

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

## CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

**CVE-2015-8292** *Orden GAN/36/2015, de 15 de junio, por la que se aprueba la norma técnica para el uso de la marca de garantía CC Calidad Controlada para el Limón.*

El Decreto 166/2003 de 25 de septiembre, por el que se regula la marca de garantía "CC Calidad Controlada" reglamenta el uso de este distintivo de calidad en los productos alimentarios.

Este Decreto establece en su artículo 2 que los productos susceptibles de ser identificados con la marca tienen que disponer de una norma técnica que especifique distintos aspectos relacionados con la producción, elaboración y características de los mismos.

Elaborado el texto de la norma técnica para la utilización de la marca "CC Calidad Controlada" para el limón, e informado positivamente por la Comisión de la Marca establecida en el artículo 4 del mencionado Decreto, en uso de las competencias que me confiere el artículo 33f) de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.3 del referido Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

### DISPONGO

Artículo único.

Aprobar la norma para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" correspondiente al limón que figura como anexo a esta Orden.

Disposición final única.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el BOC.

Santander, 15 de junio de 2015.  
La consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural,  
Blanca Azucena Martínez Gómez.

## ANEXO

### **Norma técnica para el uso de la marca de garantía “CC Calidad Controlada para el limón”**

#### **Artículo 1. Objeto de la norma.**

La presente norma técnica tiene por objeto definir los requisitos de producción y comercialización, para los limones destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.

#### **Artículo 2. Denominación y definición del producto.**

La presente norma técnica establece los criterios para la distinción bajo la marca “C.C. CALIDAD CONTROLADA” de los frutos procedentes del Citrus Limón, preferentemente, de las variedades Eureka y Verna.

Solamente obtendrá el distintivo “C.C. CALIDAD CONTROLADA” aquel producto que, además de cumplir la normativa vigente, cumpla las condiciones señaladas en esta norma técnica y corresponda a las categorías extra y primera.

#### **Artículo 3. Características del fruto.**

Los limones amparados por la marca de calidad “C.C. CALIDAD CONTROLADA” deberán ajustarse a las siguientes características de calidad:

- Enteros y bien desarrollados.
- Consistencia firme.
- Sanos y, en particular, exentos de podredumbres que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Limpios y exentos de cualquier materia extraña visible.
- Exentos de insectos y parásitos., así como de daños producidos por los mismos.
- Exentos de daños causados por bajas temperaturas.
- Aspecto característico de la variedad.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.
- Exentos de heridas y magulladuras.
- Exentos de toda señal de desecación o deshidratación.
- En un estado de desarrollo y madurez apropiado, según la variedad y el momento de la recolección. Su estado de madurez deberá permitirles soportar el transporte y la manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

### 3.1.- Morfológicas:

1. Los limones de estas categorías deberán ser de buena calidad y presentarán las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan. No obstante podrán admitirse los defectos leves indicados a continuación, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- a) ligeras malformaciones.
- b) ligeros defectos de coloración.
- c) ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto.
- d) ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como por ejemplo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación.

2. Forma: de redondo a ligeramente alargado.

3. Calibre: El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, con un mínimo de 70 mm.

4. Corteza: con mucho aroma, de grosor medio a gruesa y lisa a rugosa, según variedad.

5. Pulpa: de color amarillo pálido, jugosa, dividido en gajos unidos unos contra otros dando firmeza al fruto.

6. Zumo: Contenido mínimo en zumo en relación al peso total del fruto: 20%; la extracción se hará mediante prensa manual.

### 3.2.- Organolépticas:

1. Sabor: ácido
2. Olor: cítrico, ligeramente ácido y dulce, extremadamente fragante.
3. Color: de amarillo claro a fuerte o dorado, característico de la variedad.

## Artículo 4. Descripción del método de producción.

### 4.1.- .LABORES PREPARATORIAS:

#### MANEJO DEL SUELO, PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LABOREO

##### a) Obligatorias

1. Eliminación de restos vegetales y adecuación física del terreno.
2. Eliminación de malas hierbas, patógenos y plagas mediante técnicas culturales.
3. Realizar las labores respetando al máximo la estructura del suelo, evitando las escorrentías y los encharcamientos.
4. Las técnicas de laboreo han de ser las adecuadas para reducir la erosión del suelo y el consumo energético.
5. Mantener y mejorar la fertilidad del suelo, mediante:

- a). Optimización de las propiedades biofísicas para evitar la compactación.
- b). Mínima perturbación física o química del suelo.
- c). Mantener la protección del suelo durante el mayor tiempo posible mediante

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

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.

b) Prohibidas

1. Utilizar sistemáticamente aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suela de labor.
2. Desinfectar el medio de cultivo mediante tratamientos químicos (salvo casos técnicamente justificados).
3. Labrar a favor de la pendiente cuando esta sea superior al 10%
4. Realizar laboreo en parcelas con pendientes superiores al 35%
5. Aplicación de herbicidas en los márgenes de cauces permanentes o temporales de aguas, respetando una banda de seguridad de 5 metros respecto a masas de agua superficial.
6. Realizar labores en suelos encharcados o con nieve.

c) Recomendadas

1. Eliminación de hierbas adventicias previa plantación mediante métodos culturales.
2. No voltear el suelo.
3. Realizar labores preparatorias adecuadas que faciliten el drenaje y aireación del terreno
4. pH del suelo entre 6 y 7,6
5. Utilización de cubiertas vegetales vivas o inertes.
6. No realizar tratamientos herbicidas durante los 2 o 3 primeros años de la plantación.
7. Realizar, como mínimo, cada 5 años, análisis de las características físico químicas del suelo por parcela.

#### 4.2.- NUEVAS PLANTACIONES

a) Obligatorias

1. Emplear material vegetal y variedades procedentes de productores oficialmente autorizados y certificados, con el correspondiente pasaporte fitosanitario, cumpliendo en todo caso con la legislación vigente.
2. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas. En caso de ser propias, el agricultor deberá aportar certificado de laboratorio de que el material está libre de virus,
3. La disposición de las filas de los árboles será aquella que minimice la erosión del terreno, siguiendo siempre que sea posible, sus curvas de nivel.
4. Tomar muestras y analizar física y químicamente el suelo antes de realizar una nueva plantación, verificando el estado sanitario del mismo.
5. Previo a la plantación se dará una labor profunda (más de 40 cm.) que deberá realizarse con el terreno seco, con el objeto de facilitar el futuro desarrollo de las raíces. Posteriormente se realizarán las labores superficiales necesarias para la eliminación de malas hierbas y acondicionamiento del terreno para la plantación.
6. Eliminar antes de la plantación todo el material que presente síntomas de enfermedad o crecimiento anormal.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

7. Los patrones empleados deberán adaptarse a las condiciones de la zona y ser resistentes a las fisiopatías predominantes. No se utilizarán patrones sensibles a Phytophthora y combinaciones injerto-patrón sensibles a la tristeza.

8. Cuando se implanten distintas variedades dentro de una misma explotación, su distribución deberá permitir las prácticas de cultivo independientes de cada una de ellas.

b) Prohibidas

Utilizar material vegetal que no esté sano o que tenga síntomas de no estarlo.

c) Recomendadas

1. 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.

2. Eliminar los tocones y restos de cultivos leñosos anteriores.

3. Con el objeto de alcanzar una estructura de plantación que permita el paso de la maquinaria y agilice los tratamientos el marco de plantación será, como mínimo, de 4x5.

4. Mantener un adecuado drenaje que evite el encharcamiento.

#### 4.3.- MANTENIMIENTO DE LA PLANTACIÓN

##### 4.3.1.- RIEGO

a) Obligatorias

1. Disponer de las características analíticas de la calidad de agua de riego (químicas y bacteriológicas), con objeto de tomar una decisión sobre su utilización.

2. El agua de riego se utilizará con criterios de máxima eficiencia, ajustando las dosis y la frecuencia de los riegos a las necesidades hídricas de los cultivos, a la textura y al drenaje del suelo.

3. El agua de riego se distribuirá uniformemente por las parcelas, limitando las pérdidas que puedan producirse por percolación y escorrentía.

4. Revisar periódicamente la instalación de riego manteniendo un buen estado de funcionamiento.

5. El material utilizado en las instalaciones nuevas deberá estar certificado según normas UNE, siempre que éstas existan para este tipo de material.

b) Prohibidas

1. Utilizar aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

2. Utilizar aguas residuales sin previa depuración y superar los parámetros establecidos en la legislación vigente.

3. Utilizar sistemas de riego que provoquen encharcamiento, escorrentías o percolación en profundidad.

c) Recomendadas

1. Realizar análisis de agua con periodicidad de, al menos, tres años.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

#### 4.3.2.- FERTILIZACIÓN Y ENMIENDAS:

##### a) Obligatorias

1. Se establecerá un plan de abonado, que fijará las cantidades de fertilizante que deberán aplicarse en cada parcela agrícola de la explotación, especificando, al menos:

a) Las aportaciones que se deben realizar según la absorción periódica del cultivo y la presencia de nutrientes en el suelo.

b) Las épocas y forma de aplicación adecuada para minimizar las pérdidas por lixiviación o erosión.

2. Los oligoelementos se integrarán en los planes de abonado en función de las necesidades y exigencias del cultivo.

3. Para definir un plan de fertilización, será obligatorio un análisis químico del suelo cada 5 años.

4. Para el cálculo del plan de abonado, las necesidades nutritivas serán establecidas anualmente en base al estado nutricional de la plantación, para lo que se tendrán en consideración las características y analíticas del suelo, los síntomas visuales de carencias nutricionales, la edad de la plantación, niveles productivos (\*) y el sistema de cultivo. En condiciones de riego, habrá que estimar las posibles aportaciones de elementos fertilizantes contenidos en el agua.

5. En el caso de la fertirrigación, las aportaciones de nutrientes se adaptarán a las curvas de evolución de los niveles foliares.

6. Se repartirán las dosis por hectárea de Nitrógeno (N), fósforo ( $P_2O_5$ ) y potasio ( $K_2O$ ) establecidas entre el número de árboles existentes en la misma.

(\*) Las extracciones (Kg/Tm de producción) se establecen en:

N	$P_2O_5$	$K_2O$
3,50	1,50	4,50

7. Cumplir con los requisitos aplicables a explotaciones situadas en zonas declaradas vulnerables a la contaminación por nitratos procedentes de fuentes agrarias.

##### b) Prohibidas

1. Almacenamiento de estiércol cerca de las fuentes de agua.

2. Acceso de ganado a las aguas superficiales o a las zonas de bombeo.

3. Realizar fertilización en suelos encharcados o con nieve.

4. Utilizar materiales con valor fertilizante, aportados al suelo, que estén contaminados por microorganismos patógenos o que contengan materiales no degradables.

5. Utilizar compost procedente de residuos sólidos urbanos o depuradoras que no cumplan con la normativa vigente para su aplicación en suelos agrícolas.

6. Realizar el programa de fertilización sin contar con los previos análisis de suelo.

7. Realizar aplicaciones de N nítrico en los márgenes de las parcelas lindantes a corrientes de agua.

##### c) Recomendadas

1. Alcanzar mediante un manejo adecuado de restos orgánicos y/o las correspondientes enmiendas orgánicas el nivel de materia orgánica deseable.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

2. Alcanzar mediante las correspondientes enmiendas un nivel de pH comprendido entre 6 y 7,6.
3. Aplicar los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible, evitando su aplicación durante el cuajado del fruto.
4. Potenciar el uso de fertilizantes naturales, reduciendo los químicos de síntesis.
5. Emplear estiércol bien compostado y con la antelación suficiente.

#### 4.3.3.- FITORREGULADORES

##### a) Obligatorias

En caso de realizarse tratamientos hormonales, se harán con expresa autorización y estricto control del responsable técnico correspondiente y siempre con productos inscritos y autorizados para el cultivo en el registro de productos fitosanitarios.

##### b) Prohibidas

El uso generalizado de fitoreguladores y similares, salvo en aquellas variedades en que resulte imprescindible su uso.

##### c) Recomendadas

1. Emplear métodos naturales para obtener fruta de calidad.
2. Aclareo de frutos defectuosos o retrasados.

#### 4.3.4. - GESTIÓN DE PLAGAS Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

##### a) Obligatorias

1. Realizar una gestión Integrada de plagas. Se antepondrán los métodos culturales, biológicos, físicos y genéticos a los métodos químicos.
2. En el caso de que sea necesario utilizar tratamientos con productos fitosanitarios:
  - a) Utilizar productos fitosanitarios autorizados para el limonero y el agente patógeno a combatir.
  - b) Respetar los plazos de seguridad establecidos.
  - c) Utilizar la dosis de empleo recomendada por el fabricante del producto.
  - d) Elegir el producto fitosanitario de menor persistencia, toxicidad y eco-toxicidad.
  - e) Eliminación de los envases de tratamientos fitosanitarios utilizados a través de centros de recogida autorizados.
  - f) Las sustancias activas a utilizar serán seleccionadas de acuerdo con los criterios de menor riesgo para el hombre, fauna y medio ambiente.
3. La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se encontrará en perfecto estado de funcionamiento y perfectamente calibrada, debiendo haber pasado, cuando corresponda, todas las inspecciones reglamentarias.
4. Señalar las áreas tratadas cuando lo prevea la legislación.
5. Las malas hierbas se controlarán, siempre que sea posible, con medios mecánicos.
6. Se protegerá la fauna auxiliar en general.
7. Llevar cuaderno de explotación debidamente cumplimentado.

##### b) Prohibidas

1. Establecer calendarios de tratamientos y realizar aplicaciones indiscriminadas.
2. Utilizar productos fitosanitarios no autorizados.

CVE-2015-8292

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

3. Sobrepasar los límites máximos de residuos.
4. Abandonar el control fitosanitario antes de la finalización del ciclo vegetativo del cultivo.
5. Emplear productos fitosanitarios en los márgenes de balsas o cauces de agua.
6. Aplicar productos fitosanitarios con condiciones climatológicas que favorezcan la deriva de los productos aplicados fuera de la parcela a tratar.
7. Emplear herbicidas cuya persistencia en el suelo sea superior a un año.

b) Recomendadas

1. Adoptar todas las medidas de higiene y prácticas culturales posibles, encaminadas a reducir la incidencia de los problemas fitosanitarios del cultivo.
2. En caso de tratamientos químicos:
  - a) Alternar familias químicas de los productos fitosanitarios, no realizando más de dos aplicaciones seguidas con la misma materia activa.
  - b) Reducir al máximo el área a tratar, a focos o rodales cuando sea posible.
3. En caso de que sea necesaria la aplicación de herbicidas se emplearán sustancias activas autorizadas, con los mismos criterios citados para los productos fitosanitarios.
4. En caso de aplicación de herbicidas, se recomienda utilizar aquellos cuya persistencia en el suelo se inferior a seis meses.

4.3.5. - PODA

a) Obligatorias

1. 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.
2. Se efectuará después de la recolección con la frecuencia que sea necesaria eliminando:
  - a) Los chupones y rebrotes del tronco.
  - b) Las ramas secas y debilitadas.
  - c) Las que por su posición u orientación puedan dificultar los tratamientos.
  - d) Y las que crecen verticalmente en el centro del árbol
3. Desinfectar o sustituir los instrumentos de poda cuando se cambie de parcela o variedad y al finalizar cada jornada de trabajo.

b) Prohibidas

1. Efectuar fuertes intervenciones de poda de formación o producción que desequilibren excesivamente la relación copa/raíz, induzcan fuertes crecimientos vegetativos y provoquen una fuerte caída de la producción.
2. Seguir un criterio de no poda de la plantación.
3. Abandono de restos de poda en la parcela que supongan un riesgo fitosanitario.
4. Abandono de restos de poda sin triturado o troceado de los mismos.
5. Quema incontrolada de los restos de poda.

c) Recomendadas

1. Realizar la poda en la época y con la climatología favorable.
2. Desinfectar las heridas de poda.



MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

3. Incorporar al terreno los restos de poda mediante troceado y triturado in situ, salvo en plantaciones con enfermedades en las que los restos de poda puedan contener el inóculo de la enfermedad.
4. Controlar el vigor excesivo de los árboles, además de mediante la poda, con una correcta ejecución de las labores culturales, principalmente la fertilización y el riego.
5. Destrucción del material de poda fuera de la parcela de cultivo.
6. En caso de trituración dentro de la propia parcela, asegurarse que el tamaño de los restos que quedan, sean inferiores a 10-15 cm.

#### 4.4.- OTRAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

##### a) Obligatorias

1. Mantener limpia la explotación y su entorno.
2. Prevención de la contaminación de origen agrario: Retirar de la parcela los restos de plásticos, mallas o cualquier otro material utilizado en las estructuras del cultivo, acolchado, cobertura o cualquier otro proceso del cultivo, almacenándolo de forma adecuada hasta su entrega a un gestor autorizado.
3. Prevención de la contaminación medioambiental, mediante:
  - a) La adopción de las medidas precisas para evitar que la deriva de las aplicaciones realizada alcance a parcelas distintas de las que se pretende tratar, sean o no del mismo titular.
  - b) Realizar planes de abonado que eviten los aportes excesivos de nutrientes que no vayan a ser utilizados por la planta y puedan provocar contaminaciones de acuíferos.
  - c) Disponer en la explotación de zonas preparadas expresamente para llenar cubas, lavar equipos, depositar restos de caldos no utilizados,..etc.

##### b) Prohibidas

1. Utilizar plásticos o mallas de las estructuras de cultivo, una vez retiradas, para otros usos (usos hortícolas, locales para uso animal o humano, etc.)
2. Destruir por el fuego, triturar o enterrar los restos citados, excepto que se haga en puntos autorizados al efecto, por la autoridad competente.
3. No se permitirá la presencia de personas en la parcela objeto de la aplicación, durante la misma y después de ésta, hasta que haya transcurrido un plazo de tiempo que asegure la ausencia de riesgos para éstas.
4. depositar en cauces o embalses de agua los restos de caldo de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios o lavar éstos en estas zonas.

##### c) Recomendadas

1. Facilitar la polinización mediante la utilización de abejorros o colmenas en parcelas de dimensiones superiores a una hectárea a razón de 4-5 colmenas /ha.
2. No dejar el destrío sin recolectar.
3. Recoger los frutos caídos en el suelo y eliminarlos de forma adecuada.
4. Mantener el suelo bien drenado.
5. Eliminar de forma adecuada los frutos enfermos.
6. Utilizar, siempre que sea posible, para los diferentes procesos del cultivo, material reciclable o biodegradable.

#### 4.5.- RECOLECCIÓN

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

a) Obligatorias

1. Eliminar los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbre.
2. Los frutos se recogerán en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.
3. Cuando los productos recolectados no son transportados 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 envío al almacén manipulador para evitar la incidencia directa de la radiación, y en un lugar con máxima ventilación.
4. Los equipos utilizados para la recolección se mantendrán en condiciones adecuadas de uso.

b) Prohibidas

1. Recolección de frutos mojados.
2. Abandono de la fruta en el árbol con síntomas de podredumbre.

c) Recomendadas

1. Se establecerán zonas de sombra en el campo para proteger la fruta hasta llevarla a la sala de acondicionamiento y empaçado.
2. Minimizar todo movimiento o circulación dentro de la finca que genere levantamiento de polvo.
3. Llevar un registro de las partidas

4.6.- TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

a) Obligatorias

Transporte:

1. Mantener limpio y en condiciones adecuadas el interior de los vehículos utilizados con el fin de evitar contaminación.
2. Identificar los lotes de los productos de la marca "CC Calidad Controlada".

Centro de manipulación y almacenamiento:

1. Realizar la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización del almacén con métodos y productos autorizados o por una empresa autorizada al inicio de la temporada.
2. Separar claramente en los almacenes (separación real, definida y señalizada) los productos amparados bajo esta marca de calidad de aquellos que no lo sean.
3. Identificar los lotes de los productos "CC Calidad Controlada".
4. El almacén deberá estar dado de alta en el Registro de Industrias Agrarias (RIA) y, en su caso, en el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Alimentos (RGSEAA).
5. El local estará libre de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos.
6. Se tomarán las medidas adecuadas para mantener todos los elementos que intervienen en el proceso de almacenamiento y manipulación de los frutos con la mayor limpieza y asepsia posibles.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

Envasado:

1. El envase de los limones deberá protegerlos convenientemente.
2. Efectuar las operaciones de envasado por series completas, tratando de evitar en todo momento cualquier posibilidad de mezcla con otros productos
3. Presentación: Los limones se dispondrán en un lugar limpio y protegido,
  - a) Alineados en capas regulares en caso de preenvases.
  - b) En envases unitarios de menos de 5 Kg, destinándose a la venta directa al consumidor.

Para la autorización del empleo de otros formatos deberá solicitarse a la Comisión de la Marca "C.C. Calidad Controlada"

4. Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior del envase, deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una materia que no pueda causar alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.
5. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco.
6. Los envases deberán estar exentos de sustancias extrañas. No obstante, se permitirá que los cítricos lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes.

b) Prohibidas

Almacenamiento y manipulación.

1. Almacenar productos químicos y/o desechos en las mismas zonas donde se ubican los productos hortícolas.
2. Utilizar productos químicos de síntesis para la lucha de plagas y parásitos del almacén, salvo en casos justificados técnicamente y autorizados por la autoridad competente.
3. Almacenar materiales o productos de desecho en la zona de manipulación.
4. Sobrecargar los envases.
5. Dejar las bandejas expuestas al sol.
6. Utilizar tratamientos químicos de síntesis post recolección.

b) Recomendadas

1. Todas las técnicas tenderán a mantener las características y calidad de los productos.
2. El establecimiento no deberá superar los 18°C de temperatura durante el proceso de envasado.
3. Almacenar el producto en sitio seco, fresco y aireado, lejos de la humedad, el calor y protegidos de la luz solar.
4. Si alguna fruta empieza a estropearse, debe separarse del resto.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

#### **Artículo 5. Etiquetado.**

Se deberá cumplir lo establecido normativamente para el etiquetado de los cítricos, debiendo ser acompañado por el distintivo gráfico establecido en el Decreto 166/2003 de 25 de septiembre referente a la marca de calidad "CC Calidad Controlada".

#### **Artículo 6. Régimen de control.**

El órgano de control establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en la cadena de proceso del producto en producción, conservación, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización a fin de asegurar que el producto que llegue al mercado identificado con el distintivo "CC Calidad Controlada" cumpla los requisitos establecidos en la presente norma y demás normativa aplicable.

Los controles se efectuarán:

- a.- De forma habitual, periódica y programada.
- b.- En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

- a.- Toma de muestras y análisis.
- b.- Examen de material escrito y documental.

Se realizará un plan de inspección anual en el que se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

##### **6.1.- Producción**

- 1.- Durante todas las fases del ciclo vegetativo se realizarán controles sobre el terreno para comprobar que las prácticas del cultivo se realizan según la presente norma técnica.
- 2 - Los agricultores deberán disponer de un cuaderno de explotación en el que se reflejen las parcelas utilizadas, marcos de plantación, tratamientos utilizados, producción y cuantas otras consideraciones estime necesarias el órgano de control.
- 3.- Para facilitar el control de la calidad en limones amparados, se podrán establecer baremos de producción para cada campaña.

##### **6.2.- Manipulación y envasado**

- 1.- Se realizará una primera visita de control para establecer un plan de trazabilidad (separación en lotes, manipulación del producto, envasado y almacenaje del mismo).
- 2.- Deberá disponer de un programa de desinfección de instalaciones y maquinaria para garantizar su limpieza y sanidad del producto, así como los cajones y recipientes utilizados en el transporte y almacenamiento del producto.
- 3.- Las industrias deberán disponer de un cuaderno de control autorizado por el órgano de control en el que se refleje entrada de limones, número de lote, variedad, peso y cuantas otras consideraciones se estimen necesarias.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

Una vez realizados los controles expuestos en los apartados anteriores se procederá a la entrega de las etiquetas “CC Calidad Controlada” a los lotes de limones que hayan cumplido satisfactoriamente.

#### **Artículo 7. Obligaciones de los operadores.**

Sin perjuicio de las obligaciones y responsabilidades que se establecen en el Decreto 166/2003 de 25 de septiembre, los operadores estarán obligados a:

- a) Permitir y colaborar en los controles que, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, se realicen sobre las explotaciones o instalaciones de almacenamiento, distribución o envasado o la actividad que desarrollen.
- b) Cumplir la norma técnica y poseer un cuaderno de explotación donde se anoten todas las operaciones y prácticas de cultivo.
- c) Almacenar, manipular, comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, según el caso, las producciones obtenidas bajo la norma técnica de otras obtenidas por métodos diferentes.
- d) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los limones obtenidos bajo esta norma técnica por otros.
- e) Identificar el producto de acuerdo con la norma técnica en las fases de producción y comercialización en que intervengan.
- f) Hacer buen uso de la identificación de garantía “CC Calidad Controlada”.
- g) Notificar anualmente a la ODECA y con anterioridad a la fecha que se determine, su programa de producción, detallándolo por parcelas; así como periódicamente, los volúmenes producidos y comercializados.
- h) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción y comercialización.

#### **Artículo 8. Calificación de no conformidades.**

Tendrán la consideración de no conformidad el incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el resto de la normativa aplicable al producto y en el reglamento de uso de la marca.

Las no conformidades se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Tendrán la consideración de no conformidades leves aquellos incumplimientos que sean susceptibles de regularización mediante la correspondiente acción correctiva en el plazo comunicado por la autoridad o entidad de control.  
Estas no conformidades son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, documentos comerciales autorizados, asientos, libros de registro, fichas de control y demás documentos y, especialmente, las siguientes:
  - a) Inexactitudes y omisiones de datos y comprobantes, en los casos en que sean necesarios para la inscripción en los distintos registros, siempre que no sean determinantes para la inscripción.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

- b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.
- c) La falta de libros de registro, fichas de control o cuantos documentos sean obligatorios conforme a la presente norma técnica.
- d) Los restantes incumplimientos a la presente norma técnica en la materia a la que se refiere el presente apartado.

En el caso de que se hayan detectado uno o más incumplimientos considerados como no conformidades leves, se apercibirá al operador concediéndole un plazo para la corrección de dicha no conformidad y en una inspección posterior se procederá a comprobar si se han corregido o no las circunstancias que diera lugar a la/s no conformidad/es.

Si la no conformidad no se ha corregido en el plazo concedido implicará que se considere como grave y, por lo tanto, se procederá a la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados.

2. Tendrán la consideración de no conformidades graves aquellos incumplimientos que no sean susceptibles de regularización mediante acciones correctivas.

Son no conformidades graves los incumplimientos sobre producción, procesado, almacenaje, envasado y características del limón:

- a) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción, procesado, almacenaje, transporte y envasado del producto.
- b) Emplear en el proceso de producción productos no autorizados.
- c) Incumplir las normas de almacenaje y envasado contempladas en esta norma técnica y demás normativa aplicable.
- d) Envasar limones bajo el amparo de la marca de garantía "Calidad Controlada" cuando no cumpla lo establecido en esta norma técnica y demás normativa vigente.
- e) La utilización de prácticas expresamente prohibidas por la norma técnica.
- f) Las restantes faltas que se produzcan contra lo dispuesto en la norma técnica en la materia a que se refiere este apartado.
- g) La reincidencia en tres no conformidades leves en una misma campaña.

Las no conformidades graves supondrán la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados y como consecuencia no podrán comercializarse bajo la marca "CC Calidad Controlada".

3. Tendrán la consideración de no conformidades muy graves las faltas por el uso indebido de la Marca de Garantía o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio:
- a) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca de Garantía en la comercialización de otros arándanos no protegidos o de otros productos de similar especie.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

- b) El empleo de la Marca de Garantía en limones que no fuesen producidos, procesados, envasados, almacenados o comercializados conforme a las normas establecidas en la legislación vigente, en esta norma, o que no reúnan las condiciones organolépticas que le caracterizan.
- c) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, precintos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la Marca de Garantía, así como su falsificación.
- d) La existencia de limones en instalaciones de almacenaje y/o envasado inscritas o autorizadas, sin la preceptiva documentación que ampare su origen y calidad para ser protegida por la Marca de Garantía, o la presencia en estas instalaciones de documentación que acredite unas existencias de limones protegidos por la marca sin la contrapartida de ese producto.
- e) La expedición de limones al mercado cuando no correspondan las características de calidad con las mencionadas en sus medios de comercialización.
- f) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados, en tipos de formatos no autorizados.
- g) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados por la Marca de Garantía desprovistos de precintos, contraetiquetas o carentes de los medios de control establecidos.
- h) Efectuar el envasado, etiquetado o contraetiquetado de los productos amparados en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.
- i) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.
- j) La obstrucción a las tareas del Organismo de Control.
- k) Envasar producto bajo el amparo de la Marca de Garantía cuando proceda de productores o de explotaciones no inscritos.
- l) Envasar producto descalificado y que, por tanto, no puede comercializarse bajo el amparo de la Marca de Garantía.
- m) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma o en los acuerdos de la Comisión de la Marca y que desprestigie o perjudique a la Marca de Garantía o suponga un uso indebido de ella.
- n) La reincidencia de no conformidades graves en un periodo de dos años.

Las no conformidades muy graves supondrá la suspensión de la autorización del uso de la marca por un periodo de seis meses.

La reincidencia en no conformidades muy graves supondrá la retirada de la autorización de uso de la marca conforme a lo dispuesto en el título VI del Decreto 166/2003 por el que se regula el uso de la marca "CC Calidad Controlada".

#### **Artículo 9. Revisiones.**

Esta norma técnica, podrá ser modificada a propuesta de la Comisión de la Marca.

MARTES, 23 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 118

**Artículo 10. Registros.**

Por la ODECA se llevará a cabo el Registro de productos alimentarios de calidad en el que se inscribirán productos con la marca de garantía regulada en esta disposición y operadores autorizados para el uso de la marca según lo establecido en el artículo 3 del Decreto 166/2003, de 25 de septiembre. En la inscripción se anotarán los datos del operador (razón social y domicilio), el producto y la marca o marcas comerciales con que se presenten en el mercado.

[2015/8292](#)

CVE-2015-8292