

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN FRUTALES DE PEPITA

Las Agrupaciones de Producción Integrada en frutales de pepita contarán con un responsable técnico titulado oficial con experiencia en producción integrada el cual podrá contar con el personal auxiliar necesario para el adecuado control del programa de producción integrada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
PREPARACIÓN DEL TERRENO	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de proceder a la plantación deberá examinarse el perfil del suelo y se realizará un análisis del mismo. • Para nuevas plantaciones se realizará una caracterización del suelo mediante análisis de textura y químico, así como catas en el terreno que permitan obtener información sobre la profundidad explorable, posibles problemas de encharcamiento, permeabilidad, etc., por zonas homogéneas a criterio técnico. • Se eliminarán tocones y restos de raíces de cultivos anteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> • La desinfección de suelos sin autorización previa de un programa de actuación confeccionado de acuerdo con los problemas concretos que se pretendan resolver 	<ul style="list-style-type: none"> • Se preferirán suelos con una profundidad adecuada para el equilibrio de los árboles, bien drenados y de textura media.
PLANTACIONES	<ul style="list-style-type: none"> • Patrón y variedad adecuado a las condiciones del medio ambiente de su ubicación, teniendo en cuenta, básicamente la calidad del suelo, el riesgo de heladas y las exigencias de frío invernal. • El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados y con el correspondiente pasaporte fitosanitario. • Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas. El proveedor se responsabilizará de la identificación varietal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cultivos asociados de especies distintas de frutales de pepita. • El injerto y reinjerto con material vegetal procedente de productores no autorizados. 	<ul style="list-style-type: none"> • El patrón empleado se adaptará a las condiciones edáficas de la parcela debiéndose tener en cuenta las recomendaciones técnicas incluidas en el CUADRO 1 y 2. • Se recomienda una densidad máxima permitida será de 1.600 árboles/ha, con una distancia mínima en calle de 4m. de calle. • Prácticas de cultivo independientes para cada variedad, en su caso.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ENMIENDAS Y FERTILIZACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> El diseño de la plantación deberá asegurar el control de la erosión y minimizar sus daños. Confección del plan de abonado de instalación en función del análisis previo del suelo. Se efectuará un seguimiento del estado nutritivo de la plantación mediante análisis foliares realizados anualmente, relacionándolo con el abonado empleado, la producción anual y el vigor que muestre la plantación. Se debe llevar un registro en el que anualmente se reflejen esos datos, a partir del cual se ajustarán los abonados hasta llegar a un equilibrio entre buenas producciones, estado vegetativo suficiente pero no 	<ul style="list-style-type: none"> La aplicación de fertilizantes sin análisis previo. El uso de reguladores de crecimiento que no se encuentren de forma natural en las plantas, salvo que se apliquen después de la recolección del período vegetativo anterior y antes de la hinchazón de yemas. 	<ul style="list-style-type: none"> Los marcos de plantación serán aquellos que teniendo en cuenta el vigor de la combinación variedad/patrón y la fertilidad y profundidad del suelo garanticen un desarrollo final de los árboles que cumplan las normas de plantación exigidas. Los marcos se establecerán en función del sistema de formación adoptado. Se evitarán las replantaciones y en caso de efectuarse se realizará un análisis nematológico del suelo. Efectuar las nuevas plantaciones lo antes posible y en reposo vegetativo de la planta entre los meses de diciembre y enero. Abonado de instalación. En el caso de goteo pueden reducirse las cantidades totales mediante aplicaciones en franjas. Mantener o incrementar el nivel de materia orgánica del suelo, mediante incorporación de materia orgánica, picado de restos de poda, siega química de cubierta vegetal, etc.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>excesivo y la menor aplicación de abonos necesaria para conseguirlo. A partir de entonces los análisis foliares podrán realizarse bianualmente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A estos efectos, se tendrán en cuenta los niveles críticos establecidos, con carácter orientativo, en un Cuadro nº 3. • Análisis foliares: se emplearán hojas de la parte media basal de ramas del año de vigor medio. Cada muestra debe contener al menos 100 hojas tomadas al azar de árboles de la parcela, a razón de cuatro hojas por árbol, distribuidas por todas las caras del árbol. • Para la fertilización tradicional las épocas de aplicación serán las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> -Las enmiendas orgánicas se aportarán durante la parada invernal. -El abonado fosfórico y potasio se aportará fraccionado excepto durante el mes previo a la recolección. -El abonado nitrogenado se aportará fraccionado a lo largo de todo el ciclo excepto en parada invernal. • En el caso de fertirrigación las aplicaciones serán lo más fraccionadas posibles con una periodicidad de al menos un abonado semanal durante la época de abonado. • Las carencias se corregirán sólo en el caso de que los análisis foliares muestren un nivel deficiente (Cuadro nº 3). 		<ul style="list-style-type: none"> • Los análisis en cualquier época diferente a la recomendada deberán ser interpretados principalmente mediante contraste entre árboles con problemas y testigos y no conviene apoyar decisiones sobre abonados con macroelementos en estos análisis. • Utilizar los servicios del mismo laboratorio de análisis durante varios años.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RIEGO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis previo de la calidad del agua de riego al incorporarse al programa de producción integrada, y cuando existan indicios de algún cambio que pueda afectar a la calidad del agua. • Se rechazará el agua que no reúna los requisitos mínimos para el riego de estas especies, fijadas en : <ul style="list-style-type: none"> Salinidad: 4 dS/m Boro: 2 mg/l Na: 9 meq/l Cl: 10 meq/l • La utilización del agua de riego se hará con criterios de máxima eficiencia, adecuando las dosis y los riegos a las necesidades hídricas en base a la evapotranspiración del cultivo, la pluviometría, las características del suelo y sistemas de riego empleado. • La elección del sistema de riego se hará de acuerdo con las características del suelo de la parcela. • Se elaborará un programa de riego anual para cada variedad basado como mínimo en los datos disponibles de Eto media para la zona y Kc o, en su lugar emplear un método de programación de riegos según las prácticas recomendadas. 		<ul style="list-style-type: none"> • No debieran sobrepasarse en el agua de riego para estos frutales los siguientes valores, salvo que se asuman pérdidas de producción: <ul style="list-style-type: none"> Salinidad: 3 dS/m Boro: 1 mg/l Na: 8 meq/l Cl: 9 meq/l • Se recomienda el riego por goteo. • Se evitará el riego por gravedad en suelos de textura arenosa y parcelas con pendientes elevadas. • El empleo de métodos de programación de riegos teniendo en cuenta las necesidades hídricas de las plantaciones en función de la especie, variedad, densidad de plantación, estado de desarrollo y fenológico, que se podrán estimar o medir empleando alguna de las metodologías actualmente disponibles. • Es recomendable disponer de algún tipo de control de humedad en el suelo.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LABOREO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo con las Normas Generales de Producción Integrada las prácticas de conservación del suelo se realizarán en función de la pendiente. • Con el fin de evitar fenómenos erosivos se adoptarán medidas de conservación de suelo. • Los herbicidas autorizados, teniendo en cuenta su eficacia, selectividad y coeficiente de adsorción se exponen en el cuadro nº 5. • Los herbicidas residuales solo se podrán aplicar una vez al año si no se fracciona su dosis. • La aplicación de herbicidas se llevará a cabo en el momento de máxima sensibilidad de las hierbas, lo que permitirá su aplicación en sus dosis mínimas. • En zonas con fuerte riesgo de erosión será obligatorio durante los meses de máxima pluviometría el mantenimiento de la cubierta vegetal, o en su defecto mantener los restos de la poda sobre el terreno. 	<ul style="list-style-type: none"> • La aplicación no fraccionada de herbicidas residuales más de una vez al año. • La utilización de prácticas agrícolas que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelo de labor. • Queda prohibida la aplicación de herbicidas residuales a todo terreno 	<ul style="list-style-type: none"> • Es recomendable utilizar estrategias de riegos deficitarios en fases no críticas de las plantaciones. • La cubierta vegetal se controlará preferentemente por medios mecánicos. • La aplicación de herbicidas de forma localizada.
<p>PODA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los árboles deberán podarse con objeto de lograr plantas de tamaño uniforme y manejable, mejorar la calidad del fruto, la aireación e iluminación del árbol, 	<ul style="list-style-type: none"> • La quema de restos de poda sin control del personal responsable de la explotación. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ACLAREO</p> <p>CONSERVACIÓN DEL ENTORNO DE LA PARCELA</p> <p>CUADERNO DE EXPLOTACIÓN</p>	<p>facilitar la recolección, disminuir el riesgo de ataque de plagas y enfermedades, aumentar la penetración y eficacia de los tratamientos fitosanitarios y reducir el consumo de plaguicidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tipo de poda permitirá una buena aireación y penetración de la luz dentro del árbol. • Se buscará el equilibrio entre producción y calidad de acuerdo con las posibilidades del árbol. • Tomar las medidas oportunas para proteger la fauna y la flora en las áreas próximas a la plantación. Las precauciones que se adopten en este sentido, en función de cada situación, deberán figurar en el Cuaderno de Explotación. • Se efectuará tratamiento de triple enjuagado en todos aquellos envases fabricados en material rígido, plástico, o metal que contengan formulaciones líquidas, en gel, polvo, microencapsulados, etc. El agua de lavado de estos envases se añadirá al tanque de aplicación. • Los agricultores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán proveerse del cuaderno de explotación, según el modelo aprobado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • El vertido a las aguas corrientes de productos agroquímicos sobrantes y de los líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento. • Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola no serán abandonados y se eliminarán a través de los cauces establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se eliminarán preferentemente los frutos defectuosos, dañados o retrasados

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES	<ul style="list-style-type: none"> • En este cuaderno se anotarán todas las labores e incidencias del cultivo, en las fechas en que se han realizado o producido. Su puesta al día deberá efectuarse al menos semanalmente. • El agricultor y el técnico responsable de la explotación en régimen de producción integrada se responsabilizarán, con su firma, de la veracidad de las operaciones registradas en el cuaderno. • Este cuaderno estará siempre disponible para su inspección por el Organismo de Control correspondiente o por los Servicios Oficiales competentes. A tal efecto podrá reclamarse en cualquier momento y sin aviso previo. • Así mismo podrá ser solicitada la documentación que acredite las prácticas de cultivo (facturas, etc...) así como los resultados de los análisis exigidos. El Organismo de Control y los Servicios Oficiales competentes tendrán libre acceso a las parcelas de Producción Integrada para efectuar las comprobaciones oportunas. • Los datos recogidos en el Cuaderno de Explotación, podrán estar recogidos en otro tipo de soporte, de tal forma que se facilite la administración y control de las parcelas en producción integrada. Estos soportes o registros alternativos deberán ser autorizados por el organismo de control. • Los métodos de lucha culturales, biológicos, biotécnicos, físicos y genéticos serán prioritarios a la 	<ul style="list-style-type: none"> • La aplicación del tratamiento químico sin justificación técnica. • La utilización de materias activas 	<ul style="list-style-type: none"> • Respetar las dosis recomendadas de los productos químicos y procurar la alternancia de familias con distinto modo

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>TRANSPORTE DE CAMPO A CENTRAL</p>	<p>lucha química.</p> <ul style="list-style-type: none"> Las intervenciones fitosanitarias se realizarán en función de los umbrales de tolerancia reflejados en el Cuadro 4 Todas las intervenciones quedarán reflejadas en el cuaderno de campo Se respetarán rigurosamente los plazos de seguridad de los pesticidas utilizados. La maquinaria de aplicación se encontrarán en adecuado estado de funcionamiento. Su pulverización permitirá un reparto uniforme del caldo fitosanitario a todo el árbol sin llegar al punto de goteo. Se efectuará tratamiento de triple enjuagado en todos aquellos envases fabricados en material rígido, plástico, o aquellos envases que contengan formulaciones líquidas, en gel, polvo, etc... el agua de lavado de estos envases se añadirá al tanque de aplicación. <p>En caso de producirse una plaga o enfermedad de carácter extraordinario, cuyo tratamiento no esté contemplado en este reglamento, éste podrá ser autorizado, previa justificación, por el Organismo de Control</p> <ul style="list-style-type: none"> La fruta recolectada en el campo tiene que estar en óptimo grado de maduración. La madurez comercial debe ser apreciada en el momento de la recolección en función: 	<p>no recomendadas en el cuadro 4.</p> <ul style="list-style-type: none"> El vertido a las aguas corrientes de productos agroquímicos sobrantes y de los líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento. <p>Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola no serán abandonados y se eliminarán a través de los cauces establecidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilización de envases cuyo material le pueda conferir a la fruta olores o sabores extraños. 	<p>de acción para evitar resistencias.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilización de vehículo frigorífico para transporte al centro de manipulación.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p style="text-align: center;">De la duración y condiciones de transporte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La recolección de la fruta dependerá del momento adecuado para cada variedad y de su destino final (consumo inmediato, o bien conservación de larga duración para posterior consumo de las variedades recolectadas a final de verano), transportada a la central en el mismo día de su recolección, en el menor tiempo posible. • El traslado de la fruta al centro manipulador se realizará en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para que el proceso de enfriamiento y/o manipulación del fruto comience lo antes posible, con el fin de preservar su calidad. • La limpieza y estanqueidad es necesaria tanto en vehículos de transporte como cualquier recipiente utilizado en esta fase, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación en los frutos. Estarán en buen estado y libres de sustancias foráneas (productos químicos, infestación de insectos o roedores, etc.). Se llevará a cabo al menos una vez al año. • En caso de emplear cajas, envases o recipientes para transportar fruta procedente de Producción Integrada y de otras procedencias (convencional, ecológica, etc) se procederá a una completa limpieza e higiene de las mismas antes de cualquier utilización en Producción Integrada. • Para especies y/o variedades que por su estado de maduración pueda provocar el peso ejercido por los 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases cerrados que impidan que pueda haber contacto del oxígeno con la fruta. • Envases con restos orgánicos o barro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases de plástico alimentario de fácil degradación. • Cajas, envases o recipientes para recolección y transporte de uso exclusivo. Su limpieza al inicio y fin de la recolección.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RECEPCIÓN</p>	<p>propios frutos deterioros o defectos usarán cajas de poca capacidad (10-25 Kg.), de esta forma se asegura la llegada de la fruta a la central en condiciones satisfactorias.</p> <p>Para el resto de especies se podrá utilizar cajas de capacidad variable e incluso palots cuya capacidad máxima será de 350/400 Kg., siempre y cuando no incida la capacidad de éstos sobre los frutos y no provoque alteraciones externas o internas en la fruta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notificar por escrito a la Dirección General de Comercio el inicio de la campaña en el centro manipulador con un mínimo de 7 días de antelación. • Existe la obligatoriedad por parte de la central de que todos y cada uno de los productores que entreguen fruta de producción integrada cumplimentarán el documento “CONTROL DE PRODUCCIÓN”, debiendo especificar al menos (día de entrega polígono, variedad y cantidad recolectada expresada en Kg). Este modelo será firmado por el productor y el responsable de la central incluyendo además el sello de identificación. Estos documentos deben ser remitidos a la Dirección General de Comercio semanalmente. • En los centros donde se realice el cambio de fruta de los envases destinados al transporte a envases o cajas propios de la central, éstos deberán reunir todos los requisitos anteriores en cuanto a limpieza y buen estado se refiere. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar variedades de la misma especie en cualquier momento del proceso que se realiza en la central. 	<ul style="list-style-type: none"> • Material de fabricación de los palots de plástico alimentario. • Incluir en la identificación el nº del productor que asigna el Servicio de Sanidad Vegetal.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONTROL DE CALIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> Los envases o cajas con fruta deben ser identificados como mínimo con los siguientes datos: <ul style="list-style-type: none"> Número de identificación del productor. Especie y variedad Fecha de recolección. Se eliminarán aquellos frutos que presenten síntomas con presencia de patógenos causantes de podredumbres. Las industrias mixtas también deben llevar a cabo la separación física cuando coincida la recepción de frutas de distintas producciones como convencional, integrada, ecológica, denominación de origen, etc. o bien separación en el tiempo, fijando los días concretos que se recogerá solamente fruta de producción integrada. Se realizará la toma de muestras por cada partida entregada y productor para el control de los siguientes parámetros: <ul style="list-style-type: none"> Calibre Estado de madurez Defectos por plagas Tomar en Central muestras suficientes para comprobar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios, garantizando que se han utilizado exclusivamente materias activas incluidas en el Control Integrado y que cumple con lo establecido en la Legislación Comunitaria y Española, siendo el 	<ul style="list-style-type: none"> Llevar a cabo la manipulación de aquella fruta que no alcance los parámetros definidos en cuanto a la calidad se refiera (Cuadros 6, 7 8, 9,10,11 y 12). 	<ul style="list-style-type: none"> Control de residuos por cada partida entregada y productor.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>contenido en residuos igual o inferior al Límite Máximo de Residuos (LMR). Se realizará al menos una toma de muestras por cada 500 Tm de la especie de fruta que se procese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los resultados de los análisis practicados a las muestras indicadas anteriormente tienen que ir adjuntos a un documento que será firmado por la persona que se responsabilice de la veracidad de los datos y en el que se especifiquen: <ul style="list-style-type: none"> - Día de la toma de muestra. - Especie y variedad. - Kg. muestreados. - Nombre y nº de identificación de los productores. - Fecha de recolección. - Nº de expediente del boletín de resultados. <p>CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los locales donde se manipule y circule la fruta deberán estar suficientemente iluminados ya sea por medios naturales o mecánicos, así como contar con los métodos adecuados para conseguir la suficiente ventilación. • La superficie de suelos y paredes deben encontrarse en buen estado, de fácil limpieza y desinfección, utilizando materiales impermeables no absorbentes, lavables y no tóxicos. 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PREENFRIAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enfriamiento previo a su manipulación en cámaras frigoríficas o túneles de frío. • Se podrá suprimir esta práctica cuando la manipulación de la fruta se realice en un intervalo de tiempo no superior a 12 horas desde la entrada de fruta en central, siempre y cuando las condiciones de los locales y de la fruta sean óptimas. • Las cámaras deben ser identificadas con un cartel que indique que la fruta que hay en su interior es de producción integrada. La utilización de la misma cámara para fruta de distinta procedencia (convencional, ecológica, integrada, etc.) obliga a una separación clara que puede ser física o bien en el tiempo. • El tiempo de permanencia de la fruta en las cámaras frigoríficas podrá oscilar entre varias y un máximo de 10 días y el tipo de cámara de conservación normal. • La temperatura en la cámara, podrá ser variable, será la más adecuada para la perfecta conservación de la fruta según la variedad de fruta de la que se trate. • La comprobación de la temperatura se realizará a través del panel de control y de los registros térmicos de los que dispone la cámara. • Los materiales de fabricación de las cámaras frigoríficas serán resistentes a los choques, fáciles de limpiar e inalterables. El aislamiento de éstas se realizará con materiales imputrescibles e inodoros y suelos impermeables. 	<ul style="list-style-type: none"> • La duración de esta fase sea mayor a 10 días para frutas de consumo inmediato. • Manipulación de fruta sin preenfriamiento cuando haya disminución de la calidad de ésta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preenfriamiento de corta duración (menos de 6 horas en cámaras frigoríficas) para iniciar la manipulación de la fruta en el menor tiempo posible.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>MANIPULACIÓN</p>	<p>El equipo frigorífico debe tener la potencia suficiente para garantizar la temperatura exigida en los frutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el interior de la cámara la altura máxima de la estiba no provocará desperfectos, deformaciones o incidencias desfavorables en la calidad de la fruta • Toda la maquinaria debe estar fabricada con material inerte y reunir las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"> -No transmitir al fruto con el que entre en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminar, u originar reacciones químicas perjudiciales. -No alterar las características de composición y organolépticas de la fruta. • La nave de procesado debe tener un buen aislamiento térmico, con temperaturas adecuadas que impidan el aumento de temperatura en la fruta provocando disminución de calidad e imposibilidad de manipulación. • La velocidad de trabajo debe ser adecuada al tipo de fruta, estado de madurez, calibre para evitar que se produzcan alteraciones en ella. • En las centrales donde el calibrado sea manual, hay que prestar atención especial, a la manipulación de los frutos, evitando, las presiones demasiado fuertes con los dedos o arañazos, ya que las marcas dejadas en la epidermis pueden ser causa de posterior alteración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturas en la nave de procesado superiores a los 28°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • La altura máxima de la estiba quedará como máximo a 1m. del techo de la cámara. • Cuadro o panel de control que indiquen la temperatura de la nave de confección de fruta. • Temperatura de la nave de procesado 15-18° C. • Para calibrado manual utilización de anilla o placa rígida.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • En los centros manipuladores donde realicen el lavado de los frutos deberán realizar análisis de agua que va a ser utilizada debiendo cumplir con las reglamentación técnico-sanitaria en materia de agua. Esta práctica se podrá realizar siempre y cuando sea necesaria para la fruta y no afecte a sus características y calidad. • La manipulación de las variedades de fruta recolectadas a final de verano cuya comercialización se realice después de enero, su manipulación se realizará según la variedad de la que se trate antes o después de la conservación de larga duración (esta fase se especifica en la práctica de conservación). • El material utilizado en calibradoras mecánicas debe evitar choque o caída fuerte del fruto. • La limpieza y desinfección de la maquinaria e instalaciones debe ser exhaustiva, realizando la limpieza como mínimo una vez a la semana y la desinfección una vez al mes durante el período de funcionamiento. • Contratación de empresa para programa de desinsectación y desratización. • Aquellas industrias que sean mixtas y que dispongan exclusivamente de una sola línea de manipulación para fruta de producción integrada y convencional deberán realizar la limpieza completa de la maquinaria y demás elementos cada vez que se procese fruta de producción integrada, además de fijar de forma muy clara los días o intervalos de tiempo que se va a manipular este tipo de fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de aditivos o ingredientes de cualquier tipo o procedencia, excepto las indicaciones realizadas en el punto que describe el suministro de agua. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ENVASADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Todas las operaciones que se lleven a cabo en esta fase ya sean manuales o mecánicas tienen que hacerse con mucho cuidado para que no haya disminución de calidad en fruta, garantizando la protección de la fruta. • Existe la obligación de comunicar por escrito a la Dirección General de Comercio cualquier modificación que se produzca en esta fase, así como en fases anteriores y posteriores en un plazo no superior a 15 días. • DENTRO DE LAS INSTALACIONES CERRADAS SE UTILIZARÁN SOLAMENTE ELEMENTOS DE TRANSPORTE (carretillas, elevadoras, transpaletas o cualquier otro equipo de transporte) QUE FUNCIONEN MANUALMENTE O ELECTRICAMENTE. • El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto solamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría comercial, grado de madurez, calibre y de coloración uniforme. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto que contenga. • Se envasará en las mejores condiciones de asepsia posible y cuidadosamente, los envases estarán limpios y en perfectas condiciones higiénico- sanitarias. Este proceso se puede realizar de forma manual o con envasadoras mecánicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de motores de explosión (gasoil o gasolina) en elementos de transporte. • Utilización de envases que puedan contener la presencia de sustancias nocivas, otras sustancias en el material del envase o bien que cualquiera de los componentes no haya quedado reducido al mínimo respecto a la presencia de emisiones, ceniza o aguas de lixiviación generadas por la incineración o el depósito en vertederos de los envases o restos que queden después de operaciones de gestión de residuos de envases. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases fabricados con los siguientes materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Cartón reciclado. - Plástico “PET”. - Madera no tratada.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • Los materiales de los envases serán de madera, cartón y/o plástico alimentario, fabricados de forma que su peso y volumen mantengan el nivel de seguridad e higiene para el producto envasado y el consumidor. Se usarán aquellos materiales que se puedan reutilizar o valorizar, incluyendo por supuesto el reciclado para que las repercusiones en el medio ambiente se reduzcan al mínimo cuando se eliminan los residuos de envases o los restos que queden de las actividades de gestión de residuos de envases. • En el caso que se utilice papel en el interior del envase, éste debe ser limpio y fabricado con materiales que no causen alteraciones externas o internas al fruto. • El plástico alimentario como material de fabricación en los envases solamente se permitirá para los formatos tipo “CESTAS O TARRINAS”, ambos deben ir cerrados. <p>Las “tarrinas” constarán de dos partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Base de material plástico translucido y perforado. - Tapa fabricada con el mismo plástico alimentario que la base. <p>Las “cestas” estarán formadas por una base, cuyo material de fabricación será plástico alimentario, transparente (con el fin de obtener la visibilidad de su contenido) e irá tapada por una malla o red perforada fabricada también con plástico alimentario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En los envases la colocación de los frutos en cuanto a los pedúnculos se refiere tendrán una disposición de forma que éstos no vayan alterar los frutos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de papeles o sellos comerciales en el interior del envase, cuya impresión o etiquetado se realice con tintas o colas tóxicas para el fruto. • Presencia de cualquier cuerpo extraño en los envases. • Capacidades de envases superiores a: 20 Kg. (Madera o Cartón). 1 Kg. (Plástico Alimentario). • Envases herméticos que impidan que haya contacto entre el aire y los frutos produciendo una transpiración incorrecta y 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de envases: -Para Madera o Cartón 2-20 Kilogramos. -Para Plástico alimentario igual o inferior a 500 gr.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ETIQUETADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La presentación de los envases en la categoría extra obliga a que los frutos se coloquen en capas alineadas. • Las cajas o envases llenas de productos envasados no deberán estar nunca en contacto con el suelo. • Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de manipulación , éstos lugares se encontrarán limpios y deberán asegurar la protección correcta a los envases y a su material. • Las etiquetas comerciales o en su caso el marcado exterior del envase debe llevar caracteres claros, visibles y fácilmente legibles, debiendo figurar al menos: <ul style="list-style-type: none"> -Marca Comercial autorizada para productos de Producción Integrada. -La denominación del producto: Especie y Variedad. -Sistema de producción: Producción Integrada o Agricultura Integrada. (El sistema de producción siempre debe seguir a la especie y no puede ser inferior a 3mm). -Características comerciales: Categoría comercial y Calibre o Número de piezas cuando la presentación de los frutos se realiza en capas alineadas (Solamente se aceptan las categorías EXTRA Y PRIMERA). 	<p>provocando alteraciones en los frutos que disminuyan su calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilización del concepto “integrado/a” sin hacer mención al sistema de producción. • Pegatinas o sellos adheridos a la fruta. • Utilizar en otros productos que no hayan sido obtenidos bajo el sistema de producción integrada 	<ul style="list-style-type: none"> • Emplear una Marca diferenciada para las producciones obtenidas bajo el sistema de Producción Integrada. • Incluir en la etiqueta comercial el Número del Registro de Operadores Transform. / Comercializ.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Identificación de la empresa: Nombre o Razón Social, Domicilio, Registro Sanitario y Registro de Industrias Agrarias.</p> <p>-Origen del producto: País de Origen y Zona de Producción</p> <p>-Peso aproximado expresado en Kilogramos o en Gramos.</p> <p>LOGOTIPO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los envases en los que se expida la fruta para consumo irán provistos de una etiqueta (pegatina) numerada con el logotipo de Producción Integrada, proporcionada por la Dirección General de Comercio, previa solicitud y pago de tasas establecidas, y colocada siempre antes de la expedición de la fruta. • El diseño, dimensión, color y formato de dicha pegatina se realizará de acuerdo al Manual Básico de Imagen y el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía. • La contraetiqueta o pegatina numerada donde figura el logotipo identificador de los productos de Producción Integrada podrá sustituirse (previa solicitud) por la inclusión de este logotipo y numeración dentro del formato de la etiqueta comercial siempre y cuando cumpla con los requisitos siguientes: 	<p>nombres, marcas, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta reglamentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilización de pegatinas con el logotipo de Producción Integrada sin numerar. • Inclusión de la marca comercial o cualquier otra indicación en la pegatina donde figura el logotipo que identifica la Producción Integrada. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Solicitud previa por escrito a la Dirección General de Comercio.</p> <p>-Logotipo debe imprimirse en una de las siguientes versiones:</p> <p>VERDE NORMALIZADO SOBRE FONDO BLANCO. (Versión principal de la Marca de Garantía).</p> <p>CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO VERDE NORMALIZADO. (Variante de la versión principal).</p> <p>NEGRO SOBRE FONDO BLANCO. (Solamente en los casos que sea necesario por causas técnicas o de legibilidad).</p> <p>CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO NO NORMALIZADO (Sólo para casos puntuales y previa consulta a la Dirección General de Comercio)</p> <p>-Tamaños y Márgenes:</p> <p>TAMAÑO MÍNIMO PARA REPRODUCIR LA MARCA DE GARANTÍA ES DE 15 mm EN TINTAS PLANAS Y 20 mm EN CUATRICROMÍA.</p> <p>TAMAÑO MÁXIMO, NUNCA DEBERÁ EXCEDER A LA MITAD DEL TAMAÑO DE LA MARCA COMERCIAL, NI EN ALTURA NI EN ANCHURA.</p> <p>PARA FONDOS NO NORMALIZADOS HAY QUE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar la versión calada en blanco sobre fondo de color verde Normalizado que es la misma utilizada en pegatinas. Siempre que no comprometa la legibilidad o fallos de registro de impresión. • El tamaño para reproducir la Marca de Garantía en tinta plana de 20 mm., para conseguir una mayor legibilidad.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>DEJAR UN MARGEN EN BLANCO IGUAL A LA DECIMA PARTE DEL DIAMETRO DE LA MARCA, POR TANTO LAS MEDIDAS MÍNIMAS INCLUYENDO EL MARGEN SON: 18 mm (tinta directa) Y 24 mm (en cuatricromía).</p> <p>-Color:</p> <p>EN VERSIONES EN COLOR SIEMPRE SE UTILIZARÁ EL COLOR VERDE NORMALIZADO INDEPENDIENTEMENTE DEL TIPO DE TINTA UTILIZADA.</p> <p>-Tipografía:</p> <p>LOS TIPOS DE LETRAS QUE SE UTILIZARÁN SERÁN LAS CORPORATIVAS DE LA JUNTA DE EXTREMADURA:</p> <p>-“<u>Gill Sans Bold</u>” (negrita) condensada al 75% y en caja alta.</p> <p>-“<u>Albertus</u>” en caja alta.</p> <p>(Todos los requisitos descritos anteriormente se encuentran recogidos en el Manual Básico de Imagen de la Marca de Garantía de Producción Integrada).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es necesario que una vez que haya sido autorizada la impresión del logotipo en las etiquetas comerciales y éstas estén impresas, se envíe una copia de la factura de la imprenta en la que figurará: 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar para versiones en color cualquier color distinto al verde normalizado. 	<ul style="list-style-type: none"> • En fondos no normalizados el tamaño recomendado incluyendo los márgenes será de 24 mm. en tinta directa.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PALETIZACIÓN</p>	<p>-La numeración dada al logotipo de las etiquetas comerciales. -Primera y última etiqueta comercial original y numerada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se enviará a la Dirección General de Comercial al menos una copia de todo el material publicitario así como nuevos modelos de etiquetas comerciales que se vayan a utilizar. • Durante la fase de etiquetado del producto, éste debe ser manipulado de forma cuidadosa y precisa para evitar que se produzca cualquier tipo de alteración que pueda disminuir su calidad. • Las cajas o embalajes que vayan a ser utilizados para envases deben indicar claramente que son de fruta obtenida de producción integrada . • En todos los embalajes a utilizar, indistintamente de la capacidad de los envases, deberá figurar al menos en la rotulación de estos, en el caso de que no exista visibilidad clara de los propios envases: <p>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>SISTEMA DE PRODUCCIÓN: “PRODUCCIÓN INTEGRADA”.</p> <p>MARCA COMERCIAL.</p> <p>NOMBRE, RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Embalajes o cajas que contengan envases en los cuales no figure de forma clara el sistema de producción por el que ha sido obtenida la fruta PRODUCCIÓN INTEGRADA. Exceptuando embalajes que contengan envases en los que sea visible y legible claramente este sistema de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indicación en embalajes de: -ZONA DE ORIGEN. -PESO NETO/ENVASE.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONSERVACIÓN</p> <p><i>Conservación de corta duración</i></p>	<p>DE LA EMPRESA.</p> <p>PAÍS DE ORIGEN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El material a utilizar en el proceso de paletización debe ser biodegradable para generar la mínima cantidad de residuos en el medio ambiente y además que no provoque ningún tipo de alteración a la fruta en cuanto a la calidad se refiere. • En esta fase se distinguen dos tipos de conservación: <ol style="list-style-type: none"> 1.- Conservación de corta duración: Fruta manipulada, envasada, etiquetada y paletizada apta para comercialización en corto periodo de tiempo. 2.- Conservación de larga duración: Exclusivamente para variedades de fruta recolectadas a final de verano y comercializadas no antes del mes de enero. • La conservación de corta duración se llevará a cabo en cámaras frigoríficas, la temperatura será la más adecuada para la perfecta conservación de la fruta según la variedad de la que se trate, deberán existir registros térmicos para su comprobación. • El tiempo de conservación (corta duración) de la fruta hasta su expedición con carácter general no puede ser superior a 15 días (excepto en aquellas variedades que por motivos comerciales puedan ser conservadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservación sin tratamiento frigorífico. • Utilizar tratamientos post-recolección en frutas que se comercialicen inmediatamente a su manipulación o que hayan pasado por una conservación de corta duración. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><i>Conservación de larga duración</i></p>	<p>durante un período mayor siempre que no vaya en detrimento de su calidad y se haya conseguido unas condiciones excepcionales tanto en la recolección como durante todo el proceso de manipulación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La conservación de larga duración para las variedades de fruta indicadas anteriormente será una práctica que se llevará a cabo después de realizar el control de calidad. Transcurrido el período de tiempo adecuado a este tipo de conservación se procederá en la misma forma que para la fruta destinada a consumo inmediato en lo que se refiere a las prácticas de manipulación, envasado, etiquetado y paletizado descritas anteriormente. También se podrán realizar estas prácticas de manipulación previamente a la conservación de larga duración. • La duración de este tipo de conservación (larga duración) dependerá del sistema de conservación utilizado (cámaras de atmósfera normal o cámaras de atmósfera controlada) y de la evaluación de la fruta. <p>En cámaras de atmósfera normal el control de la temperatura se realizará mediante, los registros térmicos y el período de tiempo de la fruta en este tipo de cámaras en torno a los 4 meses.</p> <p>El técnico encargado en la central de este tipo de conservación deberá llevar las anotaciones de las operaciones realizadas, productos y cantidades utilizadas. Estas anotaciones deben estar firmadas como responsable de la veracidad de los datos, es obligatorio y debe estar disponible en las inspecciones que se realicen.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de 1°C en las cámaras de atmósfera normal

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Solamente en esta fase del proceso se permitirá el uso de productos fitosanitarios, exclusivamente para peras destinadas a frigoconservación cuyo consumo será a partir del mes de enero, cuya única finalidad es evitar o retrasar aparición de enfermedades. La aplicación de estos productos se realizará por ducha o fumigación. Por excepción podrán aplicar estos tratamientos a variedades de fruta que puedan salir al mercados con anterioridad al mes de Enero, no es aplicable a las variedades de consumo inmediato o corta conservación, con la obligatoriedad de realizar un análisis para la comprobación del límite máximo de residuos, como mínimo por cada una de las cámaras en la que se conserve este tipo de fruta.</i> • Las cámaras de conservación, independientemente del tipo que sean (corta o larga duración), utilizadas para distintas producciones de frutas (integrada y convencional) deberán separar la fruta procedente de producción integrada con identificación propia del resto de la fruta. Esta separación puede ser física o en el tiempo. • Cuando se utilice la cámara de conservación exclusivamente para fruta de producción integrada, y se trate por supuesto de una industria mixta, figurará a la entrada de dicha cámara un cartel que indique: “FRUTA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA”. • Durante esta fase la manipulación de la fruta debe ser muy precisa, realizándose en el menor tiempo posible evitando aumentar la temperatura desde la cámara de conservación a la puerta de carga de la central 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de productos fitosanitarios no autorizados e incumplimiento de las restricciones establecidas en los productos autorizados del cuadro nº 6. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer de túneles de frío de la cámara de conservación a la puerta de carga, para que exista una temperatura constante.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>COMERCIALIZACIÓN</p>	<p>hortofrutícola. La temperatura de la fruta en esta fase debe oscilar entre 6-7° C.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El transporte de la fruta se debe realizar en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para conseguir que la fruta llegue a su destino en las mismas condiciones con las que se expidió. • Hay que distinguir en esta fase cual es el destino de la fruta para su posterior comercialización (exportación o mercado nacional). • Cuando el destino de la fruta de producción integrada sea fuera del territorio nacional (exportación a terceros países) debe llevar necesariamente el “DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA PARA EXPORTACIÓN” (Mod. 38), que será expedido por la Dirección General de Comercio. La obtención de dicho documento se deberá solicitar con antelación suficiente a través del Modelo 37 por la empresa expedidora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de vehículos no frigoríficos para el transporte de fruta cuyo destino sea la exportación, territorio de la Unión Europea o cualquier Comunidad Autónoma del territorio nacional a excepción de Extremadura. • Para el transporte dentro del territorio regional está prohibido la utilización de vehículos no isotermos cuando las distancias recorridas sean de una duración superior a 3h. y se realice durante el día y con altas temperaturas. • Solicitar el documento de acompañamiento para exportar fruta de producción integrada cuando no tengan vigencia las resoluciones y certificados de inscripción o renovación. 	<ul style="list-style-type: none"> • El transporte de la fruta se lleve a cabo sin que se rompa la cadena de frío con vehículos frigoríficos cuya temperaturas sean de 6-10° C.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIBRO DE ENTRADAS Y SALIDAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Operador Individual o Agrupación de Operadores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán solicitar y disponer del Libro de Entradas y Salidas de Productos de Producción Integrada, de acuerdo al modelo 10 del Manual de Procedimiento. Éste será habilitado y firmado por el Director General de Comercio. • Existe la posibilidad de llevar todas las entradas y salidas referidas a la producción integrada informáticamente siempre que se siga el mismo modelo de las hojas del libro descrito anteriormente. En este caso deberán solicitar previamente y por escrito su autorización. • En el libro se anotarán todas las entradas de las materias primas especificando la especie, variedad, calidad, calibre, cantidad, etc., en las fechas en que se han producido. De igual modo se anotarán todas las salidas identificando en el cuadro correspondiente el producto, calidad, envase, capacidad de envases, cantidad total, destino, etc. Este libro debe actualizarse al menos semanalmente. • En la primera página del Libro de Entradas y Salidas, donde se procede a la habilitación de éste figurará la persona responsable, la cual firmará todas y cada una de las hojas que se cumplimenten, responsabilizándose así de la veracidad de todas las entradas y salidas registradas en el Libro. <p>Cuando se utilice la otra opción (sistema informático) deberán realizar una diligencia o formalismo de compromiso que tendrá carácter anual siempre y cuando no se produzca ningún cambio en cuanto al</p>		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
LIMPIEZA DE LA CENTRAL	<p>responsable se refiere, si es así deberán enviar un nuevo compromiso donde se haga consta quien es el responsable actual.</p> <p>Al final de cada campaña se remitirán a la Dirección General de Comercio todas las anotaciones informáticas de entradas y salidas que deberán venir firmadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este libro o las <i>anotaciones informáticas</i> podrán ser solicitados en cualquier momento por el Organismo de Control para su control e inspección, sin necesidad de comunicarlo con aviso previo. El libro debe ser conservado durante 5 años a partir de la fecha que se tramite. • En los registros, independientemente del formato empleado, deberán anotarse todos los documentos a los que hacen referencias las entradas y salidas, adjuntándose a éste los originales o fotocopias (claras y legibles). El Organismo Competente tendrá libre acceso a cualquier tipo de documentación referida al sistema de producción integrada, así como a todas y cada una de las instalaciones utilizadas para obtener esta producción para poder llevar a cabo el control que considere necesario y oportuno. <ul style="list-style-type: none"> • Se procederá a la desinfección total de la central hortofrutícola al menos una vez al año. • La desinfección y lucha contra parásitos en los lugares donde haya fruta se realizará de forma que no se produzca ningún tipo de contaminación en ésta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de productos de limpieza y desinfección que generen residuos en el medio ambiente provocando un mayor impacto ambiental y que no tengan la autorización correspondiente otorgada por la 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>HIGIENE Y LIMPIEZA DEL PERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La limpieza de la maquinaria e instalaciones así como la desinfección durante el período de funcionamiento de la central se realizará al menos una vez a la semana y una vez al mes respectivamente. Equipos y maquinarias deben instalarse de forma que se facilite su limpieza también por la parte inferior. • En industrias mixtas que utilicen la misma maquinaria para distintas producciones será necesario su limpieza cada vez que se manipule fruta de Producción Integrada. • Todos los productos de limpieza y desinfección se encontrarán en un almacén aislado del resto de las instalaciones. • Deberán disponer de contenedores suficientes, cerrados, debidamente identificados y de uso exclusivo para desechos de la instalación. Existirá una planificación ordenada, minimizando al máximo cualquier olor anormal. • Para reducir las posibilidades de contaminación del producto, equipamiento, contenedores, envases, etc. Deberá haber un mínimo de higiene entre el personal de la central. <p>-Todo personal deberá lavarse las manos e higienizarlas en caso necesario antes de volver a su trabajo tras cualquier ausencia, o siempre que se hayan ensuciado o contaminado, para evitar la siembra de microorganismos indeseables sobre el proceso de la fruta.</p>	<p>Dirección General de la Salud Pública.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acumulo excesivo de cartones, tablas, plásticos y flejes. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Eliminar joyas que puedan provocar contaminación o alteración.</p> <p>-Uso de prendas exteriores (batas y/o monos) utilizadas solo en el trabajo</p> <p>-Sistema de limpieza de suelas de zapatos para impedir contaminación procedente del exterior, es necesario la existencia de una alfombra que elimine el polvo adherido a ellas.</p> <p>-VESTUARIOS Y SERVICIOS, limpios y en buen estado.</p> <p>Separados para ambos sexos, con ventilación directa o forzada, aislados de las dependencias de trabajo con armarios o taquillas fabricados de material de fácil limpieza, desinfección y desodorización.</p> <p>Estarán separados los servicios de los vestuarios cuando el número de trabajadores sea superior a cinco. Éstos últimos se dotarán de paredes y suelos impermeables y lavables.</p> <p>Para el lavado e higienizado de las manos de los empleados y visitantes, los servicios estarán provistos de agua potable con temperaturas adecuadas (fría y caliente), o detergentes y toallas de un solo uso o secado higiénico.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • No salir de las instalaciones con estas prendas. • Sistema de seguridad que consta de un sistema empapado de desinfectante lo suficientemente potente por el que se anda unos metros. • Utilización de materiales que cubran los zapatos que sean de un solo uso. • Grifos lavamanos accionados con el pie.

CUADRO N° 1

**COMPORTAMIENTO AGRONÓMICO DE PATRONES FRENTE A CONDICIONES
ECOLÓGICAS ADVERSAS (FISIOPATÍAS)**

PORTAINJERTO		GRADO DE SENSIBILIDAD A	
		ASFIXIA	CLOROSIS
Manzano	FRANCO		
	M-9	Alta	
	M-26	Alta	
	M-27		
	MM-106	Alta	
	MM-109	Alta	
	MARK		
Membrillero	EMLA-C		Alta
	EMLA-A		Alta
	Sydo		Alta
	INRA-BA-29		Alta
Peral	Franco		Alta
	Membrillero EMLA-C	Baja	Alta
	Membrillero EMLA-A	Baja	Alta
	Membrillero Sydo		Alta
	Membrillero INRA-BA-29	Baja	Alta

CUADRO N° 2. COMPORTAMIENTO AGRONÓMICO DE PATRONES FRENTE A LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES MÁS IMPORTANTES

PORTAINJERTO		GRADO DE SENSIBILIDAD A						
		Fuego bacteriano	Phytopthora	Agrobacterium	Armillaria	Rizoctonia	Nemátodos	Pulgón lanígero
MANZANO	M9	Sensible	Resistente	Sensible				Sensible
	M26	Sensible	Sensible					
	M27	Sensible	Resistente					Sensible
	MM-106	Resistente	Sensible					Buena resistencia
	MM-109							Bastante resistente
	MARK			Sensible				Sensible
MEMBRILLERO	EMLA-C							
	EMLA-A				Sensible		Resistente	
	Sydo							
	INRA-BA-29						Resistente	
PERAL	Franco	Sensible	Sensible	Sensible	Resistente		Sensible	Sensible
	Membrillero EM-C	Sensible	Resistente	Resistente	Sensible		Resistente	Resistente
	Membrillero EM-A	Sensible	Resistente	Resistente	Sensible		Resistente	Resistente
	Sydo							
	Membrillero BA-29	Sensible	Resistente	Resistente	Sensible		Resistente	Resistente

CUADRO N° 3

NIVELES NORMALES ORIENTATIVOS EN HOJAS DE FRUTALES DE PEPITA EN JULIO Y AGOSTO

Elemento		Deficiente	Adecuado
Nitrógeno	N(%)	< 1.80	2.20-2.80
Fósforo	P(%)	< 0.11	0,12-0.25
Potasio	K (%)	< 0.70	1,00-2,00
Calcio	Ca (%)	< 0.70	1,00-2,50
Magnesio	Mg (%)	< 0.25	0,25-0,50
Hierro	Fe (p.p.m)	< 40	60-250
Manganeso	Mn (p.p.m.)	< 14	35-150
Zinc	Zn (p.p.m.)	< 16	20-150
Cobre	Cu (p.p.m.)	< 5	5-20
Boro	B (p.p.m.)	< 15	20-70

CUADRO N° 4

CONTROL INTEGRADO EN FRUTALES DE PEPITA

PLAGA/ENFERMEDAD	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO DE MATERIAS ACTIVAS	CONTROL BIOLÓGICO FAUNA AUXILIAR	MÉTODOS DE SEGUIMIENTO	MÉTODOS CULTURALES	CONTROL BIOTÉCNICO
Piojo de San José (<i>Quadraspiduotus perniciosus</i>)	Control invernol en madera: tratar a presencia y si año anterior presencia en frutos. Controles en vegetación: tratar en 1ª generación a 30% hembras ocupadas.	Tratamiento invernol -Aceite invierno -Aceite verano -Aceite+(etion, diazinon o fenitrotion) -Polisulfuro Ca -Polisulfuro Ba Tratamiento en vegetación. -Diazinón -Fenitrotión -Metil clorpirifos	Aphitis sp.	Cinta engomada para control salida de larvas en el 10% de parcelas con presencia.	Eliminación de ramas afectadas en poda de invierno. Si existen focos localizados, tratar sólo estos. Plantar arboles exentos de la plaga.	
Orugas de la Piel (<i>Pandemis heparana</i> , <i>Adoxophyes orana</i>)	En general no exigen tratamientos en nuestra zona. Si hubiera presencia de daños en campaña anterior se efectuaría una aplicación al inicio de caída de pétalos al superar el 0,15% de corimbos atacados.	Fenoxycarb Fosmet Metil clorpirifos Tebufenocida		Colocación de trampas con feromonas para seguimiento de vuelo en caso de problemas en la plantación.		
Sila (<i>Cacopsilla pyri</i>)	En invierno tratar al observar 5 o más adultos en 40 golpes por parcela. En vegetación tratar al superar 10% de corimbos ocupados, o 10% brotes ocupados.	En invierno: -Aceite invierno -Aceite verano -Cipermetrina -Alfacipermetrina -Aceites + (etion, diazinon o fenitrotion) En vegetación Aceite de verano, Abamectina (1), Amitraz Fenoxycarb, Fosmet Diflubenzuron (2), flufenoxuron (2), hexaflumuron (2), teflubenzuron (2), triflumuron (2).			Poda en verde	

- (1) Sólo formulación Abamectina 1,8% .
(2) Máximo dos aplicaciones al año.

PLAGA/ENFERMEDAD	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO DE MATERIAS ACTIVAS	CONTROL BIOLÓGICO FAUNA AUXILIAR	MÉTODOS DE SEGUIMIENTO	MÉTODOS CULTURALES	CONTROL BIOTÉCNICO
Pulgones	Control invernacional en madera En vegetación:	Tratamiento invernacional: -Aceite invierno -Aceite verano -Aceites+(etion, diazinon o fenitrotion) En vegetación: -Dimetoato -Acefato (sólo hasta primavera). -Pirimicarb -Taufluvalinato (contra Aphys gossipy).				
Mosca de la fruta (<i>Ceratitidis capitata</i>)	Tratar al superar 2 cap/tram/día (Trimedlure), o a primer fruto picado	-Deltametrin -Fentión (sólo un tratamiento) -Fosmet -Malatión -Piridafention -Triclorfón		Colocación de trampas con feromonas para seguimiento de vuelo		
Carpocapsa (<i>Cydia pomonella</i>)	En 1ª generación tratar al superar 3-5 cap/tram/sem.	-Bacillus Thuringiensis -Diazinón -Diflubenzurón(2) -Fenitrotión -Fenoxycarb -Flufenoxuron(2) -Fosalone -Fosmet -Hexaflumurón(2) -Tebufenocida -Teflubenzurón(2) -Triflumurón(2) -Lambda cihalotrin -Metilparation (microencapsulado) -Virus de la granulosis		Colocación de trampas con feromonas para seguimiento de vuelo		Confusión sexual
Filoxera (<i>Aphanostigma pyri</i>)	En parcelas con problemas en fruta el año anterior.	-Diazinón -Metil-clorpirifos		Colocación cintas para detectar salida de insectos.		

(2) Máximo dos aplicaciones al año.

PLAGA/ENFERMEDAD	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO DE MATERIAS ACTIVAS	CONTROL BIOLÓGICO FAUNA AUXILIAR	MÉTODOS DE SEGUIMIENTO	MÉTODOS CULTURALES	CONTROL BIOTÉCNICO
Hoplocampa (<i>Hoplocampa brevis</i>)	Tratar al superar 10% corimbos atacados.	-Dimetoato (3) -Fosalone -Fosmet				
Taladros de la madera (<i>Zeuzera pyrina</i> , <i>Synanthedon myopaeformis</i>)	Tratamientos localizados al tronco y ramas en invierno.	Aceite de verano+(etion, diazinon ó fenitroton)		Colocación de trampas con feromonas para seguimiento de vuelo.	-Corte y destrucción de brotes atacados. -Tratamientos localizados con mezclas de aceites minerales + (etion, diazinon o fenitroton). -Ataques moderados: introducción de alambre en galería.	Confusión sexual
Acaros (<i>Tetranychus urticae</i> , <i>Panonychus ulmi</i>)	Tratamiento de invierno en el caso de araña roja. En vegetación tratar al 60% de hojas ocupadas o un nivel justificado técnicamente según variedades.	En invierno -Aceite de invierno -Aceite de verano En vegetación -Aceite de verano -Abamectina (1) -Bromopropilato -Fenpiroximato (4) -Clofentezin -Dinobuton -Fenazaquin (4) -Fenbutestan -Hexitiazox -Piridaben (4) -Tebufenpirad (4)				
Erinosis (<i>Eriophyes pyri</i>)	A caída de hojas tratar al 5% de brotes ocupados. En vegetación tratar a 2% de frutos atacados.	-Azufre -Amitraz -Fenbutestan				
Gusano Cabezudo (<i>Capnodis tenebrionis</i>)	-Sólo si hay presencia: -Un tratamiento a la salida invernal. -Un tratamiento a la salida de adultos nuevos.	Metil paration (microencap.) Fenitroton			Arrancar los árboles afectados quemándolos cuanto antes con las precauciones y permisos pertinentes.	
Minadora circular (<i>leucoptera malifoliella</i>)	Tratamiento al superar 10% hojas ocupadas. En general no exigen tratamientos en nuestra zona. Si hubiera presencia de daños en campaña anterior se efectuaría una aplicación al superar el umbral de tolerancia.	Diflubenzuron (2) Flufenoxuron (2) Hexaflumurón (2) Teflubenzuron (2) Triflumuron (2)		Colocación de trampas con feromonas para seguimiento de vuelo.		

- (1) Sólo formulación abamectina 1,8%.
- (2) Máximo dos aplicaciones al año.
- (3) Sólo un tratamiento antes o después de floración.
- (4) Sólo una aplicación de cualquier materia activa de esta familia.

PLAGA/ENFERMEDAD	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO DE MATERIAS ACTIVAS	CONTROL BIOLÓGICO FAUNA AUXILIAR	MÉTODOS DE SEGUIMIENTO	MÉTODOS CULTURALES	CONTROL BIOTÉCNICO
Minadora punteada (<i>Phyllonorycter blancardella</i>)	Caída de hojas: 20% de hojas ocupadas. Vegetación: 15-20% de hojas ocupadas.	Diflubenzuron		Colocación de trampas con feromonas para seguimiento de vuelo.	Aplicación de urea al 5% a caída de hojas.	
Moteado (<i>Venturia pyrina</i>)	Tratamientos preventivos en estado fenológico C3-D. En vegetación tratar en momento de riesgo a partir de información de termohumectógrafo.	Tratamiento preventivo con compuestos de cobre (hidróxido cúprico, oxiclورو cuprocálcico, oxiclورو de cobre, óxido cuproso, oxinato de cobre). A partir de yema inchada: -Benomilo (2) -Bitertanol (5) -Captan (6) -Ciproconazol (5) -Clortalonil (6) -Compuesto de cobre (6) -Diclofuanida (6) -Difenoconazol (5) -Ditianona -Dodina -Fluquinconazol (5) -Flusilazol (5) -Folpet (6) -Kresoxim metil -Metil tiofanato (2) -Metiram (6) -Miclobutanil (6) -Nuarimol (5) -Pirifenox (5) -Triforina (5) -TMTD o Tiram (6) -Ziram (6)		Utilización de termohumectógrafos y estaciones automáticas.		
Septoria (<i>Septoria pyricola</i>)	Tratar a partir de estado fenológico J. Tratamientos a caída de hojas.	-Captan -Difenoconazol -TMTD o Tiram -Ziram -Compuestos de cobre			Evitar el encharcamiento en zonas propensas a los ataques. No abusar de abonados nitrogenados.	
Pseudomonas (<i>Pseudomonas syringae</i>)	Tratamientos a partir de caída de pétalos y en primavera lluviosas.	Compuestos de cobre Kasugamicina+cobre				
Mal de cuello (<i>Phytophthora cactorum</i>)	En caso de mortandad o decaimiento del árbol por podredumbre del cuello y/o raíz.	Fosetil-al Metalaxil			Utilización de patrones resistentes. Plantación y quema de árboles afectados. Evitar nivelación a 0.	

(2) Máximo dos aplicaciones al año.

(5) y (6): Alternar materias activas de estos grupos.

PLAGA/ENFERMEDAD O FISIOPATIA	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO DE MATERIAS ACTIVAS	CONTROL BIOLÓGICO FAUNA AUXILIAR	MÉTODOS DE SEGUIMIENTO	MÉTODOS CULTURALES	CONTROL BIOTÉCNICO
Oidio del manzano (<i>Podosphaera leucotricha</i>)	Tratamiento preventivo en variedades sensibles. Aparición de síntomas.	Fungicidas de contacto Azufre, polisulfuro de bario, polisulfuro de cal, quinometionato. Fungicidas penetrantes Bitertanol (7). Fungicidas sistémicos Bupirimato, ciproconazol (7), diniconazol (7), fluquinconazol (7), flusilazol (7), miclobutanil (7), nuarimol (7), penconazol (7), pirazofos, pirifenox (7), tebuconazol (7), tetraconazol (7), triadimenol (7). Mezclas de fungicidas Miclobutanil+azufre,			Eliminar en el aclareo frutos con síntomas. Eliminar chupones en poda en verde para favorecer la aireación.	
Entomosporiosis (<i>Entomosporium maculatum</i>)	A partir de caída de pétalos y en caso de primaveras lluviosas.	Oxicloruro de cobre Ziram				
Monilia (<i>Monilia fructigena</i>)	Botón rosa, floración, caída de pétalos.	Benomilo Metil-tiofanato Triforina Clortalonil Miclobutanil Cobre Azufre Captan		Observación de las condiciones climáticas.	Dstrucción de frutos momificados y ramas con chancros. Evitar los riegos por aspersion a partir del envero. No abusar de abonados nitrogenados a partir del envero.	
Falta de cuajado	Tratamiento en variedades de escasa fructificación y con cierta capacidad para producir frutos sin semillas.	Ácido giberélico				
Granizada, pedrisco	Tratamiento en caso de que se produzcan granizadas.	Captan Benomilo Metil-tiofanato Tiram Ziram Oxinato de cobre				
Helada	Tratamiento durante el periodo de floración o cuajado del fruto si se produjera una helada.	Ácido giberélico			Quema de tacos de madera o cualquier otro método que no produzca contaminación ambiental.	

(7) IBES. Alternar con fungicidas de otro modo de acción o utilizar mezclas.

CUADRO N° 5

HERBICIDAS AUTORIZADOS EN PERAL, MANZANO Y MEMBRILLERO

MATERIA ACTIVA	FORMA DE EMPLEO	TOXICOLOGÍA			
	TIPO DE HERBICIDA	Hombre	Terrestre	Acuícola	Apícola
FLUAZIFOP	Postemergencia	Baja, irritante Xi	A	B	
GLIFOSATO	Postemergencia	Baja, irritante Xi	A	B	
GLIFOSATO+MCPA	Postemergencia	Nocivo Xn	B	B	Compatible
GLUFOSINATO	Postemergencia	Nocivo Xn	B	A	
ORIZALINA	Preemergencia	Baja, irritante Xi	A	B	
OXIFLUORFEN	Pre y Post-temprana	Nocivo Xn (Baja, irritante Xi)	A	B	
PENDIMETALINA	Preemergentes	Nocivo Xi	A	B	
SULFOSATO	Postemergencia	Nocivo Xi	B	B	B
DIURON + AMINOTRIAZOL	Preemergencia	Nocivo Xn	A	A	B

CUADRO N° 6
PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LARGA DURACIÓN

Listado de materias activas de productos fitosanitarios que se pueden utilizar para fruta destinada a frigoconservación (conservación de larga duración) para consumir como norma general a partir del mes de Enero siguiente a la campaña de recolección.
Son:

-Difenilamina (8) -Metil-tiofanato -Folpet -Imazalil -Tiabendazol	El nivel de residuos no puede superar el 50% del LMR.
---	---

(8) Sólo formulaciones del 10% y 20%

Estas materias activas están admitidas con restricciones, uso restringido con autorización del técnico asesor y bajo su control.

Tratamientos con estos productos por ducha inmersión o fumigación antes de almacenarlo en cámara, conservación más duradera y evita o retrasa la aparición de enfermedades en cámaras de premaduración.

CUADRO RESUMEN (N° 7): CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD DE LA FRUTA DE PEPITA

Se refiere a las características que deben cumplir la fruta de pepita (manzana y pera) cuyo destino sea el consumo en estado fresco, quedan excluidas las frutas de pepita destinadas a transformación industrial. Estas características de calidad las deben presentar en el momento de su expedición, después de todo el proceso de acondicionamiento, manipulación y envasado.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
<p align="center">ENTERAS</p> <p align="center">SANAS</p> <p align="center">LIMPIAS</p>	<p>Exentas de toda ablandación o ataque que pueda alterar su calidad.</p> <p>Se excluyen en todo caso los productos afectados de podredumbre o alteraciones que los hagan impropios para su consumo.</p> <p>Prácticamente exentas de plagas y de los daños que se produzcan por las plagas. Se excluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Frutos agusanados. -Frutos deteriorados: <ul style="list-style-type: none"> • Atacados por podredumbre. • Con lesiones o grietas no cicatrizadas. - Para las manzanas también se excluirán frutos deteriorados: <ul style="list-style-type: none"> • Con acorchamiento. • Deterioros externos. • Atacados de vitrosidad. <p>La fruta debe estar desprovista de residuos aparentes tales como tierra, impurezas, materias extrañas o indicios visibles de productos de tratamiento. En caso que se comprueben residuos o indicios en los frutos, éstos entrarán en el cuadro de tolerancias.</p>

CUADRO N° 7 (CONTINUACIÓN)

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
<p>EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL</p> <p>EXENTOS DE OLOR Y/O SABOR EXTRAÑO.</p> <p>DESARROLLO Y ESTADO DE MADUREZ</p>	<p>Se excluyen frutos netamente mojados, no obstante se admiten frutos que a la salida de los almacenes frigoríficos o vehículos de transporte que quedan recubiertos de una ligera condensación debida a la diferencia de temperatura.</p> <p>Se entiende por olor y/o sabor extraño aquel que sea anormal, que tome el fruto debido a la utilización de agentes externos no apropiados durante las fases de almacenamiento, envasado, transporte, etc.</p> <p>El desarrollo de los frutos debe ser tal, que les permita alcanzar su estado de madurez (en función de la variedad), en el lugar de consumo. Por otra parte, no deben presentar una madurez excesiva que les haga impropios para la alimentación.</p> <p>Distinción de distintos tipos de frutos:</p> <p>DUROS: Pulpa consistente, presenta un sabor amiláceo, pero no ha alcanzado todavía la madurez de consumo, en este estado los frutos son adecuados para almacenamiento y para expedición a larga distancia.</p> <p>FIRMES: Pulpa poco resistente, con tendencia a volverse crujiente y que presentan un sabor ligeramente amiláceo, en este estado los frutos son igualmente aptos para almacenamiento y expedición a larga distancia.</p> <p>FIRMES-MADUROS: Pulpa es crujiente y de madurez normal; estos frutos son aptos para su almacenamiento a corto o medio plazo y para el transporte a larga distancia en buenas condiciones de protección.</p> <p>EN VIRAJE: Estado es intermedio entre firme y maduro, pero que son aptos para exportación a larga distancia.</p> <p>MADUROS: Carne es crujiente y fundente, estos frutos pueden soportar el transporte, pero deben ser consumidos rápidamente.</p> <p>En función de las consideraciones anteriores, se excluyen de todas las categorías:</p> <p>-Frutos insuficientemente desarrollados y no maduros que se mustian durante el almacenamiento y que no son aptos para el consumo por su sabor ácido y la dureza de la pulpa.</p>

CUADRO N° 7 (CONTINUACIÓN)

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
DESARROLLO Y ESTADO DE MADUREZ	<p>-Manzanas, frutos que, a la salida de almacén , presentan enfermedades específicas como son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pardeamiento interno. Los tejidos afectados quedan firmes, con desarrollo más pronunciado de la enfermedad alrededor del corazón.• Escaldadura. Es una de las enfermedades más graves de las manzanas en almacén o en transporte. Afecta a la epidermis del fruto en forma de pardeamiento y puede llegar hasta un ataque de la pulpa muy semejante a la podredumbre.• Enfermedad común del frío. Se manifiesta, para algunas enfermedades por la aparición de zonas pardas claras en la pulpa, que pueden extenderse a una gran parte del fruto en forma de manchas pardas y de un anillo pardo que rodea totalmente la manzana. En su última fase, la coloración parda se hace visible bajo la epidermis. <p>- Peras, cuyos frutos estén demasiado maduros o pasados, este exceso de madurez puede ser comprobado bien en la recolección o en la expedición.</p> <p>-Los frutos (peras y manzanas) deben haber alcanzado el grado de desarrollo que les permita:</p> <ul style="list-style-type: none">• Continuar el proceso de maduración para alcanzar el grado de madurez adecuado en función a sus características varietales.• Soportar su transporte y manipulación.• Llegar a su destino en condiciones satisfactorias.

CUADRO RESUMEN (Nº 8): CLASIFICACIÓN DE LAS DISTINTAS CATEGORIAS COMERCIALES

CATEGORIAS COMERCIALES	CARACTERÍSTICAS
<p align="center">CATEGORIA EXTRA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad: Superior ligada a la variedad, estado de marchitez y estado sanitario. Presentación muy delicada. • Forma, desarrollo y coloración: Típicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción. • Pedúnculo: Intacto. Los frutos desprovistos de pedúnculo o cuyo pedúnculo esté dañado se admiten con la tolerancia general del 5% previsto para la categoría. • Defectos: Exentos de defectos, con excepción de muy ligeras alteraciones en la epidermis: <ul style="list-style-type: none"> -QUEMADURAS DE SOL O DE PRODUCTOS DE TRATAMIENTO. -CICATRIZACIÓN EPIDÉRMICA. -ROZADURAS (mancha marrón oscura o negra producida por las ramas). -MAGULLADURA (daño causado por choque o presión sin rotura de la epidermis). -MANCHAS PARDAS (sin sobrepasar la cavidad peduncular, no rugosa). <p>SE ADMITEN ESTAS LIGERAS ALTERACIONES SIEMPRE QUE NO AFECTEN A LA CALIDAD, AL ASPECTO GENERAL DEL FRUTO Y/O A LA PRESENTACIÓN DEL ENVASE.</p> <p>Se excluirán de esta categoría los frutos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -CON ATAQUES DE GRANIZOS. -FRUTOS ARRUGADOS. -PERFORACIÓN EN LA EPIDERMIS. -MOTEADO. -EN PERAS: Aquellas que tengan su pulpa gránulos pétreos (litiasis: pulpa encierra nódulos duros que le proporcionan una consistencia granulosa).

CUADRO N° 8 (CONTINUACIÓN)

CATEGORIAS COMERCIALES	CARACTERÍSTICAS
<p align="center">CATEGORÍA I</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad: Buena. • Forma, desarrollo y coloración: Típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. • Defectos (serán admitidos): <ul style="list-style-type: none"> -Ligeros defectos de desarrollo y/o coloración. -Ligeras deformaciones. -Pedúnculo ligeramente dañado. <p>En la epidermis se admiten defectos a condición de que no perjudique ni el aspecto general ni a la conservación.</p> <p align="center">NO SE ADMITIRAN EN PERAS, FRUTOS QUE TENGAN EN SU PULPA CONCRECIONES PÉTREAS (LITIASIS).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Límites aceptados en cuanto a los defectos: <ul style="list-style-type: none"> - Defectos de forma alargada: 2cm. de longitud total máxima. - Defectos extendidos en superficie: 1cm² máximo. - Moteado: Superficie total máxima ¼ cm². <p>EN MANZANAS ADEMÁS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Daños de granizo: Muy ligero, Superficial no sobrepasando las manchas 5mm. de diámetro para cada una superficie máxima de 1cm² y sin influencia sensible sobre la coloración y sin deterioro sensible de la pulpa. - Quemaduras de sol o de productos de tratamiento: Ligera, sin ampolla ni grieta y sin modificar sensiblemente el aspecto normal del fruto. - Frutos arrugados: Ligeras arrugas que no aparecen sino bajo la presión de los dedos. - Ataque de insectos: Ligera, superficial y netamente cicatrizado.

CUADRO N° 9 CALIBRES DE LAS DISTINTAS ESPECIES DE LOS FRUTALES DE PEPITA

El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Es obligatorio el calibrado para las categorías comerciales EXTRA Y I (primera).

ESPECIE: PERA

CALIBRADO	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Calibre mínimo variedades de fruto grande (1)	60 mm. de diámetro.	55 mm. de diámetro.
Calibre mínimo para resto de variedades	55 mm. de diámetro.	50 mm. de diámetro.
Diferencia máxima para frutos de un mismo envase	5 mm. de diámetro.	5 mm. de diámetro en capas 10 mm. de diámetro a granel.

ESPECIE: MANZANA

CALIBRADO	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Calibre mínimo de variedades de fruto grueso (2)	70 mm. de diámetro.	65 mm. de diámetro.
Calibre mínimo para otras variedades	60 mm. de diámetro.	55 mm. de diámetro.
Diferencia máxima para frutos de un mismo envase.)	5 mm. de diámetro.	5 mm. de diámetro en frutos ordenados en capas. 10 mm en frutos presentados a granel en el envase.

Los Reglamentos CEE 920/89 y 487/90 establece los calibres de las peras y manzanas.

(1) y (2): Las distintas variedades de frutos grandes y frutos gruesos de peras y manzanas respectivamente se establecen en las listas que recoge el Reglamento CEE 920/89.

CUADRO N° 10 TOLERANCIAS ADMITIDAS EN EL CALIBRADO EN FUNCIÓN DE LAS CATEGORÍAS COMERCIALES

Los frutos que no se ajustan a las condiciones establecidas en cada categoría pueden ser admitidos dentro de la misma siempre y cuando cumplan con lo exigido en las tolerancias, tanto de calidad como de calibre.

La tolerancia se evalúa por la apreciación de cada envase examinado y por la media del conjunto de las muestras.

Se establece en función del número de frutos o del peso.

ESPECIE: PERA

TOLERANCIAS	CATEGORÍA EXTRA	CATEGORÍA I
CALIDAD	5% en número o en peso que no se corresponda a las características de esta categoría pero conforme con la categoría I	10% en número o en peso que no se corresponda a las características de esta categoría pero conforme con la categoría II.
CALIBRE	10% en número o en peso de frutos, con una variación máxima de 5mm. por debajo del mínimo establecido.	10% en número o en peso de frutos con una variación máxima de 5 mm. por debajo del mínimo establecido.

ESPECIE: MANZANA

TOLERANCIAS	CATEGORÍA EXTRA	CATEGORÍA I
CALIDAD	5% en número o en peso que no se corresponda a las características de esta categoría pero conforme con la categoría I	10% en número o en peso que no se corresponda a las características de esta categoría pero conforme con la categoría II.
CALIBRE	10% en número o en peso de frutos, con una variación máxima de 5mm. por debajo del mínimo establecido.	25% en número o peso de frutos desprovistos de su pedúnculo, siempre que la epidermis de la cavidad peduncular no este deteriorada. 10% en número o en peso de frutos con una variación máxima de 5 mm. por debajo del mínimo establecido..

CUADRO N° 11 CRITERIOS DE “RUSSETING” PARA LAS MANZANAS

Variedades de manzanas en las que el russeting es una característica epidérmica de la variedad y no constituye defecto si se ajusta al aspecto varietal típico. Existe una lista limitativa que establece el Reglamento CEE 920/89 de la Comisión por la que se fija la norma de calidad para las manzanas. Para el resto de las variedades el “russeting” se admitirá dentro de los límites siguientes.

CRITERIOS	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA PRIMERA
<p align="center">MANCHAS PARDAS</p> <p align="center">“RUSSETING”</p> <p>-Reticular fino (sin fuertes contrastes con la coloración general del fruto)</p> <p>-Denso</p> <p>-Acumulado (con excepción de las manchas pardas admitidas en las condiciones anteriores). En cualquier caso, el “russeting” fino y el denso no pueden superar en conjunto un máximo de</p>	<p>- Sin sobrepasar la cavidad peduncular.</p> <p>- Que no sean rugosas.</p> <p>- Ligeras señales aisladas de “russeting” que no afecten a la apariencia general del fruto ni del envase.</p> <p>- Exento.</p>	<p>- Pueden sobrepasar ligeramente la cavidad peduncular.</p> <p>- Que no sean rugosas.</p> <p>- Proporción máxima admisible en la superficie del fruto 1/5.</p> <p>- Proporción máxima admisible de la superficie del fruto 1/20.</p> <p>- Proporción máxima admisible de la superficie del fruto 1/5.</p>

CUADRO RESUMEN N° 12: CRITERIOS DE COLORACIÓN PARA LAS MANZANAS

Según el Reglamento CEE 920/89 de la Comisión sobre las normas de calidad de las manzanas establece de acuerdo a la coloración de estos frutos cuatro grupos diferentes. Las variedades de cada uno de estos grupos están recogidas en las listas establecidas en dicho Reglamento.

CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA EXTRA	CATEGORÍA I
GRUPO A: VARIEDADES ROJAS GRUPO B: VARIEDADES DE COLORACIÓN ROJA-MIXTA (coloración parcialmente roja pronunciada) GRUPO C: VARIEDADES ESTRIADAS LIGERAMENTE COLOREADAS GRUPO D: LAS DEMÁS VARIEDADES	- $\frac{3}{4}$ superficie coloreada en rojo. -1/2 superficie coloreada en rojo. - 1/3 superficie coloreada en rojo estriado. -----	-1/2 superficie coloreada en rojo. - 1/3 superficie coloreada - 1/10 superficie coloreada en rojo estriado. -----

TODAS LAS CARACTERÍSTICAS EN CUANTO A CALIDAD, CLASIFICACIÓN, CALIBRES, TOLERANCIAS ASÍ COMO CRITERIOS DE “RUSSETING” Y GRUPOS POR COLORACIÓN QUE SE INDICAN EN LOS CUADROS (N° 1,2,3,4,5 Y 6) SE ESTABLECEN DE ACUERDO AL REGLAMENTO CEE N° 920/89 DE LA COMISIÓN Y POSTERIORES MODIFICACIONES: REGLAMENTOS 421/90, 487/90, 1763/90, 3544/90, 292/92, 3185/92, 2611/93, 298/96, POR LAS QUE SE FIJAN LAS NORMAS DE CALIDAD DE LAS MANZANAS Y PERAS, POR TANTO CUALQUIER MODIFICACIÓN QUE SE APLIQUE A LA NORMATIVA VIGENTE, SERÁ TAMBIÉN DE APLICACIÓN A LA NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PERA Y MANZANA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN EXTREMADURA.