Procedimientos mecánicos de extracción,

b) Los procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua «in line» de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta resultantes cumplan los requisitos del anexo I.A, punto 1.

c) Para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las uvas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO_2 presente en el producto acabado no supere los 10 mg/l.

d) a l) **(Derogadas)**

ANEXO II

Definiciones de las materias primas

A efectos del presente Real Decreto, se aplicarán las siguientes definiciones:

1. Frutas: todas las frutas.

A efectos del presente real decreto, los tomates también se consideran una fruta.

La fruta estará en buen estado, debidamente madura, y fresca o conservada mediante procedimientos físicos o por tratamientos, incluidos los tratamientos posteriores a la cosecha aplicados de conformidad con la legislación de la Unión.

2. Puré de frutas: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido mediante procedimientos físicos adecuados, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.

3. Puré de frutas concentrado: el producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye.

El puré de frutas concentrado podrá contener aromas reconstituidos mediante procedimientos físicos apropiados, definidos en el anexo I.B.3, que deberán proceder de la misma especie de fruta.

4. Aroma: Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento(CE) Nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, los aromas para la reconstitución se obtienen durante la transformación de la fruta mediante procedimientos físicos apropiados. Estos procedimientos físicos se pueden utilizar con el fin de preservar, conservar o estabilizar la calidad del aroma e incluirán el prensado, la extracción, la destilación, el filtrado, la adsorción, la evaporación, el fraccionamiento y la concentración.

El aroma se obtiene a partir de las partes comestibles de la fruta; no obstante, también puede obtenerse a partir del aceite de presión en frío de cáscaras de cítricos y de compuestos de huesos de frutas.

5. Azúcares.

a) Los azúcares definidos en el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

b) El jarabe de fructosa,

c) Los azúcares obtenidos de frutas.

6. Miel. El producto definido en el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

7. Pulpa o células. Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.

ANEXO III

Denominaciones particulares de determinados productos enumerados en el anexo I

1. «Vruchtendrank», para el néctar de frutas;
2. «Süßmost». La denominación «Süßmost» solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar» para:

a) El néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural,
b) El zumo de fruta obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos;

3. «Succo e polpa» o «sumo e polpa», para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado;
4. «Æblemost», para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
5. «Sur … saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco,
«Sød … saft» o «sødet … saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro;
6. «Äpplemust», para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
7. «Mosto», sinónimo de zumo de uva;
8. «Smiltsērkšķu sula ar cukuru» o «astelpaju mahl suhkruga» o «słodzony sok z rokitnika», para zumos obtenidos a partir de «seabuckthorn» con un máximo de 140 gramos de azúcar añadida por litro.

ANEXO IV

Disposiciones particulares aplicables a los néctares de frutas

Néctares de frutas a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
I. *Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural*	
Fruto de la pasión	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
«Seabuckthorn»	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas ácidas	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40
Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limones y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
II. *Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas, con zumo no consumible en estado natural*	

Néctares de frutas a partir de	Contenido mínimo de zumo y/o de puré (% del volumen de producto acabado)
Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25
Acerolas	25
Guanábanas	25
Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Cajas	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
III. *Frutas de zumo consumible en estado natural*	
Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50
Piñas	50
Tomates	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50

ANEXO V

Niveles mínimos de grados Brix para el zumo de frutas reconstituido y el puré de frutas reconstituido

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Niveles mínimos de grados Brix
Manzana (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Albaricoque (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Plátano (**)	*Musa x paradisiaca* L. (con exclusión de los plátanos hortaliza).	21,0
Grosella negra (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Uva (*)	*Vitis vinifera* L. o sus híbridos *Vitis labrusca* L. o sus híbridos.	15,9
Pomelo (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Guayaba (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Limón (*)	*Citrus limon* (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Naranja (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck.	11,2
Fruto de la pasión (*)	*Passiflora edulis* Sims.	12,0
Melocotón (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica.	10,0
Pera (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Piña (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Frambuesa (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Cereza agria (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Fresa (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Tomate (*)	*Lycopersicon esculentum* Mill.	5,0
Mandarina (*)	*Citrus reticulata* Blanco.	11,2
En el caso de los productos marcados con un asterisco (*), producidos como zumos, se determinará una densidad relativa mínima en relación con el agua a 20/20 °C. En el caso de los productos marcados con dos asteriscos (**), producidos como purés, solamente se determinará un valor mínimo Brix sin corregir (sin corrección de la acidez).		

§ 53

Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 119, de 19 de mayo de 2011
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-2011-8687

Hasta ahora los requisitos sanitarios exigibles a las bebidas refrescantes se regulaban en el Real Decreto 15/1992, de 17 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes. Dicha norma debe ser revisada desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, especialmente desde la aprobación del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

El nuevo enfoque legislativo adoptado por la Unión Europea ha establecido, entre otras, normas y procedimientos en lo que respecta a la responsabilidad de los fabricantes y de las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos y los requisitos para la producción, almacenamiento y transporte de alimentos con carácter general.

La presente norma regula determinados aspectos que desde el punto de vista de seguridad alimentaria deben cumplir las empresas que intervienen en la elaboración, importación, almacenamiento y comercialización de bebidas refrescantes.

Se pretende asimismo adecuar esta materia a la legislación horizontal, tanto en lo relativo a los aditivos, como en lo concerniente al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas previsto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE, de 20 de julio de 1998, incorporadas al ordenamiento jurídico nacional mediante el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, así como al procedimiento del artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto el artículo 149.1.16.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

En el proceso de elaboración de esta norma han sido consultadas las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla, así como los sectores afectados, y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad, del Ministro de Industria, Turismo y Comercio y de la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de mayo de 2011,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Este real decreto tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por bebidas refrescantes y fijar, con carácter obligatorio, la ordenación jurídica de tales productos, obligando a todos los operadores implicados ya estén ubicados en el territorio nacional o en países terceros, sin perjuicio de lo previsto en la disposición adicional única en relación con la cláusula de reconocimiento mutuo.

Artículo 2. *Definiciones, denominaciones y características de los productos.*

1. Definiciones.

A los efectos de la presente disposición se entenderá por bebidas refrescantes las bebidas analcohólicas, carbonatadas o no, preparadas con agua de consumo humano, aguas preparadas, agua mineral natural o de manantial (en lo sucesivo agua), que contengan uno o más de los siguientes ingredientes: anhídrido carbónico, azúcares, zumos, purés, disgregados de frutas y/o vegetales, extractos vegetales, vitaminas y minerales, aromas, aditivos autorizados u otros ingredientes alimenticios.

2. Denominaciones.

a) «Agua de seltz»: bebida constituida, por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico.

b) «Agua de soda»: bebida constituida, por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico que se caracteriza por contener bicarbonato sódico.

c) «Agua aromatizada»: agua, con o sin anhídrido carbónico, que contiene aromas.

d) «Gaseosa»: la bebida incolora preparada con agua, anhídrido carbónico, aromas, azúcares y/o edulcorantes y aditivos autorizados.

e) «Otras bebidas refrescantes»: la denominación genérica de bebida refrescante se podrá concretar con una denominación que se corresponda con su composición o características. Entre otras, con carácter enunciativo y no limitativo se encuentran:

1.ª Las bebidas refrescantes de zumos de frutas, que se caracterizan por contener zumos, purés, disgregados de frutas o sus mezclas.

2.ª Las bebidas refrescantes de extractos, que se caracterizan por contener extractos de frutas, de otros vegetales o de ambos.

3.ª Las bebidas refrescantes mixtas, que están constituidas por bebidas refrescantes y otros alimentos.

4.ª Las bebidas refrescantes para diluir y los productos sólidos para la preparación de bebidas refrescantes, que serán aquellas que una vez reconstituidas cumplan lo establecido en esta disposición.

5.ª Las bebidas refrescantes aromatizadas, que se caracterizan por contener agentes aromáticos con adición de otros ingredientes alimenticios.

3. Características de los productos terminados.

No contener alcohol en cantidad superior al 0.5 por cien en volumen.

Artículo 3. *Materias primas.*

Las bebidas refrescantes podrán contener cualquiera de los ingredientes siguientes, los cuales deberán cumplir con su correspondiente normativa:

1. Agua de consumo humano, agua preparada, agua mineral natural o de manantial, tal y como se definen en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, en el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano y en el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano. Esta agua podrá ser sometida a tratamientos autorizados, para adecuarla a las características necesarias para la fabricación de bebidas refrescantes.

2. Anhídrido carbónico, que deberá cumplir con los criterios de pureza establecidos en el Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

3. Azúcares, los definidos en la normativa en vigor sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana y aquellos obtenidos de la fruta.

4. Zumos, purés, disgregados de frutas o de vegetales o sus mezclas.

5. Jarabe compuesto o preparado básico.

6. Extractos de frutas, de vegetales o de ambos.

7. Cafeína y quinina.

8. Aditivos y aromas autorizados de conformidad con las normas siguientes:

a) Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

b) Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/1991 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/1996 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

c) Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, que aprueba la lista positiva de colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

d) Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

e) Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

f) Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

g) Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

h) Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

9. Vitaminas y minerales.

10. Otros ingredientes utilizados en alimentación humana o autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

11. Los ingredientes mencionados en los apartados anteriores sólo podrán utilizarse en la elaboración de bebidas refrescantes si conllevan la elaboración de productos seguros y no supongan riesgos para la salud de los consumidores, tal y como se haya establecido en estudios científicos generalmente aceptados. Las autoridades competentes podrán requerir a los responsables de la comercialización de tales productos que faciliten la documentación técnica referida a sus productos e ingredientes.

Artículo 4. *Envasado, etiquetado, presentación y publicidad.*

Los envases de bebidas refrescantes pueden ser reutilizables y no reutilizables. En todo caso, deberá garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria.

El etiquetado de los productos objeto de esta reglamentación deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones, así como otras normas nacionales y comunitarias que resulten de aplicación y, en particular, el Real Decreto 906/2003, de 27 de julio, relativo al etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína y el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

En las bebidas refrescantes de zumo de frutas deberá señalarse además el porcentaje de zumo que contienen.

En el caso de la venta de bebidas refrescantes no preenvasadas se aplicarán las siguientes disposiciones:

1. Venta de bebidas refrescantes preparadas en el local donde se expenden para su consumo inmediato: los expendedores deberán colocar obligatoriamente, en un lugar destacado y a la vista del consumidor, un rótulo en el que se detallen de forma legible los siguientes datos del etiquetado obligatorio referentes al producto:

a) Denominación del producto.
b) Lista de ingredientes.
c) El nombre o la razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea, y, en todos los casos, su domicilio.

2. Venta de bebidas refrescantes mediante máquinas dosificadoras: sin perjuicio del cumplimiento de otra legislación que pudiera resultar de aplicación, los expendedores deberán colocar junto a estas máquinas, ya sean atendidas por un empleado o manejadas por el propio consumidor, en lugar destacado y claramente visible, un rótulo en el que se detallen los siguientes datos del etiquetado obligatorio facilitados por el proveedor:

a) Denominación del producto.
b) Lista de ingredientes.
c) El nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea, y en todos los casos, su domicilio.

Solamente se permitirá el rellenado de los recipientes alimentadores fuera de la fábrica a la empresa responsable del producto, o a las autorizadas por ella.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de este real decreto no se aplicarán a las bebidas refrescantes legalmente fabricadas o comercializadas de acuerdo con otras especificaciones en los demás Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) y Turquía.

Disposición transitoria primera. *Plazo de comercialización.*

Se admitirá la comercialización de productos elaborados de conformidad con el Real Decreto 15/1992, de 17 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes, aunque no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, que hayan sido etiquetados durante el año siguiente a la entrada en vigor de esta reglamentación técnico sanitaria, hasta la extinción de su vida comercial.

Disposición transitoria segunda. *Plazo de comercialización de envases grabados de forma indeleble.*

Los envases de vidrio reutilizables, en existencia, grabados de forma indeleble, podrán seguir circulando durante un plazo máximo de diez años a partir de la entrada en vigor de

este real decreto, siempre y cuando en los precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilicen al abrir el envase, figuren los datos del etiquetado obligatorio.

Excepcionalmente, se permitirá la circulación de envases nuevos de esta naturaleza, siempre y cuando tengan un carácter conmemorativo.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogado el Real Decreto 15/1992, de 17 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto tiene carácter básico, conforme a lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad, excepto la disposición adicional única, que se dicta al amparo de la competencia exclusiva del Estado sobre sanidad exterior, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

§ 54

Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno
«BOE» núm. 270, de 10 de noviembre de 1988
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-1988-25809

La Orden de 5 de marzo de 1963 («Boletín Oficial del Estado» del 13), aprobó las nuevas reglamentaciones de zumos de frutas, bebidas refrescantes, jarabes y horchatas, siendo contemplados posteriormente estos productos, de una manera general y básica, por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de 17 a 23 de octubre de 1967), que aprueba el código alimentario español.

Los avances tecnológicos y las exigencias sanitarias obligaron a una actualización de las normativas referentes a estos productos. De esta forma, los Zumos de Frutas quedaron regulados por el Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 31); las Bebidas Refrescantes se regularon por el decreto 407/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 12) y posteriores modificaciones, y los jarabes por el Real Decreto 380/1984, de 25 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 27 de febrero). Procede, por lo tanto, actualizar la normativa correspondiente a las horchatas, fundamentalmente en lo referente a las horchatas de chufa, únicas horchatas con presencia comercial real, todo ello sin perjuicio de la normativa comunitaria sobre libre circulación de mercancías.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de la competencia que atribuye al Estado el artículo 40, apartados 2, 4 y 5, y de la disposición adicional segunda de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dando cumplimiento, por otra parte, a lo dispuesto en el artículo 4.º de la Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

Por lo demás, mediante el presente Real Decreto, se otorga, de acuerdo con las exigencias requeridas por el Tribunal Constitucional, el carácter de norma básica a esta Reglamentación Técnico-Sanitaria en base, tanto a los preceptos y competencia antes señalados, como a la doctrina sentada por el propio Tribunal.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 28 de octubre de 1988,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchatas de Chufa.

Disposición adicional.

Lo dispuesto en el presente Real Decreto se considera norma básica de conformidad con lo establecido en el artículo 149.1.1.ª y 16 de la Constitución Española.

Disposición transitoria primera.

Las adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación, que no sean consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de seis meses a contar desde la publicación del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda.

El título segundo «Composición, características y prácticas industriales», entrará en vigor en el plazo de seis meses a contar desde la publicación del presente Real Decreto.

Disposición derogatoria.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y Horchatas, aprobada por Orden de 5 de marzo de 1963, queda derogada en lo referente a la horchata de chufa de cualquier clase.

Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente norma.

REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE HORCHATAS DE CHUFA

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo 1. *Ámbito de aplicación.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por horchatas de chufa y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración y comercialización y, en general, la ordenación técnico-sanitaria de tales productos. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, horchateros artesanos y comerciantes de horchatas y, en su caso, a los importadores de estos productos.

TÍTULO I

Definiciones y denominaciones

Artículo 2. *Horchatas de chufa.*

El producto nutritivo de aspecto lechoso, obtenido mecánicamente a partir de los tubérculos Cyperus Sculentus L., sanos, maduros, seleccionados y limpios, rehidratados, molturados y extraídos con agua potable, con o sin adición de azúcar, azúcares, o sus mezclas, con color, aroma y sabor típicos del tubérculo del que proceden, con un contenido mínimo de almidón, grasa y azúcares, según se especifica para cada tipo de horchata de chufa en esta Reglamentación.

Su conservación se conseguirá únicamente por tratamientos físicos autorizados, para cada clase y tipo de horchata, definidos en esta Reglamentación.

Las horchatas de chufa podrán denominarse simplemente horchata.

Artículo 3. *Clases de horchata de chufa.*

3.1 Horchata de chufa natural.–Es la preparada con la proporción adecuada de chufas, agua y azúcar para que el producto tenga un mínimo de 12 por 100 de sólidos solubles expresados como º Brix a 20 ºC. Su contenido mínimo de almidón será del 1,9 por 100 y el de grasas del 2 por 100. Tendrá un pH mínimo del 6,3. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100. Tanto el almidón como las grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados en la preparación de la horchata.

Optativamente, la horchata podrá prepararse simplemente con chufas y agua, en cuyo caso, deberá tener un mínimo del 4,5 por 100 de sólidos solubles expresados como º Brix a 20 ºC. Análogamente, su contenido de almidón será, como mínimo, del 1,9 por 100 y el de grasas del 2 por 100, y tanto los sólidos solubles como el almidón y las grasas, procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados en la preparación de la horchata.

La horchata de chufa natural con azúcar podrá denominarse simplemente horchata, aunque también podrá recibir las siguientes denominaciones: Horchata natural, horchata de chufa natural. La horchata sin adición de azúcar se denominará horchata no azucarada.

3.2 Horchata de chufa natural pasterizada.–Es la horchata de chufa natural que ha sido sometida a un tratamiento de pasterización por debajo de 72º, sin adición de aditivos ni coadyuvantes tecnológicos.

Su composición y características organolépticas y fisicoquímicas serán las mismas que las de la horchata natural.

3.3 Horchata de chufa pasterizada.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente su contenido de almidón y procesada mediante un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la mayoría de la flora banal.

El producto tendrá un contenido mínimo del 12 por 100 de sólidos solubles expresados en º Brix a 20 ºC. Su contenido en grasas será del 2 por 100 y estas grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados.

El pH mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100.

3.4 Horchata de chufa esterilizada.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que transforme o suprima, total o parcialmente, su contenido en almidón y procesada después de su envasado mediante un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, de acuerdo con lo definido en el apartado «características microbiológicas».

El producto tendrá un mínimo del 12 por 100 de sólidos solubles expresados en º Brix a 20 ºC.

Su contenido mínimo de grasas será del 2 por 100 y estas grasas procederán exclusivamente de los tubérculos utilizados. El pH mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100.

3.5 Horchata UHT.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que suprima o transforme, total o parcialmente, su contenido en almidón y procesada mediante un tratamiento térmico UHT que asegure, después de un envasado aséptico, la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, de acuerdo con lo definido en el apartado «características microbiológicas».

El producto tendrá un contenido mínimo del 12 por 100 de sólidos solubles expresados en º Brix a 20 ºC.

Su contenido mínimo en grasas será del 2 por 100. El pH mínimo será de 6,3 y los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 10 por 100 en el caso de utilizar azúcar o azúcares.

3.6 Horchata de chufa concentrada.–Es la preparada con las proporciones de chufas, agua y azúcar o azúcares adecuadas para obtener un producto con una concentración mínima de sólidos disueltos del 42 por 100, expresados como º Brix, y un pH mínimo de 6,0, y que por disolución con agua según el modo de empleo permite obtener un producto de características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas correspondientes a la de la horchata de chufa natural.

Si la concentración de sólidos disueltos está comprendida entre 42 y 60º Brix a 20 ºC, deberá conservarse a una temperatura por debajo de 8 ºC y recibirá el nombre de horchata

de chufa concentrada refrigerada. En el caso de que se someta al proceso de congelación y se conserve por debajo de –18 ºC, recibirá la denominación de horchata de chufa concentrada congelada.

3.7 Horchata de chufa condensada.

3.7.1 Horchata de chufa condensada pasterizada.–Es la preparada con las proporciones adecuadas de chufas, agua y azúcares para que el producto resultante tenga un mínimo de 60 por 100 de sólidos disueltos, expresados en º Brix a 20 ºC, un 3,5 de almidón y un 4,5 de grasa, procedentes exclusivamente de las chufas. Tendrá un pH mínimo de 6,0.

Por disolución, según el modo de empleo, tendrá como mínimo un contenido en almidón y grasas procedentes exclusivamente de las chufas del 0,7 y del 0,9, respectivamente, y un pH mínimo de 6,3. Los azúcares totales serán como mínimo el 50 por 100 expresados en sacarosa.

3.7.2 Horchata de chufa condensada congelada.–Es la horchata que por sus características de conservación no precisa de una alta concentración de azúcares. Tendrá un mínimo del 50 por 100 de sólidos disueltos expresados en º Brix a 20 ºC, un 4,5 por 100 de almidón y un 6 por 100 de grasa, procedentes exclusivamente de las chufas. Tendrá un pH mínimo de 6,0.

Por disolución, según el modo de empleo, tendrá como mínimo un contenido en almidón y grasas procedentes exclusivamente de las chufas del 1,1 por 100 y del 1,5 por 100, respectivamente, y un pH mínimo de 6,3. Los azúcares totales expresados en sacarosa serán como mínimo del 40 por 100.

3.8 Horchata de chufa en polvo.–Es la horchata de chufa sometida a un proceso tecnológico que pueda suprimir o transformar, total o parcialmente, su contenido en almidón en forma de partículas o gránulos sólidos, y obtenida mediante procesos de secado con un contenido en agua inferior al 5 por 100.

Por conveniente reconstitución en agua, según el modo de empleo, permitirá obtener un producto de características organolépticas y fisicoquímicas correspondientes, como mínimo, a las de la horchata pasterizada.

TÍTULO II

Composición, características y prácticas industriales

Artículo 4. *Ingredientes.*

En la preparación de las horchatas de chufa se autoriza el empleo de:

Chufa.
Agua potable.
Azúcar, azúcares.

En todo caso, estos ingredientes cumplirán los requisitos que les exigen sus reglamentaciones específicas, si las hubiera, o en su defecto el código alimentario español.

Artículo 5. *Agentes aromáticos.*

Únicamente podrán utilizarse la canela y/o corteza de limón y sus esencias o extractos, de acuerdo con la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria de agentes aromáticos para la alimentación, aprobada por Decreto 406/1975, de 7 de marzo («Boletín Oficial del Estado» del 15), modificado por el Real Decreto 1771/1976, de 2 de julio («Boletín Oficial del Estado» del 28).

Artículo 6. *Aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados.*

En la elaboración de los productos comprendidos en el ámbito de esta Reglamentación Tenico-Sanitaria, podrán utilizarse los aditivos y coadyuvantes tecnológicos que se relacionan en la lista positiva que se incluye a continuación.

La lista de aditivos y coadyuvantes tecnológicos, así como sus especificaciones, podrán modificarse en cualquier momento por Orden del Ministro de Sanidad y Consumo, previo

informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en los supuestos en que posteriores conocimientos científicos o técnicos y razones de salud pública lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa CEE.

Los aditivos y coadyuvantes tecnológicos que se indican a continuación, deberán responder a lo establecido en las normas vigentes de identificación, calidad y pureza.

6.1 **(Derogado)**

6.2 **(Derogado)**

6.3 **(Derogado)**

6.4 **(Derogado)**

6.5 Horchatas naturales.–En cualquier producto denominado natural no podrá emplearse ningún tipo de aditivo.

6.6 Horchatas concentradas, condensadas y en polvo.–Las dosis máximas de aditivos indicadas se refieren a productos preparados para el consumo. Por tanto, en los supuestos contemplados en el presente apartado se refieren al producto diluido o reconstituido, según su modo de empleo.

Artículo 7. *Normas microbiológicas.*

(Derogado)

Artículo 8. *Prácticas obligatorias.*

8.1 **(Derogado)**

8.2 Rehidratación hasta conseguir un nivel de turgencia del tubérculo que facilite el tratamiento desinfectante.

8.3 Selección de las chufas para eliminar los tubérculos defectuosos por cualquier procedimiento que resulte eficaz. Se recomienda el procedimiento de flotación en salmuera (15 y 17º medidos con pesasales).

8.4 Tratamiento germicida.–Los tubérculos deben levarse en una solución desinfectante de agua de cloro activo al 1 por 100 con agitación mecánica durante treinta minutos, como mínimo, o con otro tipo de producto autorizado para uso alimentario que consiga un nivel de desinfección similar. A continuación, se dará un lavado eficaz para eliminar los residuos germicidas.

Esta práctica será optativa para la horchata esterilizada y UHT y obligatoria para el resto de las horchatas de chufa.

8.5 **(Derogado)**

8.6 **(Derogado)**

8.7 Se mantendrán en todo momento las temperaturas especificadas en el artículo 11.

Artículo 9. *Prácticas permitidas.*

Se permite la utilización de aditivos autorizados en las listas positivas, para uso en los productos aquí definidos, con la excepción de los productos denominados naturales.

Homogeneización.–Definida como «Tratamiento físico destinado a fraccionar las partículas de grasa, o de otros componentes contenidos en el producto, para conseguir una distribución uniforme de los mismos en el seno de éste».

Artículo 10. *Prácticas prohibidas.*

10.1 **(Derogado)**

10.2 **(Derogado)**

10.3 **(Derogado)**

10.4 Cualquier manipulación que tienda a sustituir total o parcialmente los sólidos disueltos, las grasas o los almidones propios de las chufas por otros distintos.

10.5 La incorporación de aromas salvo esencias o extractos de corteza de limón y/o canela.

10.6 **(Derogado)**

10.7 Se prohíbe la mezcla de horchata de chufa con cualquier otra clase de horchatas.

10.8 **(Derogado)**

Artículo 11. *Temperaturas máximas de conservación, distribución y comercialización.*

	Conservación en la industria	Distribución y transporte	Comercialización
Horchata de chufa natural	2 ºC	6 ºC	2 ºC
Horchatas de chufa natural pasterizada y pasterizada	5 ºC	6 ºC	5 ºC
Horchata esterilizada, UHT	Ambiente	Ambiente	Ambiente
Horchata de chufa concentrada refrigerada 42-60º Brix	8 ºC	8 ºC	8 ºC
Horchata de chufa concentrada 60º Brix pasteurizada	Ambiente	Ambiente	Ambiente
Horchata de chufa concentrada o condensada congelada	– 18 ºC	– 18 ºC	18 ºC
Horchata de chufa condensada pasterizada	Ambiente	Ambiente	Ambiente

En el caso de una horchata reconstituida, se ajustará a las temperaturas correspondientes a la horchata natural.

TÍTULO III

Artículo 12. *Registro sanitario.*

(Derogado)

TÍTULO IV

Condiciones de los establecimientos de elaboración y venta de horchatas de chufa, del material y del personal con ellas relacionado

Artículos 13 a 16.

(Derogados)

TÍTULO V

Envasado, etiquetado y rotulación

Artículo 17. *Envasado.*

(Derogado)

Artículo 18. *Etiquetado y rotulación.*

18.1 **(Derogado)**

18.2 Denominación del producto: La denominación del producto se ajustará a lo establecido en el título I de esta Reglamentación, que figurará en la cara principal del envase o en la zona más visible del mismo.

La denominación del producto irá acompañada del tratamiento específico a que haya sido sometido.

Las letras empleadas en la denominación deberán guardar una relación razonable con las del texto impreso más destacado que figure en la etiqueta.

Se prohíbe la utilización de calificativos o expresiones que puedan inducir a error o engaño al consumidor, tales como «extra», «súper», «superior» y similares, así como dibujos, fotografías, grafismos, etcétera del fruto o del tubérculo que no figuren en la composición o que, figurando, no guarden orden lógico en el decreciente de sus contenidos.

18.3 **(Derogado)**

18.4 **(Derogado)**

18.5 **(Derogado)**

18.6 Exportación: Los productos alimenticios contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea, y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, deberán estar envasados y etiquetados de forma que se identifiquen como tales inequívocamente, llevando impresa en caracteres bien visibles la palabra «Export», no pudiendo comercializarse ni consumirse en España.

18.7 **(Derogado)**

TÍTULO VI

Generales

Artículo 19. *Venta a granel.*

(Derogado)

TÍTULO VII

Artículos 20 y 21.

(Derogados)

TÍTULO VIII

Competencias, responsabilidades y régimen sancionador

Artículos 22 y 23.

(Derogados)

§ 55

Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra

Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales
«BOE» núm. 44, de 21 de febrero de 2017
Última modificación: 4 de octubre de 2023
Referencia: BOE-A-2017-1749

La Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana, constituye la normativa básica en España para estos productos, estableciendo los requisitos de calidad que deben reunir para su elaboración y comercialización.

Por una parte, ante el surgimiento de innovaciones tecnológicas, la evolución de los mercados y la modificación de las expectativas de los consumidores, resulta necesario actualizar la normativa nacional sobre elaboración y comercialización de sidra.

Por otra parte, dicha Orden ha sido modificada en distintas ocasiones, la última de ellas por el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios, afectando a algunos aspectos de su elaboración.

La disposición final cuarta de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios, con el objeto, entre otros, de adaptarse a la reglamentación de la Unión Europea, y de simplificar, modernizar y valorizar las normas existentes así como de mejorar la competitividad del sector, incluyendo los adelantos producidos por la innovación tecnológica. En este contexto, se estima necesario aprobar una nueva norma de calidad, actualizando su contenido a la realidad actual del mercado y derogando parcialmente la Orden de 1 de agosto de 1979, con el fin de garantizar la leal competencia entre las industrias, dotar de las mismas condiciones a todos los productores, mejorar la competitividad del sector y proporcionar una información adecuada al consumidor que facilite su derecho a la elección de compra.

Con objeto de preservar las características propias de un producto de elaboración tradicional, como es la sidra natural, y por solicitud expresa del sector, se ha considerado conveniente mantener las disposiciones a las que ha estado sometido este producto desde 1967 en lo que a edulcorantes, colorantes y aromas se refiere. Por ello, en todas las categorías de sidra natural, se ha restringido el uso de los aditivos y aromas permitidos con carácter general por el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, y el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el

que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/1991 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/1996 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Este real decreto se ha sometido al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como a lo dispuesto en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, y que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

Asimismo, se ha sometido al procedimiento previsto en el artículo 45 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

Por último, el proyecto fue sometido también al procedimiento previsto en el Reglamento (CE) n.º 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

En el proceso de tramitación de este real decreto se ha consultado a las comunidades y ciudades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de febrero de 2017,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

El objeto de este real decreto es establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización de las diferentes categorías de sidra natural y de sidra.

Artículo 2. *Definiciones generales.*

A los efectos de este real decreto se establecen las siguientes definiciones generales:

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido: Número de volúmenes de etanol a la temperatura de 20 ºC contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura, expresado con el símbolo % vol.

2. Presión relativa: Presión medida directa en botella, sin tener en cuenta la presión atmosférica.

3. Grado Brix: Contenido en sólidos solubles (sacarosa % m/m), determinado por refractómetro a 20 ºC.

4. Densidad: Masa por unidad de volumen de producto medido a 20 ºC expresada en gramos por mililitro (g/ml).

Para establecer la correspondencia entre el grado Brix (sacarosa % m/m), la densidad y el grado alcohólico se usarán como referencia las tablas recogidas en OIV-MA-AS2-02 del Compendio de métodos internacionales de análisis de los vinos y mostos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

5. Licor de tiraje: Producto que se añade a la sidra natural para provocar la segunda fermentación, compuesto de levaduras secas o en suspensión, sacarosa o mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado y sidra natural. La sacarosa se añadirá en la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación y la incorporación

del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total de la sidra natural de partida en más de 1,5 % vol.

6. Licor de expedición: Producto que se añade a la sidra natural espumosa para conferirle unas características gustativas determinadas, compuesto de mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado o destilado de sidra o sidra natural o una mezcla de dichos productos. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,30% vol.

Artículo 3. *Definiciones relativas a los mostos de manzana.*

El mosto de manzana se define genéricamente como el producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de las manzanas, mientras no haya iniciado la fermentación y con un grado Brix igual o superior a 10,2 y una densidad igual o superior a 1,040 g/ml.

En función de sus características se pueden definir las siguientes categorías de mostos de manzana:

1. Mosto natural de manzana: Producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas o de la pulpa, recolectadas en su momento óptimo de maduración mientras no haya iniciado la fermentación.

2. Mosto de manzana concentrado: Producto obtenido a partir de mosto de manzana, por eliminación, mediante procedimientos físicos, de una parte de su agua de constitución.

3. Mosto de manzana reconstituido: Producto obtenido por dilución del mosto concentrado de manzana hasta un grado Brix próximo al obtenido por los procedimientos habituales de extracción, siendo éste igual o superior a 10,2.

4. Mosto de manzanas congeladas: Producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas congeladas, con un grado Brix igual o superior a 25.

5. Mosto congelado de manzana: Producto obtenido de la congelación del mosto natural de manzana, con un grado Brix igual o superior a 25.

Artículo 4. *Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural.*

A los efectos de este real decreto, se establecen las siguientes definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural:

1. Sidra natural: Producto resultante de la fermentación del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20 ºC.

2. Sidra natural dulce: Producto resultante de la fermentación parcial del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol. y su contenido de azúcares totales será superior a 50 g/l.

3. Sidra natural espumosa: Producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debida a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje, cuyo contenido en gas carbónico es de origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5,5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella, después de la segunda fermentación, será superior a 3 bares a 20 ºC.

En función del lugar donde se realice esta segunda fermentación se distingue entre:

a) Fermentación en botella: Con una permanencia en botella de un mínimo de cinco meses.

b) Fermentación en grandes envases: Aquélla en la que la segunda fermentación alcohólica ha sido realizada en depósitos herméticamente cerrados, de los cuales se trasvasa a las botellas con una permanencia mínima en depósito de tres meses.

4. Sidra natural de bajo contenido en alcohol: Sidra natural a la que se le elimina el alcohol por medios físicos. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol.

5. Sidra natural sin alcohol: Sidra natural a la que se le elimina el alcohol por medios físicos, sin que se pierdan sus características organolépticas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

Artículo 5. *Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra.*

A los efectos de este real decreto, se establecen las siguientes definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra:

1. Sidra: Producto resultante de la fermentación total o parcial del mosto de manzana, al que se puede incorporar, posteriormente a la fermentación, los azúcares o jarabes azucarados, regulados en la normativa sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, y anhídrido carbónico. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.
2. Sidra extra: Sidra elaborada a partir de la fermentación total o parcial del mosto natural de manzana. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol.
3. Sidra con zumo de frutas: Producto elaborado a partir de sidra al que se han añadido zumo de frutas o zumo de frutas a partir de concentrado o zumo de frutas concentrado. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.
4. Sidra aromatizada: Producto elaborado a partir de sidra al que se han añadido aromas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.
5. Sidra de hielo: Bebida obtenida de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o mosto congelado de manzana (crioconcentración). Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 8% vol. y su concentración de azúcares totales será igual o superior a 100 g/l.
6. Cóctel de sidra: Bebida obtenida a partir de sidra y su mezcla con zumos de fruta o bebidas refrescantes. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 4% vol., debiendo estar la sidra presente en el producto acabado en una proporción superior al 50%.
7. Sidra de bajo contenido en alcohol: Es aquella sidra a la que se le elimina el alcohol por medios físicos. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol.
8. Sidra sin alcohol: Es aquella sidra a la que se le elimina el alcohol por medios físicos, sin que se pierdan sus características organolépticas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

La presión relativa en el interior de la botella de los productos definidos en los apartados 1 a 4, ambos inclusive, será superior a 0,5 bares a 20 ºC.

Artículo 6. *Prácticas permitidas en los mostos de manzana.*

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de mostos de manzana están permitidas las siguientes prácticas:

1. Mezcla de mostos de manzana de la misma naturaleza.
2. Tratamientos térmicos.
3. Centrifugación.
4. Filtración.
5. **(Derogado)**
6. **(Derogado)**
7. Empleo de atmósferas inertes que no alteren el mosto.

Artículo 7. *Prácticas prohibidas en los mostos de manzana.*

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de mostos de manzana están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Adición de agua, excepto en el mosto de manzana reconstituido, al que se podrá añadir el agua de restitución.
2. Adición de aromas, excepto en el mosto de manzana concentrado, al que se le podrá incorporar los aromas eliminados durante el proceso de fabricación de dicho mosto.

Artículo 8. *Prácticas permitidas en las diferentes categorías de sidra natural.*

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra natural se podrán emplear los siguientes procedimientos, los cuales podrán combinarse entre ellos:

1. Mezcla de sidras naturales.
2. Trasiego-remontado.
3. Tratamientos térmicos.
4. Centrifugación.
5. Filtración.
6. **(Derogado)**
7. **(Derogado)**
8. La fermentación con levaduras seleccionadas.
9. Empleo de atmósferas inertes que no alteren el producto.
10. Uso de bacterias lácticas.

Artículo 9. *Prácticas prohibidas en las diferentes categorías de sidra natural.*

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra natural están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Adición de CO_2 exógeno.
2. Adición de agua.
3. Adición de alcohol o bebidas alcohólicas, excepto para el licor de expedición.
4. Adición de mosto de manzana concentrado, excepto para el licor de tiraje y licor de expedición, en el caso de la sidra natural espumosa.
5. Adición de sacarosa, excepto para el licor de tiraje, en el que se podrá añadir la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación, en el caso de la sidra natural espumosa.
6. Desalcoholización, excepto para las sidras naturales sin alcohol o de bajo contenido en alcohol.
7. Adición de colorantes, edulcorantes y aromas.

Artículo 10. *Prácticas permitidas en las diferentes categorías de sidra.*

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra se podrán emplear todos los procedimientos que se mencionan en el artículo 8, además de los siguientes:

1. Mezcla de sidras naturales y sidras.
2. Adición de CO_2 exógeno.
3. Adición de azúcares y jarabes azucarados regulados en la normativa sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
4. Adición de agua en las cantidades técnicas necesarias para ajustar el grado alcohólico volumétrico adquirido, con excepción de la sidra de hielo, en la que está prohibida dicha adición.

Artículo 11. *Prácticas prohibidas en las diferentes categorías de sidra.*

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Empleo de mosto de manzana concentrado para la sidra extra y la sidra de hielo.
2. Adición de zumos de otras frutas, zumos de otras frutas a partir de concentrado y zumos de otras frutas concentrados, excepto para la sidra con zumo de frutas y el cóctel de sidra.
3. Adición de alcohol o bebidas alcohólicas.
4. Desalcoholización, excepto para las sidras sin alcohol o de bajo contenido en alcohol.

Artículo 12. *Características de los productos terminados.*

1. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones, las diferentes categorías de sidra natural y de sidra tendrán:

a) Una acidez volátil, constituida por todos los ácidos de la serie acética, inferior a 2,2 g/l de ácido acético.
b) Un contenido en metanol inferior a 200 mg/l.

2. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones y en el apartado 1, las diferentes categorías de sidra natural tendrán:

a) Un extracto seco no reductor superior a 14 g/l.
b) Un contenido en cenizas superior a 1,8 g/l.

3. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones y en el apartado 1, las diferentes categorías de sidra tendrán:

a) Un extracto seco no reductor superior a 13 g/l.
b) Un contenido en cenizas superior a:

1.º 1,5 g/l, en el caso de la sidra.
2.º 1,8 g/l, en el caso de la sidra extra.
3.º 0,6 g/l, en el caso del cóctel de sidra.

Artículo 13. *Información alimentaria facilitada al consumidor.*

1. La información alimentaria facilitada al consumidor sobre los productos objeto de este real decreto se regirá por lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional aplicables en la materia.
2. La denominación legal de los productos será la establecida en los artículos 4 y 5 de esta norma de calidad, con las siguientes particularidades:

a) En el caso de las sidras contempladas en el artículo 5.3, la denominación legal será «sidra con zumo de (…)», seguida del nombre de la fruta o frutas con las que se ha elaborado el zumo de frutas, el zumo de frutas a partir de concentrado o el zumo de frutas concentrado añadido.
b) En el caso de las sidras contempladas en el artículo 5.4, la denominación legal será «sidra aromatizada con (…)», seguida del nombre del aroma empleado.

Como excepción a lo establecido en el primer párrafo de este apartado, para las diferentes categorías de sidra natural o de sidra amparadas por Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida, la denominación legal será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones.
3. Además de la información alimentaria voluntaria establecida en el artículo 14, la información alimentaria de los productos objeto de este real decreto podrá incluir otra información alimentaria voluntaria, siempre y cuando ésta sea conforme con las normas de la Unión Europea y nacionales relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Artículo 14. *Información alimentaria voluntaria.*

La información alimentaria voluntaria relativa a los productos objeto de esta norma de calidad podrá incluir los siguientes términos:

1. Light: los productos objeto de esta norma podrán incluir la declaración nutricional «light» si cumplen lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario aplicables en la materia, cumpliendo los mismos criterios y exigencias que en dichas normas se hayan establecido.
2. Para la sidra natural espumosa, en función de su contenido en azúcares:

a) Brut Nature, inferior a 3 g/l. y sin adición de licor de expedición.
b) Extra Brut, inferior a 6 g/l.

c) Brut, igual o inferior a 12 g/l.
d) Extra-seca, superior a 12 g/l. e igual o inferior a 20 g/l.
e) Seca, superior a 20 g/l. e igual o inferior a 30 g/l.
f) Semi-seca, superior a 30 g/l. e igual o inferior a 50 g/l.
g) Dulce, superior a 50 g/l.

3. Para la sidra, en función de su contenido en azúcares:

a) Extra-seca, igual o inferior a 20 g/l.
b) Seca, superior a 20 g/l. e igual o inferior a 30 g/l.
c) Semi-seca, superior a 30 g/l. e igual o inferior a 50 g/l.
d) Dulce, superior a 50 g/l.

Artículo 15. *Métodos analíticos.*

La comprobación analítica de las características de los productos objeto de este real decreto conforme a los parámetros fijados en la presente norma se llevará a cabo mediante los métodos de preparación de muestra y de análisis establecidos por la European Cider Makers' Association (AICV), la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y aquellos métodos de otros organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Se admitirán métodos de análisis automatizados, bajo la responsabilidad del director del laboratorio, a condición de que la exactitud, la repetibilidad y la reproducibilidad de los resultados sean, al menos, equivalentes a las obtenidas mediante los métodos de análisis recopilados por los organismos mencionados. En caso de litigio, los métodos automatizados no podrán substituir los métodos establecidos por los organismos anteriormente mencionados.

Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no serán de aplicación a los productos legalmente fabricados o comercializados en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *No incremento de gasto público.*

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos objeto de la norma de calidad que se aprueba, elaborados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, incluidas las etiquetas adquiridas previamente, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogada la Orden de 1 de agosto de 1979, por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».