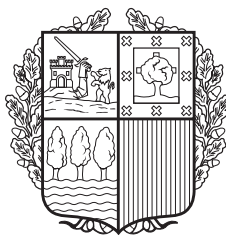


**EUSKAL HERRIKO
AGINTARITZAREN
ALDIZKARIA**



**BOLETÍN OFICIAL
DEL
PAÍS VASCO**

Itundutako posta-ordaina: 8/98

Internet
www.euskadi.net

Franqueo concertado: 8/98

Administrazioa: Donostia kalea, 1
Legezko Gordailua: VI – 286 – 78 – VITORIA-GASTEIZ

Administración: c/ Donostia–San Sebastián, 1
Depósito Legal: VI – 286 – 78 – VITORIA-GASTEIZ

Xedapen Orokorrak

**NEKAZARITZA, ARRANTZA
ETA ELIKADURA SAILA**

AGINDUA, 2007ko irailaren 24koa, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura sailburuarena, landare-jatorriko produktuen ekoizpen integraturako arau tekniko orokorra onartzen duena.

Disposiciones Generales

**DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

ORDEN de 24 de septiembre de 2007, del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba la norma técnica general de producción integrada para productos de origen vegetal.

I. ERANSKINA AGINDUA, 2007KO IRAILAREN
24KOA, NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA
ELIKADURA SAILBURUARENA,
LANDARE-JATORRIKO PRODUKTUEN EKOIZPEN
INTEGRATURAKO ARAU TEKNIKO OROKORRA
ONARTZEN DUENA

LANDARE JATORRIKO PRODUKTUEN EKOIZPEN
INTEGRATURAKO ARAU TEKNIKO
OROKORRA

SARRERA

Arau honek Euskal Autonomia Erkidegoko lurralde-eremuan landare-jatorriko nekazaritza- eta elikadura-produktuen ekoizpen integratuko sistema, laborea edozein dela ere, modu eraginkor eta koherentean gauzatu ahal izateko gai organiko eta tekniko orokorreki heltzen die.

Ekoizpen integratuko sistema labore zehatzen berriazko arau teknikoekin osatzen da, eta berriazko arau horiek beti arau orokor honi lotzen zaizkio.

Ingurumena errespetatzen duten, produktu kimikoen erabilera murrizten duten eta kalitatezko nekazaritza-ekoizpenak lortzeko aukera ematen duten metodoen erabileran oinarritzen den ekoizpen-prozesuak bete behar dituen baldintzak ezartzen ditu arau orokor honek.

Honako hauen inguruko alderdiak arautzen dira: nekazaritzak ingurumenean duen eragina kontrolatzea, nekazaritzako lurzorua kudeaketa, lurzoruen eta uren kontrol analitikoak, landare-materialaren kalitatea, laborantzako jardueren eragina, produktu fitosanitarioen erabilera eta prozesu horretan sortutako azpi-produktuen kudeaketa, uzta-hondarrak, inausketa-hondarrak, fruituak bakantzea, etab.

Ekoizlearen beraren segurtasunari loturiko neurriak nabarmentzen dira, eta laneko ekipo eta instalazioak mantentzeko baldintzak eta prestakuntza-premiak zehazten dira.

Elikagaien segurtasuna ere sustatzen da, eta produktu fitosanitarioen hondakinak kontrolatzeko eta produktuak identifikatzeko eta haien trazabilitaterako sistemak ezartzen dira.

Neurriak ezartzen dira sistema oro ziurtatzeko modukoa izan dadin; laborearen inguruko eragiketa guztiak erregistratzean oinarritutako kalitatezko sistema bat eskatzen da, ustiapen-koadernoekin eta/edo manipulatzailearen koadernoekin, sarrera- eta irteera-albaraneekin, gomendio teknikoak erregistratuta eta sistema osoaren barruko eta kanpoko kontrolak eginda.

Gomendioak eta bete beharreko baldintzak ezartzen dira prozesuaren fase bakoitzerako. Testua zutabe bakarreko taula batean jaso dago eta, edizioak ahalbidetzen duen neurrian, kolore desberdinez agertzen dira gomendioak eta bete beharreko baldintzak.

ANEXO I A LA ORDEN DE 24 DE SEPTIEMBRE DE
2007, DEL CONSEJERO DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN, POR LA QUE SE APRUEBA LA
NORMA TÉCNICA GENERAL DE PRODUCCIÓN
INTEGRADA PARA PRODUCTOS DE ORIGEN
VEGETAL

NORMA TÉCNICA GENERAL DE PRODUCCIÓN
INTEGRADA PARA PRODUCTOS DE ORIGEN
VEGETAL

INTRODUCCIÓN

En esta norma se abordan cuestiones orgánicas y técnicas de carácter general que posibiliten la ejecución eficaz y coherente en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma del País Vasco del sistema de producción integrada de productos agrarios y alimentarios, de origen vegetal, cualquiera que sea el cultivo.

El sistema de producción integrada se completa con las normas técnicas específicas de los cultivos concretos, que siempre hacen referencia a esta norma general.

Esta norma general establece los requisitos que debe cumplir un proceso productivo que se base en la utilización de métodos más respetuosos con el medio ambiente que disminuyan el uso de productos químicos y permitan obtener producciones agrícolas de calidad.

Se regulan aspectos relacionados con el control del impacto ambiental generado por la agricultura, gestión del suelo agrícola, controles analíticos de suelos y aguas, calidad del material vegetal, impacto de las prácticas culturales, manejo de productos fitosanitarios, y la gestión de los subproductos generados en dicho proceso, restos de cosecha, de poda, aclareo de frutos etc.

Se incide en medidas relacionadas con la seguridad para el propio productor especificando las condiciones de mantenimiento de equipos e instalaciones de trabajo y las necesidades de formación.

También se promueve la seguridad alimentaria, estableciendo sistemas de control de residuos de fitosanitarios e identificación y trazabilidad de los productos.

Se implantan medidas para que todo el sistema sea certificable, se exige un sistema de calidad basado en el registro de todas las operaciones relacionadas con el cultivo mediante cuadernos de explotación y/o manipulador, albaranes de entrada y salida, registro de las recomendaciones técnicas y realización de controles internos y externos de todo el sistema.

Para cada fase del proceso se establecen los requisitos de obligado cumplimiento y las recomendaciones. El texto se recoge en una tabla de una sola columna, en la que los requisitos obligados y las recomendaciones, en la medida que la edición lo permita, aparecerán con diferentes colores.

I. kapitulutik XIII. era deskribatutako baldintzak operadore-ekoizleari buruzkoak dira edo horri aplikatzen zaizkio; XIV. kapituluan operadore-manipulatzailerari edo manipulazio-zentroari dagozkion baldintza zehatzak jasotzen dira; eta gainerako kapituluak bi eragile-mota horiei zuzenduta daude.

EKOIZPEN INTEGRATURAKO EREMU ARAUPETZAILEA

31/2001 Dekretua, otsailaren 13koa, Ekoizpen Integratuari buruzkoa; dekretu hau da Euskal Autonomia Erkidegoan Ekoizpen Integratua araupetu duen oinarriko lege-eremua.

OINARRI ARAU-EMAILEA

Honako hauek hartu dira erreferentziako dokumentu gisa:

– UNE 155.000 araua, PNE155000 erreferentzia (2005eko maiatza): fruta eta barazki freskoak. Ekoizpen kontrolatua. Baldintza orokorrak.

– Nekazaritzako Jardunbide Egokietarako EUREP-GAPen Protokoloa, fruta eta barazki freskoei buruzkoa.

– 1201/2002 Errege Dekretua, azaroaren 20koa, nekazaritzako produktuen ekoizpen integratua araupetu duena.

Arau orokor hau argitaratzeko unean onartuta daude honako labore hauen berariazko arau teknikoak:

– Berotegiko barazkietan: tomatea, piperra, letxuga eta zerba.

– Zurezko laboreetan: kiwia eta mahatsondoa.

– Zerealetan eta jorra-landareetan: jateko patata eta azukre-erremolatxa.

TERMINOEN DEFINIZIOA

EAEko Ekoizpen Integraturako arau teknikoen multzoaren ondorioetarako, aplikagarri dira honako definizio hauek:

– Manipulazio-zentroa: operadore-manipulatzailerak, hau da, nekazaritza-ustiategiaren eta/edo nekazaritza-eta elikadura-enpresaren titullarrak Ekoizpen Integratuari atxikitako produktua manipulatzeko dueneko instalazio eta lan-baliabideen multzoa. Manipulazio-jarduerek barne hartzen dituzte produktuaren harrera, egokitzea, manipulazioa, prestaketa, biltegiatzea, kontserbazioa, ontziratzea eta bidaltzea, zentro-motaren arabera; barazki eta fruituen zentroa, upeltegia, azukre-lantegia edo bestelakoak.

– Uniformetasun-koefizientea (UK): ureztatze-sistemaren bidezko ur-banaketa uniformetasuna adierazten duen formula bat aplikatuta lortutako balioa.

Los requisitos descritos desde el Capítulo I al XIII se refieren o son aplicables al operador-productor, en el Capítulo XIV se describen los específicos del operador-manipulador o centros de manipulación y los restantes capítulos son aplicables a ambos tipos de operadores.

MARCO REGULADOR DE LA PRODUCCIÓN INTEGRADA

Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada, el cual constituye el marco legal básico que regula la Producción Integrada en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

BASE NORMATIVA

Se han tomado como documentos de referencia:

– Norma UNE 155.000, referencia PNE155000 (mayo 2005): Frutas y Hortalizas frescas. Producción controlada. Requisitos generales.

– Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas de EUREPGAP de frutas y hortalizas frescas.

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

En el momento de la publicación de esta norma general se encuentran aprobadas las Normas Técnicas Específicas de los siguientes cultivos:

– En hortalizas de invernadero: tomate, pimiento, lechuga y acelga.

– En cultivos leñosos: kiwi y vid.

– En cereales y plantas de escarda: patata de consumo y remolacha azucarera.

DEFINICIONES DE TÉRMINOS

A los efectos del grupo de normas técnicas de la Producción Integrada de Euskadi, son de aplicación las siguientes definiciones:

– Centro de manipulación: conjunto de instalaciones y medios de trabajo en las que el operador-manipulador, es decir el titular de la explotación agraria y/o de la empresa agroalimentaria realiza el manipulado del producto acogido a la Producción Integrada. Las actividades de manipulación pueden incluir la recepción, acondicionado, manipulado, elaboración, almacenamiento, conservación, envasado y expedición del producto, dependiendo del tipo de centro, central hortofrutícola, bodega, azucarera u otros.

– Coeficiente de uniformidad (CU): valor obtenido de la aplicación de una fórmula que indica la uniformidad en la distribución del agua aplicada por el sistema de riego.

– Kontrol biologikoa: agente kaltegarrien populazioa erregulatzeko sistema, arerio naturalak erabiltzen dituen.

– Kontrol integratua: sail landu bat ukitzen duten agente kaltegarri guztien populazioak erregulatzeko sistema, agente horien populazioak kalte ekonomikorik ez eragiteko moduko mailetan mantentzeko teknika eta kontrol-metodo guztiak kontuan hartzen eta erabiltzen dituen.

– Esku hartzeko irizpidea: izurri edo agente patogeno baten aurkako tratamendua egitea justifikatu ahal izateko baldintzen multzoa.

– Ustiapen-koaderno: laborantza-unitate eta ustiategiaren titular bakoitzaren dokumentazioa; bertan jasotzen dira laborantzaren datuak, laborearen gainean egindako eragiketak eta laborantzako teknikari ardura-dunak emandako jarraibideak, arau honek eta, zehazki, laborantzaren berriazko arauak ezartzen duten kasu guztietan.

– Manipulazio-zentroaren koaderno: dagokion manipulazio-zentroaren dokumentazioa, lan-erabiketen inguruko datuak biltzen dituen.

– Laborea: ekoizpen-espezie eta -orientazio bakoitzarako, nekazari batek kudeatzen duen ekoizpen osoa.

– Laboreak. Baratzeko laboreak (barazkiak): espezie usaindunak, urterokoak eta belar-tankerakoak izan ohi direnak, elikadura-interesekoak, eta beren fruitu, sustri edo tuberkulu, erraboi, zurtoin, infloreszentzia edo haziengatik lantzen direnak. Fruitu-laboreak: fruitu-espezieak, iraunkorrak eta zurezkoak izan ohi direnak, zuhaixka- edo zuhaitz-formakoak, enborra ongi bereizita izaten dutenak, elikadura-interesekoak direnak eta beren fruituengatik lantzen direnak, lehorreko zein ureztatutako lurretan. Barne hartzen dira mahatsondoa eta kiwia. Laborantza estentsiboak: estalperik gabeko azalera handitan egiten diren laborantzak, laborantza-prozesuaren alderdi guztietan erabateko mekanizazioa erabilita, azalera-unitate bakoitzeko ekoizpen- eta etekin-kostu baxuekin, beste laborantza batzuekin, berotegiko barazkiekin, fruta-arbolekin eta abarrekin alderatuta.

– Babestutako laborantza: laborantza hau barrunbe batean egiten da, material zeharrargitsuz estalitako euskarri-egitura batek sortutako barrunbean. Tunel hotza: klimatikoa ez den egitura. Tunel anitzekoa: hainbat modulu elkarri atxikita sortzen den egitura; kanpoko zutabeak kurbatuak ditu eta barrukoak bertikalak. Kapera anitzekoa: zutabe guztiak bertikalak dituzten moduluak elkarri atxikiz eratutako egitura.

– Arriskuaren zenbatespena: sail landuaren egoera fitosanitarioa kontrolatzeko eta ebaluatzeko aukera ematen duen sistema.

– Kontrol-erakundea: kontrol- eta ziurtatze-lanak egiteko akreditatutako erakundea.

– Control Biológico: sistema de regulación poblacional de agentes nocivos utilizando enemigos naturales.

– Control Integrado: sistema de regulación de poblaciones de los diferentes agentes nocivos que afectan a un cultivo, considerando y utilizando todas las técnicas y métodos de control apropiados a fin de mantener las poblaciones de estos agentes a niveles que no causen daños económicos.

– Criterio de intervención: conjunto de condiciones que permiten justificar la realización de un tratamiento contra una plaga o agente patógeno.

– Cuaderno de explotación: documentación por unidad de cultivo y titular de explotación donde ésta queda identificada y en el que se recogen los datos del cultivo, las operaciones efectuadas sobre el cultivo y las instrucciones dadas por el técnico responsable del cultivo, en todos los casos en los que así lo estipule esta norma y las específicas del cultivo en concreto.

– Cuaderno del centro de manipulación: documentación por centro de manipulación donde éste queda identificado y en el que se recogen los datos relativos a las operaciones de trabajo.

– Cultivo: para cada especie y orientación productiva, la totalidad de la producción que gestiona un agricultor.

– Cultivos. Cultivos hortícolas (hortaliza): especies olerícolas, usualmente anuales y de porte herbáceo, de interés alimenticio, y que se cultivan por sus frutos, sus raíces o sus tubérculos, sus bulbos, sus tallos, sus inflorescencias, o sus semillas. Cultivos frutales: especies frutícolas, usualmente perennes y de porte leñoso, con aspecto arbustivo o arbóreo y un tronco claramente diferenciado, de interés alimenticio, y que se cultivan por sus frutos, tanto en seco como en regadío. Se incluyen la vid y el kiwi. Cultivos extensivos: cultivos que se hacen en grandes superficies al aire libre, con mecanización total en todas y cada una de las facetas del proceso cultural, con costes de producción y rendimientos por unidad de superficie bajos en comparación con otros cultivos, hortícolas en invernadero, frutales etc.

– Cultivo protegido: cultivo que se desarrolla en el interior de una estructura visible que sirve de soporte y sujeción a una cubierta de material traslúcido. Túnel frío: estructura no climática. Multitúnel: estructura formada por la unión de varios módulos que tiene los pilares exteriores curvos y los interiores verticales. Multicapilla: estructura formada por la unión de varios módulos que tiene todos los pilares verticales.

– Estimación de riesgo: sistema que permite controlar y evaluar la situación fitosanitaria del cultivo.

– Entidad de control: entidad acreditada para realizar las labores de control y certificación.

– Ustiatagia: jarduera ekonomikoa dakarten ekoizpen-ondasunen multzoa.

– Gomendatu den edo gomenda daitekeen formulazioa. Gai aktibo fitosanitario baten edo ugariren formulazioa, sail landuaren erabilera fitosanitarioan kontrol kimikorako bitartekoren bat aplikatuz gero lehen aukera erabiltzen dena.

– Borroka integratua: neurri biologikoen, bioteknologikoen, kimikoen, laborantzakoen edo landare-hautaketakoen konbinazio baten aplikazio arrazionala, produktu fitosanitarioen erabilera izurriak kontrolatzeko beharrezkoa den gutxienekora mugatzeko moduan.

– Landare-materiala: espezie bereko landare berriak zentzuzko formatan ekoizten dituen materiala.

– Izurriak tranpa kromatropikoekin kontrolatzea: izurrien populazioaren dinamika aldatzea intsektuak erakartzen dituzten kolore batzuez pintatutako kartoi mehe gomaztatuen bidez.

– Labore iraunkorren instalazio berriak / sail berriak: eraikitako instalazioak (berotegiak, manipulazio-zentroak, etab.) edo aipaturiko baldintza arauan sartu ondoren egindako sailak. Berritutako instalazioak ere barne hartzen dira baldin eta berrikuntza horretan arauaren baldintza aplikagarri bada.

– Operadorea: pertsona fisiko edo juridikoa, Ekoizpen Integraturako arauen pean lortutako nekazaritzako ekoizkinak edo elikagaiak eskuratu, manipulatu, prestatu, ontziratu, etiketatu, biltegitatu edo merkaturatzen dituen.

– Partzela: geografikoki zehazturiko eta Katastroko Erregistroan titular baten edo gehiagoren izenean inskribatutako lur-azalera, non eta langileak ekoizpen integratuko jarduerak egiten dituen.

– Ekoizpen integratua: nekazaritzako eta/edo elikadurako ekoizpen-sistema, ekoizpen-baliabide eta -mekanismo naturalen erabilera handiagoaren alde egiten duena eta epe laburrera nekazaritza iraunkorragoa garatzen laguntzen duena, agronomia-metodoak sartuz, hala nola, lan kulturalak, ongarriztatzea, ureztatzea, borroka biologikoa edo kimikoa, ez sistematikoki baizik eta alde aurretiko ebaluazio teknikoaren eta aplikatu beharreko teknika edo tratamendua egokia den ala ez zehazten duen diagnostikoaren arabera, betiere ingurumena babestea gizartearen eskakizunekin eta nekazaritzako produktibitatearekin bateragarri eginez.

– Baldintza: betebeharrezkotasun edo debeku gisa adierazitako alderdi oro.

– Gomendioa: aplikatzea komeni den alderdi teknikoa, sistema honen nekazaritzako jardunbidea hobetzen laguntzen duena.

– Laborantza arduratzen den teknikaria: agronomiako kualifikazio tekniko egiaztatua duen pertsona, ustiategiaren titularrak edo ekoizleak izendatua, arau honetan ekoizleari aplikagarri zaizkion baldintzak be-

– Explotación: conjunto de bienes productivos que dan origen a una actividad económica.

– Formulación aconsejada o aconsejable: formulado de una o varias materias activas fitosanitarias que será utilizado como primera opción en el caso de aplicación de un medio de control químico en el manejo fitosanitario del cultivo.

– Lucha Integrada: la aplicación racional de una combinación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de vegetales, de modo que la utilización de productos fitosanitarios se limite al mínimo necesario para el control de las plagas.

– Material vegetal: material que en sus diversas formas produce nuevas plantas de la misma especie.

– Monitorizar plagas con trampas cromatropicas: evolución de la dinámica poblacional de las plagas mediante el uso de cartulinas engomadas de determinados colores por las que algunos insectos se sienten atraídos.

– Nuevas instalaciones / Nuevas plantaciones de cultivos perennes: se refiere a las instalaciones (invernaderos, centros de manipulación, etc.) construidas o plantaciones realizadas con posterioridad a la inclusión del referido requisito en la norma. También se incluyen las instalaciones renovadas si en dicha renovación es aplicable el requisito de la norma.

– Operador: persona física o jurídica que obtenga, manipule, elabore, envase, etiquete, almacene o comercialice productos agrarios o alimentarios obtenidos bajo las normas de Producción Integrada en las condiciones establecidas en la presente Norma.

– Parcela: superficie de terreno geográficamente definida e inscrita en el Registro Catastral a nombre de uno o mas titulares, en la que el operador realiza las prácticas de producción integrada.

– Producción integrada: sistema de producción agrícola y/o alimentario que aboga por una mayor utilización de los recursos y mecanismos de producción naturales y facilita el desarrollo a medio plazo de una agricultura más sostenible, introduciendo en ella métodos agronómicos, como labores culturales, fertilización, riego, lucha biológica o química, no de forma sistemática sino en función de una evaluación técnica previa y un diagnóstico que determine la idoneidad o no de la técnica o tratamiento a aplicar, haciendo compatible en todo momento la protección del medio ambiente, las exigencias de la sociedad y la productividad agrícola.

– Requisito: todo aspecto expresado en términos de obligatoriedad o prohibición.

– Recomendación: aspecto técnico de aplicación deseable que contribuye a mejorar la práctica agrícola de este sistema.

– Técnico responsable del cultivo: persona con cualificación técnica agronómica acreditada, designada por el titular de la explotación o productor para responsabilizarse de asesorar, dirigir y controlar el cumplimiento

tetzen direla kontrolatzeko eta horiei buruzko aholkuak eman eta zuzentzeko.

– Manipulazio-zentroaz arduratzen den teknikaria: prestakuntza teknikoa edo lanbide-esperientzia duen pertsona, enpresak izendatua, arau honetan manipulatzaileari aplikatu dakizkiokeen baldintzak betetzen direla kontrolatzeko eta horiei buruzko aholkuak eman eta zuzentzeko.

– Ustiategiaren titularra; ekoizlea: pertsona fisiko edo juridikoa, nekazaritzako jarduera ustiatetikiko ondatsunak eta eskubideak enpresei dagozkien irizpideen arabera antolatuz eta ustiatetikiko kudeaketaren ondoriozko arriskuak eta erantzukizun zibil, sozial eta fiskalak bere gain hartuz burutzen duena.

– Zenit-aireztapena: berotegietako gailurrean jarritako aireztapen-sistema.

Definizio hauek luzatu egin ahal izango dira labore bakoitzaren berariazko arau teknikoetan.

I. KAPITULUA ALDEZ AURREKO BALDINTZAK

1. artikulua.– Erregistroko baldintzak.

1.1.– Teknikariaren bitartekoak: operadoreak, ekoizleak zein manipulatuzaileak, teknikari arduradun kreditatu baten zerbitzuak izan behar ditu, eta bere eginkizunak arau orokor honen eta aplikagarri diren laboreen berariazko arauen betetzea aholkatu, zuzendu eta kontrolatzea izango dira.

1.2.– Laborantza-unitateen definizioa: arau gisa, Ekoizpen Integratuari atxikitako laborantza-unitatea landutako azalera-unitate gisa definitzen da. Gerta liteke azalera-unitate hori osatzen du(t)en lur-zati bat edo batzuk aldamenekoak ez izatea. Bertan, laborantza bera egiten da, antzeko laborantza-jardunbideei jarraituz eta nahiko aldi berean, tratamendu fitosanitario berberak aplikatuz eta ustiategiaren titular bakarrak kudeatuta. Teknikari arduradunak erabakiko du partzela bat jarduketara zedarrituetan banatu behar den ala ez.

Definizio hau luzatu egin ahal izango da laborantza-eremuen berezitasunen arabera, laborantzako berariazko arau teknikoetan, bereziki.

1.3.– Laborantza erregistratzea: operadore-ekoizleen kasuan, produktu bat Ekoizpen Integratuko gisa ziurtatu ahal izateko, espeziearen ekoizpen-orientazio bereko ustiatetikiko laborantza-unitate guztiak Ekoizpen Integratuko sisteman erregistratu behar dira.

1.4.– Aplikazio-eremua: araudi honen baldintza orokorrak, laborantzarekin lotura zuzenik ez dutenak, ustiategi osoan bete behar dira. Baldintza orokortzat hartzen dira instalazio, ekipo eta langileen, hondakinen

de los requisitos aplicables al productor en la presente Norma.

– Técnico responsable del centro de manipulación: persona, con cualificación técnica o con experiencia profesional, designada por la empresa para responsabilizarse en asesorar, dirigir y controlar el cumplimiento de los requisitos aplicables al manipulador en la presente Norma.

– Titular de la explotación; productor: persona física o jurídica que ejerce la actividad agraria organizando los bienes y derechos integrantes de la explotación con criterios empresariales y asumiendo los riesgos y responsabilidades civil, social y fiscal que pueden derivarse de la gestión de la explotación.

– Ventilación cenital: sistema de ventilación ubicado en la cubrera de los invernaderos.

Estas definiciones se podrán ampliar en las Normas Técnicas Específicas de cada cultivo.

CAPÍTULO I REQUISITOS PREVIOS

Artículo 1.– Condicionantes del registro.

1.1.– Disposición del técnico: el operador, tanto productor como manipulador debe disponer de los servicios de un técnico responsable acreditado cuyas funciones serán asesorar, dirigir y controlar el cumplimiento de esta norma general y las normas específicas del cultivo que sean aplicables. Las acreditaciones de cualificación técnica en materia de Producción Integrada serán expedidas por los Departamentos responsables de la materia de Agricultura de las Diputaciones Forales.

1.2.– Definición de unidades de cultivo: con carácter normativo, la unidad de cultivo acogida a la Producción Integrada se define como la unidad de superficie cultivada, formada por una o varias porciones de terreno que podrían no ser contiguas en las que se realiza el mismo cultivo, siguiendo prácticas de cultivo similares y de forma mas o menos simultánea, aplicando los mismos tratamientos fitosanitarios y gestionada por un único titular de explotación. La necesidad de subdividir una parcela por actuaciones localizadas se dejará a criterio del técnico responsable.

Esta definición se podrá ampliar según las particularidades del cultivo, en las Normas Técnicas Específicas del Cultivo en particular.

1.3.– Registro del cultivo: en el caso de los operadores-productores, para que un producto pueda ser certificado como de Producción Integrada, todas las unidades de cultivo de la explotación con esa misma orientación productiva de la especie, deberán registrarse en el sistema de Producción Integrada.

1.4.– Ámbito de aplicación: los requisitos de la presente normativa considerados generales, no relacionados directamente con el cultivo, se tienen que cumplir en la totalidad de la explotación. Se consideran requisitos

kudeaketaren, ingurumena babestearen, prestakuntza-
ren eta agiri honen identifikazio eta trazabilitatearen
kapituluetan jasotakoak.

1.5.– Txandaketako laboreak: partzela batean Ekoiz-
pen Integratuan erregistratutako laboreak erregistratu
gabekoekin txandatzen badira, ekoizleak frogatu behar-
ko du egindako laborantza-jarduerak ez dutela arriskuan
jartzen atxikitako laborantzan Ekoizpen Integraturako
araudia betetzea.

II. KAPITULUA INSTALAZIOAK, EKIPOAK ETA LANGILEAK

2. artikulua.– Ordena eta garbitasuna.

2.1.– Ordena- eta garbitasun-egoera: instalazioek,
ekipoek eta ekoizpen-inguruneak baldintza egokietan
egon behar dute, eta ordena- eta garbitasun-egoera ego-
kian mantendu behar dira.

2.2.– Produktu kimikoen eta hondakinen presentzia:
debekatua dago produktu kimikoak (ongarriak, erre-
gaiak, produktu fitosanitarioak, garbiketa-produktuak,
etab.) eta hondakinak bildutako produktua lantzen
den gunean eta biltegitartzeko eta egokitzeko guneetan
biltegitartzea.

2.3.– Erabilitako metodoak eta produktuak: pro-
duktuak biltegitartzeko tokiak garbitu, desinfektatu eta
bertako intsektuak eta arratoiak hiltzea baimenduta
dauden metodo eta produktuak erabiliz egin behar da,
elikagaietan inolako kutsadurarik ez gertatzeko moduan.

3. artikulua.– Berotegiak eta beste babes egitura
batzuk.

3.1.– Berotegien identifikazioa: berotegi-egiturak,
azpizatiketa posibleak barne hartuta (nabeak, urezta-
tze-sektoreak, laborantza-korridoreak, etab.), bisualki
seinaleztatu behar dira eremuan, identifikatzailea eta
guztizko azalera adierazita.

3.2.– Aldapa: ezin da berotegi-instalazio berririk
egin (ikusitako definizioa) % 20tik gorako aldapetan.

3.3.– Laborantzak bereiztea: fisikoki bereizi behar
dira berotegi bereko laborantzak, kutsadura kimiko
gurutzurako arriskurik egon ez dadin.

3.4.– Haize-babesa: fruta-laboreetan, gomendagarria
da haize-babes begetalak behar bezala erabiltzea.

3.5.– Proiektu teknikoa: instalazio berriak jartzeko
proiektu teknikoa edukitzea gomendatzen da.

3.6.– Estalkiak:

a) Estalkia egoera onean mantendu behar da.

b) Nahitaezkoa da material birziklagarriak edo, on-
dorengoetan sartuta ez egon arren, birzikla daitezke-

generales los incluidos en los capítulos de instalaciones,
equipos y personal, gestión de residuos, protección me-
dioambiental, formación e identificación y trazabilidad
de este documento.

1.5.– Cultivos en la rotación: si en una parcela se ro-
tan cultivos registrados en la Producción Integrada con
cultivos no registrados, el productor deberá justificar
que las prácticas de cultivo realizadas no comprometen
el cumplimiento de la normativa de Producción Inte-
grada en el cultivo acogido.

CAPÍTULO II INSTALACIONES, EQUIPOS Y PERSONAL

Artículo 2.– Orden y limpieza.

2.1.– Estado de orden y limpieza: las instalaciones,
equipos y entorno productivo deben encontrarse en
buenas condiciones y mantenerse en un adecuado esta-
do de orden y limpieza.

2.2.– Presencia de productos químicos y desechos:
se prohíbe el almacenamiento de productos químicos
(abonos, combustibles, productos fitosanitarios, pro-
ductos de limpieza etc.) y residuos o desechos en la zona
de cultivo y en las zonas de almacenamiento y acondi-
cionamiento del producto recolectado.

2.3.– Métodos y productos utilizados: la limpieza,
desinfección, desinsectación y desratización de los luga-
res de almacenamiento se debe realizar con métodos y
productos autorizados, y de forma que no se produzca
ningún tipo de contaminación de los productos ali-
mentarios.

Artículo 3.– Invernaderos y otras estructuras de pro-
tección.

3.1.– Identificación de los invernaderos: las estruc-
turas de invernaderos, incluidas las posibles subdivisio-
nes (en naves, sectores de riego, pasillos de cultivo etc.)
deben señalizarse visualmente en campo, indicando el
identificativo y la superficie total.

3.2.– Pendiente: no se permiten nuevas instalaciones
de invernaderos (ver definición) en pendientes superio-
res al 20%.

3.3.– Separación de cultivos: se deben separar fí-
sicamente los cultivos en un mismo invernadero, de
manera que no exista riesgo de contaminación química
cruzada.

3.4.– Cortavientos: en cultivos frutales, es recomen-
dable manejar correctamente cortavientos vegetales.

3.5.– Proyecto técnico: se recomienda disponer de
un proyecto técnico en la implantación de nuevas ins-
talaciones.

3.6.– Cubiertas:

a) Se debe mantener la cubierta en buenas condi-
ciones.

b) Es obligatorio utilizar materiales reciclables o,
cualquier otro no incluido entre los siguientes, que se

nak erabiltzea: iraupen luzeko polietilenoa, etileno binil azetato kopolimeroa (EVA), kristala, hiru geruzako plastikoak, polikarbonatoa (PC), polietileno tereftalatoa (PET), metil polimetakrilatoa (PMMA).

c) Debebatua dago PVCa instalazio berrietarako estalkiko material gisa eta estalki zaharren berrikuntzan erabiltzea.

3.7.– Sarbideak.

a) Tunel anitzeko eta kapera anitzeko berotegi-instalazio berrietan (ikus definizioa) sartzeko bi ate eduki behar dira ohiko sarbideetan.

b) Instalazio berrizat hartzen ez diren tunel anitzeko eta kapera anitzeko berotegietan ohiko sarbideetan sartzeko bi ate jartzea gomendatzen da.

3.8.– Giroa kontrolatzea:

a) Giroa kontrolatzeko sistema automatizatu duen berotegi-instalazioetan, hura erabiltzeko jarraibideen erregistroa edukitzea.

b) Jarri berriak diren tunel anitzeko eta kapera anitzeko berotegiek aireztapen zenitala eduki behar dute. Instalazio berriak ez badira, eta zabalera eta luzera 50 m-tik gorakoak badituzte, alboko aireztapena eduki behar dute gutxienez.

c) Jarri berriak diren tunel hotzek ez dute 50 m-tik gorako luzera estalirik izan behar.

d) Berotegiaren erabileraren jarraipena egiteko erregistroa edukitzea gomendatzen da: aireztapenak irekitzea, ixtea, etab.

e) Babesaren barruan bertako tenperatura eta hezetasuna neurtzeko ekipo bat jarrita edukitzea gomendatzen da.

f) Babespean landutako landareak haien tenperatura biologikoki hoberenak diren hezetasun, tenperatura eta eguzki-erradiazio egoeran edukitzea ahalegina egingo da.

4. artikulua.– Ureztapen sistema.

4.1.– Diseinua: partzela bakoitzerako diseinatu behar da ureztapen-sistema.

4.2.– Ureztapen-teknika:

a) Uraren erabileran eraginkortasunik handiena eta baliabide hidrikoen optimizazioa bermatzen duten ureztapen-teknikak erabili behar dira, ur-galerak saihestuz. Ureztatzea beharrezkoa bada, aspertsio edota tanta-jario bidez egingo da, laborantzaren berariazko arau teknikoan zehazturikoaren arabera.

b) Gomendagarria da laborantzarekin bateragarria den ahalik eta ur-kopuru txikiena kontsumitzeko aukera ematen duen sistema eraginkor bat erabiltzea.

4.3.– Funtzionamendu-egoera.

a) Ureztapenerako instalazioa urtero aztertu behar da, behar den moduan ibil dadin.

pueda reciclar: polietileno de larga duración, copolímero de etileno vinilo acetato (EVA), cristal, plásticos tricapa, policarbonato (PC), politereftalato de etileno (PET), polimetacrilato de metilo (PMMA).

c) Se prohíbe utilizar PVC como material de cubierta para nuevas instalaciones y en la renovación de viejas cubiertas.

3.7.– Accesos.

a) En nuevas instalaciones de invernaderos (ver definición) del tipo multitúnel y multicapilla se debe disponer de doble puerta de entrada en los accesos habituales.

b) En los invernaderos del tipo multitúnel y multicapilla no considerados de nueva instalación se recomienda la instalación de doble puerta de entrada en los accesos habituales.

3.8.– Manejo climático:

a) Se debe llevar un registro de consignas de manejo climático en aquellas instalaciones de invernaderos que posean sistemas automatizados.

b) Los invernaderos multitúnel y multicapilla de nueva instalación deben disponer de ventilación cenital. En el caso de no ser de nueva instalación, dispondrán como mínimo de ventilación lateral si la longitud en ancho y largo es superior a 50 metros.

c) Los túneles fríos de nueva instalación no deben tener longitudes cubiertas superiores a 50 metros.

d) Se recomienda llevar un registro del seguimiento del manejo del invernadero: apertura de ventilaciones, cierres, etc.

e) Se recomienda tener instalado en el interior de la protección un equipo de medida de la temperatura y humedad relativa de la atmósfera.

f) Se procurará que las plantas cultivadas bajo protección se encuentren en las condiciones de humedad, temperatura y radiación solar incidente lo más cercanas que sea posible a sus óptimos biológicos.

Artículo 4.– Sistema de riego.

4.1.– Diseño: el sistema de riego debe diseñarse para cada parcela.

4.2.– Técnica de riego:

a) Se deben utilizar técnicas de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hídricos, evitando las pérdidas de agua. En caso de ser necesario riego, éste será por aspersion y/o goteo, en función de lo especificado en la Norma Técnica Específica del cultivo.

b) Es recomendable utilizar cualquier sistema eficaz que conduzca al consumo de la mínima cantidad de agua posible compatible con el cultivo.

4.3.– Estado de funcionamiento.

a) Se debe revisar anualmente la instalación de riego para mantener su buen estado de funcionamiento.

b) Ureztapen-sistemak, instalatzen den unean eta jardunean dagoen bitartean, % 80ko uniformetasun-koefizientea izatea gomendatzen da. Estaldura finkoa edo ureztatzeko kanoia duten instalazioek % 70eko uniformetasun-koefizientea eduki beharko lukete gutxienez.

c) Kanpoko aspertsio bidezko ureztapenean, zorro luzagarria pita handian jartzea gomendatzen da haizearen abiadura 2 m/s-tik gorakoa denean, 3-4 bar arteko presioak erabiltzea, aspertsoreetan pita-kopuru bera eta tamaina berekoak ezartzea eta, azkenik, adar bereko lehenengo eta azken aspertsoreen arteko presio-aldea % 20tik beherakoa izatea lortzea.

5. artikulua.– Produktu fitosanitarioen eta ongarrien biltegia.

5.1.– Ezaugarriak:

a) Produktu fitosanitarioak biltzeko lekuak giltzaz itxita egon behar du, independentea, solidoa eta lehorra izan behar du, aireztapen iraunkorra izan behar du, baita behar adinako argizatze egokia ere, suteen aurkako babes-baliabidez hornitua.

b) Produktu fitosanitarioen biltegiak eguraldi txarrekiko erresistentea izan behar du.

c) Apalategiak xurgatzaileak ez diren materialez eginak izatea gomendatzen da.

5.2.– Seinaleztapena: ongarrien eta produktu fitosanitarioen biltegiak behar bezala seinalatzatuta egon behar du. Biltegiratze-lokalen kasuan bereziki nabarmendu behar da bertara sartzea debekatuta dutela baimenik ez duten pertsonak.

5.3.– Atxikitzeko baliabideak: ongarrien eta produktu fitosanitarioen biltegian baliabideak eduki behar dira, leku finko eta seinalatzatu batean, ustekabeen izan daitezkeen isuriak atxikitzeko.

5.4.– Isolamendua: produktu fitosanitarioak eta ongarriak landare-materialetik eta produktu freskoetatik bereizita eta ur-iturrien kutsadura-arriskurik gabe gordetako dira biltegian.

5.5.– Ongarriak eta produktu fitosanitarioak bereiztea:

a) Biltegian, produktu fitosanitarioek eta ongarriek behar bezala ordenatuta egon behar dute, beren artean fisikoki bereizita eta behar bezala etiketatuta.

b) Ongarriak gela batean gordetzea gomendatzen da, produktu fitosanitarioetatik bereizita.

5.6.– Jatorrizko bilgarrien kontserbazioa: produktu fitosanitarioak beren jatorrizko bilgarrian mantendu behar dira, eta erraz irakurtzeko moduan eduki behar dute etiketa.

5.7.– Aurkezpen-motaren araberako kokapena: armairuen barruan, fitosanitario-hautsak likidoen gaineko apaletan gorde behar dira.

5.8.– Produktuen inbentarioa:

b) Se recomienda que el sistema de riego tenga en el momento de su instalación y durante su funcionamiento un coeficiente de uniformidad del 80%. En caso de instalaciones con cobertura fija o cañón de riego la uniformidad debería ser al menos del 70%.

c) En el riego por aspersión al aire libre, se recomienda colocar vaina prolongadora en boquilla grande si los vientos superan los 2 m/s., emplear presiones entre 3-4 bares., instalar el mismo número y tamaño de boquillas en los aspersores y por último, conseguir que la diferencia de presión entre el primer y último aspersor del mismo ramal sea inferior al 20%.

Artículo 5.– Almacén de fitosanitarios y fertilizantes.

5.1.– Características:

a) Los productos fitosanitarios deben almacenarse en un lugar cerrado con llave, independiente, sólido y seco, que disponga de ventilación permanente y suficiente e iluminación adecuada, dotado de medios de protección contra incendios.

b) El almacén de los fitosanitarios debe ser resistente a las inclemencias climatológicas.

c) Se recomienda que las estanterías sean de materiales no absorbentes.

5.2.– Señalización: el almacén de fertilizantes y fitosanitarios deberá estar debidamente señalado, en el caso de locales de almacenamiento se tiene que hacer especial hincapié en la prohibición de acceso al mismo de personas no autorizadas.

5.3.– Medios de retención: en el almacén de fertilizantes y fitosanitarios deben existir medios para retener posibles derrames accidentales en un lugar fijo y señalado.

5.4.– Aislamiento: los fitosanitarios y fertilizantes se almacenarán separados del material vegetal y de los productos frescos y sin riesgo de contaminación de las fuentes de agua.

5.5.– Separación fertilizantes y fitosanitarios:

a) En el almacén, los productos fitosanitarios y fertilizantes deben estar debidamente ordenados, separados físicamente entre sí y etiquetados correctamente.

b) Se recomienda que los fertilizantes se almacenen en una habitación separada de los fitosanitarios.

5.6.– Conservación de los envoltorios originales: los fitosanitarios deben mantenerse en su envoltorio original, cuya etiqueta debe ser perfectamente legible.

5.7.– Ubicación según el tipo de presentación: dentro de los armarios, los fitosanitarios en polvo deben almacenarse en estanterías situadas por encima de los líquidos.

5.8.– Inventario de productos:

a) Biltegiatutako produktu fitosanitarioen inbentarioa eguneratuta eduki behar da, produktuen sarrera-eta iteera-datak adierazita.

b) Produktu sanitarioen inbentarioari buruzko dokumentazioa gorde behar da, eta produktuen erosketen eta gastuen fakturak edo egiaztagiriak ustiapen-koadernoan gordeko dira bi urtez.

5.9.– Biltegiatutako produktuen berrikuntza eta ordena:

a) Fitosanitarioen biltegian, laborantzaren eta erabileraren arabera sailkatu behar dira produktuak, gainerakoekin ekoizpen integratuan erabilitakoak bereizita.

b) Ezin dira biltegiatu iraungitako produktu fitosanitarioak, ezta indarreko araudiaren arabera erabili ezin daitezkeenak ere.

6. artikulua.– Tratamendu fitosanitarioetarako ekipoa.

6.1.– Mantentze-lanak eta ikuskapen ofiziala:

a) Produktu fitosanitarioak, herbizidak, hosto-ongarrituak, etab. aplikatzeko erabilitako makinek behar bezala funtzionatu behar dute, eta aldi-aldi aztertu eta kalibratu egin behar dira. Ekoizleak urtero egingo du ikuskapena. Berrikusi egin behar dira laneko mekanismoak (giltzak, zirkuituak, pitak, pastillak, helizeak, iragazkiak, hustuketa- eta irabiatze-sistemak, etab.) eta segurtasunekoak (motxilen uhalak, indar-hartuneeen babesak, barra-hedapenak, etab.) eta, behar izanez gero, aldatu egingo dira. Egiaztapenaren eta mantenimenduzatien erregistro bat egongo da. Horrez gain, lau urtez behin gutxienez, arlo horretako indarreko xedapeneekin bat etorri, erakunde ofizial edo aintzatetsi batek ikuskatuko du, halakorik balego. Zerbitzuak kontratazeko kasuan, indarreko legerian ezarritako ikuskapen eta kalibratzeen jakinaren gainean egotea exijituko die ekoizleak.

b) Urteko ikuskapena teknikari arduradunak gainbegiratzea gomendatzen da.

6.2.– Neurketa-ekipoak: fitosanitarioak neurtzeko ekipo egokiak eduki behar dira, urtero egiaztatutakoak.

6.3.– Ekipoak garbitzea: erabiltzen ez diren ekipoen ez dute produktu fitosanitarioak eduki behar, eta garbi egon behar dute. Aplikazio-lan bakoitza amaitzen denean, upela eta hodiak huts-hutsik utzi behar dira eta, ondoren, uretan pasatu eta iragazkiak garbitu.

6.4.– Makinak gordetzea: makina erabiltzen ez den epealdietan, toki estali batean gorde behar da, lurzorua ukitu gabe, horretarako zurezko altxagarriak edo euskarriak erabiliz.

7. artikulua.– Norbera babesteko ekipamenduak (NBE).

a) Debe mantenerse un inventario actualizado de los productos fitosanitarios almacenados con indicación de las fechas de entrada y salida de los productos.

b) Debe conservarse documentación relativa al inventario de los productos fitosanitarios, manteniéndose las facturas o justificantes de compras y gastos de productos reflejados en el cuaderno de explotación durante 2 años.

5.9.– Renovación y orden de los productos almacenados:

a) En el almacén de fitosanitarios los productos se deben clasificar según cultivo y uso, separando los utilizados en la producción integrada del resto.

b) No se permite almacenar productos fitosanitarios caducados o cuyo uso se ha desautorizado, según la normativa vigente.

Artículo 6.– Equipos para tratamientos fitosanitarios.

6.1.– Mantenimiento y revisión oficial:

a) La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, herbicidas, abonados foliares, etc., debe encontrarse en adecuado estado de funcionamiento y someterse a revisión y calibrado periódico. Anualmente el productor efectuará una revisión. Se deben revisar tanto los mecanismos de trabajo (llaves, circuitos, boquillas, pastillas, hélices, filtros, sistemas de vacío y agitación etc.) como los de seguridad (correas de mochilas, resguardos tomas de fuerza, extensiones barras etc.) cambiándolas si fuera preciso. Existirá un registro de la verificación y de los partes de mantenimiento. Además, al menos una vez cada cuatro años se someterá a revisión por un organismo oficial o reconocido de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, si lo hubiere. En el caso de contratación de servicios, el productor exigirá a éstos estar al corriente de las revisiones y calibrados estipulados en la legislación vigente.

b) Se recomienda que la revisión anual sea supervisada por el técnico responsable.

6.2.– Equipos de medida: se debe disponer de equipos adecuados para medir los fitosanitarios, verificados anualmente.

6.3.– Limpieza de los equipos: los equipos que no se estén usando no deben contener productos fitosanitarios y deben estar limpios. Al final de cada labor, se deberá proceder al vaciado total de la cuba y los conductos para seguidamente enjuagarlos con agua y limpiar los filtros.

6.4.– Almacenamiento de la maquinaria: durante los períodos de tiempo en los que la máquina no sea utilizada, deberá ser alojada en un espacio cubierto y aislada del suelo.

Artículo 7.– Equipos de protección individual (E. P.I.).

Norbera babesteko ekipamenduen bitartekoak: produktu fitosanitarioak aplikatzen dituenak eta, hala badagokio, azpikontratutako edo kontratatutako zerbitzuak, halakorik bada, norbera babesteko ekipamendu egokia eduki behar du, indarreko legeriarekin bat datorrena eta produktu fitosanitarioaren etiketako oharretara egokitua (eskularruak, betaurrekoak, botak, babes-jantzia eta arnasteko babes-ekipamendua).

Norbera babesteko ekipamenduen mantenimendua: arropa eta ekipamendua garbituta jasoko dira erabili ondoren, eta bereizita gordeko dira, aireztatutako leku batean, produktu fitosanitariorik ez ukitzeko moduan.

8. artikulua.– Ongarriak aplikatzeko ekipoa.

8.1.– Funtzionamendu-egoera eta ikuskapenak:

a) Ongarritzatzeko erabilitako makinak funtzionamendu-egoera onean eduki behar dira, aplikatzaileak urteroko ikuskapena eginda, egoki aplikatzen dela ziurtatzeko. Egiaztapenaren eta mantenimendu-zatien idatzizko erregistro bat egongo da.

b) Urteko ikuskapena teknikari arduradunak gainbegiratzea gomendatzen da.

9. artikulua.– Bilketarako ekipoa eta tresnak.

9.1.– Funtzionamendu-egoera eta ikuskapenak: egoera onean eta garbi eduki behar dira bilketa-tresnak eta -ekipoak, landako kaxak, landare-produktuak ukitzen dituzten garbiketa-tresnak eta hondakinak husteko ontziak (xede horretarako baino erabiliko ez direnak); horretarako guztirako garbiketak egin behar dira aldizka, baimenduta dauden produktuak erabiliz.

9.2.– Produktuaren heldutasun-neurgailuak: produktuaren heldutasun-maila ebaluatzeko aukera ematen duten tresna egokiak edukitzea gomendatzen da.

10. artikulua.– Landare produktu eta edukiontzientzako garraiobideak.

10.1.– Garraiobideen baldintzak: produktuak garraiatzeko erabiltzen diren kutzak eta ontziak garbi eta egoera onean eduki behar dira, kutsaduratik babesteko xedez eta behar bezala garbitu eta desinfektatu ahal izateko moduan.

10.2.– Bestelako kargak garraiatzea: elikagaiez bestelako kargak edo elikagai desberdinak garraiatzeko ibilgailu-ontziak edo edukiontzia erabiltzean, kargatze bakoitzaren ondoren garbiketa eraginkorra egin behar da, kutsadura-arriskua saihesteko.

11. artikulua.– Segurtasun seinaleztapena.

11.1.– Seinaleak: indarreko legerian aurreikusitako seinaleztapenak erabiliko dira, bereziki produktu toxikoak pilatzen diren ustialekuetan, sartzeko debekua eta premiazko kasuetan ura erabili ahal izateko ur-gunea adierazita.

Disposición del E.P.I.: el aplicador de los productos fitosanitarios, y en su caso, el servicio subcontratado o contratado, si se da el caso, debe disponer de un equipo adecuado de protección personal de acuerdo con la legislación vigente, y adecuado a las indicaciones de la etiqueta del producto fitosanitario (guantes, gafas, botas, ropa de protección, y equipo de protección respiratoria).

Mantenimiento del E.P.I.: la ropa y el equipo se mantendrán limpios tras su uso, y se almacenarán de manera separada, en un lugar ventilado, de forma que no entren en contacto con los productos fitosanitarios.

Artículo 8.– Equipos de aplicación de fertilizantes.

8.1.– Estado de funcionamiento y revisiones:

a) La maquinaria utilizada para el abonado debe mantenerse en buen estado de funcionamiento, sometiéndola a revisión anual por parte del aplicador, para asegurar la aplicación adecuada. Existirá un registro escrito de dicha verificación y de los partes de mantenimiento.

b) Se recomienda que la revisión anual sea supervisada por el técnico responsable.

Artículo 9.– Equipos y utensilios de recolección.

9.1.– Estado de funcionamiento y revisiones: se deben mantener en buen estado y limpios los útiles y equipos de recolección, incluidas las cajas de campo, los utensilios de limpieza que entren en contacto con los productos vegetales y los recipientes de evacuación de los residuos que serán exclusivos para este fin, todo ello mediante limpiezas periódicas, utilizando productos autorizados.

9.2.– Medidores de madurez del producto: se recomienda disponer de los instrumentos adecuados que permitan evaluar el grado de madurez del producto.

Artículo 10.– Medios de transporte de productos vegetales y contenedores.

10.1.– Condiciones de los medios de transporte: los cajones y recipientes utilizados para transportar los productos deben mantenerse limpios y en condiciones adecuadas, a fin de protegerlos de la contaminación, y de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuadas.

10.2.– Transporte de otras cargas: cuando se hayan utilizado recipientes de vehículos o contenedores para el transporte de otra carga distinta de los productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.

Artículo 11.– Señalización de seguridad.

11.1.– Señales: se utilizarán las señalizaciones previstas en la legislación vigente, especialmente en los puntos de la explotación en los que exista acopio de productos tóxicos, indicando la prohibición de acceso y el punto de agua donde poder enjuagarse en casos urgentes.

11.2.– Jarduketa-arauak izatea: produktu fitosanitarioak pilatzen diren lekuan, ustekabeko isuri edo intoxikazio kasuetarako jarduketa-arau orokorrek eta Toxikologia Institutu Nazionalaren edo erakunde eskudunen telefono-zenbakiek agerian egon behar dute, modu irisgarrian (gehienez 10 m) eta irakurtzeko moduan.

11.3.– Fitxa teknikoak edukitzea: gomendagarria da erabilitako produktu fitosanitarioaren fitxa teknikoak edukitzea.

12. artikulua.– Langileak, segurtasuna eta ongizatea.

12.1.– Istripu edo larrialdietarako prozedurak izatea: dokumentatuta egon behar dute istripu edo larrialdi kasuetan jarduteko prozedurek, jendeak erraz ulertzeko moduan.

12.2.– Oinarrizko segurtasun- eta higiene-arauak izatea: enpresak oinarrizko segurtasun- eta higiene-arauak zehaztuko ditu arriskuen azterketa baten arabera, eta langileen eskura egongo dira.

12.3.– Produktuarekin harreman zuzena duen lanerako ezintasunak: langileek jakin behar dute, elikagaien bidez kutsatzen diren gaitxotasunen bat badute, edo beste patologia batzuk, zauri infektatuak, azaleko infekzioak edo beharrezkoak badituzte, zuzendaritzari horren berri eman behar diotela. Ezin izango dute produktuekin harreman zuzena duten zereginetan lan egin.

12.4.– Botika-kutxak edukitzea: langileek eskura izan behar dituzte lehen sorospenetarako botika-kutxak.

12.5.– Irakuzketa-iturrietarako sarbidea: produktu fitosanitarioen manipulazio-gunean ur-iturri bat eduki behar da kutsadura-kasuan begiak eta eskuak garbitzeko (gehienez 10 m-ra biltegian eta 50 m-ra kanpoan).

12.6.– Komunetarako eta zerbitzuetarako sarbidea: langileek sarbidea izan behar dute komunetara eta garbiketa-zerbitzuetara.

12.7.– Norbere garbiketarako guneak isolatuta egotea: norbere garbiketarako guneak aparte daudela eta laborantza-lurrak edo ur-iturriak kutsa ditzaketen isurketarik ez dutela ziurtatzea gomendatzen da.

III. KAPITULUA LURZORUA, LURRAREN PRESTAKETA ETA LABORANTZA

13. artikulua.– Lurraren baldintzak.

13.1.– Lurren historiala:

a) Lursail berri bat lantzen hasteko, ekoizleak frogatu egin behar du lursail hori delako laborantza horretarako egokia dela. Horretarako, ekoizleak honako hauek ebaluatu eta dokumentatu behar ditu, gutxienez:

11.2.– Presencia de normas de actuación: en el lugar de acopio de los productos fitosanitarios, deben estar presentes, y de forma accesible (máximo 10 m) y legible, las normas generales de actuación en caso de intoxicación y de derrame accidental y un listado de los números de teléfono del Instituto Nacional de Toxicología u organismos competentes.

11.3.– Disposición de fichas técnicas: es recomendable disponer de una ficha técnica del producto fitosanitario utilizado.

Artículo 12.– Personal, seguridad y bienestar.

12.1.– Presencia de procedimientos en caso de accidente o emergencia: deben estar documentados los procedimientos de actuación en caso de accidentes o emergencia de manera que sean comprensibles para las personas.

12.2.– Disposición de normas básicas de seguridad e higiene: la empresa definirá unas normas básicas de seguridad e higiene que estarán disponibles para el personal, de acuerdo con un análisis de peligros.

12.3.– Incapacitaciones para el trabajo en contacto con el producto: los trabajadores deberán ser informados de que en caso de que estén afectados por enfermedades de transmisión alimentaria o estar afectados de, entre otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarreas deberán notificarlo a la dirección. No podrán trabajar en tareas que supongan contacto con el producto.

12.4.– Disposición de botiquines: se debe disponer de botiquines de primeros auxilios accesibles a los trabajadores.

12.5.– Acceso a fuentes de enjuague: en el área de manipulación de productos fitosanitarios debe existir una fuente de agua para el lavado de ojos y manos en caso de contaminación (aproximadamente no más de 10 m en el almacén y 50 m en exteriores).

12.6.– Acceso a aseos y servicios: los trabajadores deben tener acceso a aseos y servicios de lavado.

12.7.– Aislamiento de las zonas destinadas a aseo personal: se recomienda asegurar que las zonas destinadas a aseo personal estén apartadas y libres de escorrentías que pudieran contaminar las tierras de cultivo o las fuentes de agua.

CAPÍTULO III SUELO, PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LABOREO

Artículo 13.– Condicionantes del terreno.

13.1.– Historial de los terrenos:

a) En el caso de la puesta en cultivo de un nuevo terreno, el productor deberá justificar que éste es adecuado para la implantación del cultivo en cuestión. Para ello el productor debe evaluar y documentar, como mínimo,

lurzoruaren aurreko erabilera, haren eta uraren ezaggarriak eta erabilgarritasuna, elikadura-segurtasuna eta langilearen osasunaren gaineko arriskuak eta laborantza berri horrek ingurumenerako ekar ditzakeen arriskuak, eta hautemandako arriskuak minimizatzeko egin beharreko ekintzak. Lurreko metal astunen azterketa egin behar da kutsadura-arriskurik eta 6,5etik gorako pH-ak izanez gero.

b) Lursail egoki eguzkitsuak hautatzea gomendatzen da, hondo askiko lur ondo drainatuak eta ondo egituratuak dituztenak.

13.2.– Labore iraunkorren osasun-kontrola:

a) Zurezko laboreak dituzten partzeletan, ekoizpen integratuko programan barneratzeko, biosi-intzidentzia edo arazo fungikoak kontrolatu beharko dira aurrez.

b) Fruta-sail berrietan, aurrez bizkarroia agertu den lurretan laborantzarik ez ezartzea gomendatzen da.

13.3.– Lurrik gabeko laborantza: baratzeko laboreak sustraiak lurrian dituztela (hemendik aurrera «lurreko laborantza») edo sustraiak substratuan dituztela («lurrik gabeko laborantza») egin daitezke.

13.4.– Substratuak: ekoizleak substratu-hornitzaileari haren kalitatea eta jatorria frogatzen dituzten datu teknikoak eskatzea gomendatzen da. ekoizleak bere substratua lortzen badu, antzeko informazioa ematen duten azterketak egin beharko ditu.

14. artikulua.– Aurreko laboreak eta txandaketa.

14.1.– Lurraren emankortasuna mantendu eta hobetzea: honakoen bidez mantendu eta hobetu egin behar da lurraren emankortasuna: lurraren gutxieneko asaldura fisiko edo kimikoa; humusaren maila hoberena zehaztea, lekuaren ezaugarrien arabera, eta neurri egokiaren bidez hura mantentzea; lurzuaren propietate biofisikoen optimizazioa, trinkotzea saihesteko (agregatuen tamaina eta egiturazko egonkortasuna, eroankortasun hidraulikoa, etab.); eta lurzuaren babesa ahal bezainbat denboraz mantentzea, landutako edo landu gabeko landare-estalki baten bidez.

14.2.– Laboreak txandakatzeko programa: urteko laboreetan, laboreen txandakatzeko programa bat ezarri behar da, txandakatzeko sartzen diren laboreetako bakoitzaren berariazko arau teknikoan zehaztutakoarekin bat etorriz. Berotegian edo substratuen gainean («lurrik gabeko laborantza») ekoizten diren laboreak kanpo utzi daitezke.

14.3.– Aurreko laboreak: izurriak, gaitzak eta delakoaren laborantzan jarraipena duten nematodoak eduki ditzaketan aurreko laborantzak saihestea gomendatzen da.

15. artikulua.– Lurra prestatzeko lanak.

15.1.– Lanak egiteko unea eta horien intentsitatea: laborantza-jarduerak egiteko unek eta haien intentsitateak ahal bezainbat minimizatu behar dituzte ingurumenaren gaineko eragin posibleak.

el uso anterior del suelo, las características del mismo y del agua y su disponibilidad, la seguridad alimentaria y riesgos sobre la salud del operario y los posibles riesgos ambientales de la nueva puesta en cultivo, así como las acciones a llevar a cabo para minimizar los riesgos detectados. Se debe realizar un análisis de metales pesados en suelo en caso de riesgo de contaminación y pH-s superiores a 6,5.

b) Es recomendable elegir terrenos favorables con buena exposición y suelos bien drenados de profundidad útil y bien estructurados.

13.2.– Control sanitario en cultivos perennes:

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

b) En nuevas plantaciones frutales se recomienda no implantar cultivos en suelo con antecedentes de presencia de armillaria.

13.3.– Cultivo sin suelo: los cultivos hortícolas se podrán cultivar con las raíces en el suelo (en adelante, «cultivo en suelo») o bien en sustrato es decir, en «cultivo sin suelo».

13.4.– Sustratos: se recomienda que el productor solicite al suministrador del sustrato datos técnicos que demuestren la calidad y origen del mismo. En caso de que el productor obtenga su propio sustrato deberá realizar análisis que aporten información similar.

Artículo 14.– Cultivos precedentes y rotaciones.

14.1.– Mantenimiento y mejora de la fertilidad del suelo: se debe mantener y mejorar la fertilidad del suelo mediante: la mínima perturbación física o química del suelo; La definición del nivel óptimo de humus de acuerdo con las características de la localidad y su mantenimiento mediante las medidas adecuadas; La optimización de las propiedades biofísicas del suelo para evitar la compactación (p.e. tamaño de los agregados y estabilidad estructural, conductividad hidráulica, etc.); y el mantenimiento de la protección del suelo durante el mayor tiempo posible mediante una cubierta vegetal cultivada o no.

14.2.– Programa de rotación de cultivos: en cultivos anuales se debe establecer un programa de rotación de cultivos de acuerdo a lo especificado en la Norma Técnica Específica de cada uno de los cultivos que entran en la rotación. Aquellos cultivos que se producen en invernadero, o sobre sustratos, o «cultivo sin suelo» pueden ser excluidos.

14.3.– Cultivos precedentes: se recomienda evitar cultivos precedentes que puedan ser huéspedes de plagas, enfermedades y nemátodos con una continuidad en el cultivo del que se trate.

Artículo 15.– Labores de preparación del terreno.

15.1.– Momento e intensidad de las labores: el momento y la intensidad de las operaciones culturales deben minimizar los posibles impactos ambientales.

15.2.– Higaduraren kontrola: lanak lurzorua ren higadura gutxitzeko teknikak erabiliz egin behar dira, lurzorua ren egitura errespetatuz, iraulketarik gabe, ahal bada. Isuriak eta istiltzeak saihestuko dira. Halaber, kontuan hartuko da lursailaren aldapa, lurra behar bezala kontserbatzeko, kontserbazio-lanen (terrazak, zapaldak, muinoak) dimentsio eta ezaugarriak egokitura, higadura-fenomenoak saihesteko.

15.3.– Egitura eta lurrotza: debekatua dago lurzorua ren egitura hondatu eta lurrotza eratzea ahalbidetzen duten tresnak sistematikoki erabiltzea.

15.4.– Lur-giroa: ereiteko giro ona duten lursailetan lan egitea gomendatzen da.

15.5.– Istildurak: lurzorua berdintzea edo beste laborantza-lan batzuk egitea komeni da istiltzeko arriskua saihesteko.

15.6.– Drainatzea eta aireztapena: lurzorua ren egitura mantentze aldera, lursaila drainatzea eta aireztatzea errazteko prestaketa-lan egokiak egitea gomendatzen da.

15.7.– Labore iraunkorren sail berrietarako baldintzak. (Ikusi definizioa).

a) Lanak: labore iraunkorrak landatzeko, lurra sakonki prestatu behar da eta, ondoren, lurra bigun uzteko area edo lurra lantzeko makina pasa behar da.

b) Laginketak: labore iraunkorren sailerako, laginketak egin behar dira laborantza-unitate bakoitzeko.

16. artikulua.– Lurzoruak eta substratuak desinfektatzea.

16.1.– Lurzoruak:

a) Debeekatua dago lurzorua desinfektatzeko tratamendu kimikoak erabiltzea, teknikoki arrazoituta eta dagokion erakunde ofizialak baimendutako salbuespeneko kasuetan izan ezik. Inguru edo eskualde zehatzetarako baimenak ere jarri ahal izango dira.

b) Solarizazio- eta biofumigazio-teknikak erabiltzea gomendatzen da, hala dagokionean.

16.2.– Substratuak:

a) Baratzeko laboreetan, berriz erabiliko diren substratuak desinfektatzeko, horretarako teknikari ardura-dun kreditatuak gomendatutako produktuak erabili beharko dira, eta landa-koadernoan jasoko dira idatziz.

b) Erabilitako substratu birziklatuak lurrunarekin tratatutakoak izatea gomendatzen da.

17. artikulua.– Babes egiturak desinfektatzea.

17.1.– Egiturak desinfektatzea: behar denean, laboreen babesen egitura eta estalkia desinfektatzea gomendatzen da.

15.2.– Control de la erosión: se deben realizar las labores adoptando técnicas que reduzcan la erosión del suelo, y por tanto respeten su estructura a ser posible sin volteo. Se evitarán las escorrentías y encharcamientos. Así mismo se tendrá en cuenta la pendiente del terreno para la adecuada conservación del suelo adaptando las dimensiones y características de las obras de conservación (terrazas, bancales, lomas) con el fin de evitar fenómenos de erosión.

15.3.– Estructura y suela de labor: queda prohibida la utilización sistemática de aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suela de labor.

15.4.– Tempero: se recomienda realizar las labores con terreno a buen tempero.

15.5.– Encharcamientos: es recomendable nivelar el suelo para tratar de evitar el riesgo de encharcamiento o empleando otras labores culturales.

15.6.– Drenaje y aireación: se recomienda realizar las labores preparatorias adecuadas que faciliten el drenaje y aireación del terreno para mantener la estructura del suelo.

15.7.– Requisitos para nuevas plantaciones de cultivos perennes. (Ver definición).

a) Labores: para la plantación de cultivos perennes, se debe realizar una labor preparatoria de profundidad, seguida de los pases de grada o cultivador necesarios para dejar el terreno mullido.

b) Calicatas: para la plantación de cultivos perennes, se deben realizar calicatas por unidad de cultivo.

Artículo 16.– Desinfección de suelos y sustratos.

16.1.– Suelos:

a) Queda prohibido utilizar tratamientos químicos en la desinfección del suelo, salvo casos excepcionales técnicamente justificados y autorizados por el organismo oficial correspondiente. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona o región.

b) Es recomendable el uso de técnicas de solarización y biofumigación, siempre que proceda.

16.2.– Sustratos:

a) En cultivos hortícolas, en caso de desinfectar sustratos que vayan a ser reutilizados se deberán utilizar productos recomendados por el técnico responsable acreditado y se anotarán en el cuaderno de campo.

b) Se recomienda que los sustratos reciclados utilizados hayan sido tratados con vapor.

Artículo 17.– Desinfección de estructuras de protección.

17.1.– Desinfección de estructuras: se recomienda desinfectar la estructura y la cubierta de las protecciones de los cultivos, cuando sea necesario.

17.2.– Produktuen hautaketa: babes-egiturak desinfektatzerakoan, kontuan eduki beharko da geroko laborea, hondakinak utz ditzakeen baimendu gabeko gai aktiborik ez erabiltzeko.

IV. KAPITULUA LANDARE MATERIALA

18. artikulua.– Jatorria eta kalitatea.

18.1.– Baimendutako jatorria: ofizialki baimendutako ekoizleen edo hazitokitako landare-materiala erabili behar da.

18.2.– Haziak:

a) Behar bezala bermatutako eta desinfektatutako haziak erabili behar dira, hala egiteak geroko gaitzak saihests baititzake.

b) Berotegiko baratze-laboretan hazi estandarrak erabili behar dira gutxienezko baldintza gisa, baldin eta ekoizleak berak bere hazia lortzen ez badu; kasu horretan, hazien kudeaketa zuzena egin eta dokumentatu beharko du, labore bakoitzerako berariazko arau teknikoak ezarritakoaren arabera.

18.3.– Landareak: landare ziurtatua erabili behar da (mota honetako materiala dagoenean) eta dagokion pasaporte edo ziurtagiri fitosanitarioarekin, beharrezkoa baldin bada.

19. artikulua.– Tratamenduak.

19.1.– Erregistroa: landare-materialera aplikatutako tratamenduak erregistratu egin behar dira, hala bada-gokio, jatorrizko ekoizleak aplikatutakoak ere barne hartuta.

19.2.– Baimendutako produktuak: landare-materialaren tratamenduetan erabilitako produktu fitosanitarioek, haziak barne, erregistratuta eta baimenduta egon behar dute.

19.3.– Inportatutako landare-materiala: landare-materiala atzeritik baldin badator, aplikatutako tratamenduek onartuta egon beharko dute jatorrian eta xede-herrialdean. Jatorrian erabilitako produktu fitosanitarioa xede-herrialdean erregistratu gabe dagoenean, inportatutako landare-materiala erabiltzeko agintaritzaren eskudunaren berariazko baimena beharko da.

19.4.– Haziak: haziaren tratamendu bat erabiliz edo landa-tratamendu bat erabiliz izurria edo gaitza kontrola daitekeenean, haziaren tratamenduaren aldeko hautua egin behar da.

20. artikulua.– Barietateak eta txertakak aukeratzeko.

20.1.– Tokiko baldintzetara egokitzea: ekoizleak kontuan hartu behar du barietateak izurriei eta gaitzei aurre egiteko zenbateko gaitasuna duen. Debekatua dago inzidentzia edo garrantzi bereziko gaitz jakin batzuk pairatzeko joera berezia duen landare-materiala erabiltzea.

17.2.– Elección de productos: en la desinfección de las estructuras de protección, se deberá tener en cuenta el cultivo posterior con el fin de no utilizar materias activas no autorizadas, que pudieran dejar residuos.

CAPÍTULO IV MATERIAL VEGETAL

Artículo 18.– Origen y calidad.

18.1.– Origen autorizado: se debe utilizar material vegetal procedente de productores o semilleros oficialmente autorizados.

18.2.– Semillas:

a) Se deben utilizar semillas debidamente garantizadas y desinfectadas cuando está práctica pueda evitar enfermedades posteriores.

b) En cultivos hortícolas de invernadero como requisito mínimo deben emplearse semillas estándar salvo que el productor obtenga su propia semilla, en cuyo caso deberá realizar y documentar una correcta gestión de los mismos según lo establecido en la Norma Técnica Específica de cada cultivo.

18.3.– Plantas: se debe utilizar planta certificada (cuando exista este tipo de material) y con el correspondiente pasaporte o certificado fitosanitario si es preceptivo.

Artículo 19.– Tratamientos.

19.1.– Registro: los tratamientos aplicados al material vegetal deben registrarse, incluidos los aplicados, en su caso, por el productor de origen.

19.2.– Productos autorizados: los productos fitosanitarios utilizados en los tratamientos del material vegetal, incluidas las semillas deben estar registrados y autorizados.

19.3.– Material vegetal importado: en el caso de que el material vegetal provenga del extranjero, los tratamientos aplicados deberán estar reconocidos tanto en origen como en destino. Cuando el producto fitosanitario empleado en origen no este registrado en el país de destino deberá existir una autorización expresa de la autoridad competente que permita el uso del material vegetal importado.

19.4.– Semillas: donde haya opción de controlar una plaga o enfermedad mediante el uso de un tratamiento de la semilla o un tratamiento en campo, el tratamiento de la semilla debe ser la opción preferida.

Artículo 20.– Elección de variedades y portainjertos.

20.1.– Adaptación a las condiciones locales: el productor debe tener en cuenta el grado de susceptibilidad de la variedad a plagas y enfermedades. Se prohíbe el uso de material vegetal especialmente sensible a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia.

Halakorik izanez gero, inguruko izurri eta gaitz nagusiekiko erresistenteak diren edo haiek toleratzen dituzten patroiak, txerto-patroi konbinazioak edo laboreak erabili behar dira.

20.2.– Zurezko laboreen sailetan, patroiak baldintza edafikoetara egokituko dira eta ez dira ohiko fisiopatiekiko sentikorrak izango.

20.3.– Tokiko barietateak: tokiko barietateen kasuan, agintaritzza eskudunaren onarpena beharko da tokiko barietateen erregistroa abiarazi arte.

V. KAPITULUA EREITEA - LANDAKETA

21. artikulua.– Ereitea - landaketa.

21.1.– Tokiko baldintzetara egokitzea: tokiko baldintzetara egokituko dira landaketa-materiala, sailaren dentsitatea, ereiteko unea eta dosia, txandaketa, landaketa-eremua eta beste labore batzuekin elkartzeko aukera.

21.2.– Zurezko laboreez bestelako espezieak elkartzea: debekatua dago zurezko labore-espezie desberdinak elkartzea, baldin eta Ekoizpen Integraturako baldintzekin bateragarriak ez badira.

21.3.– Berotegiko laboreak elkartzea: debekatua dago berotegi berean laboreak elkartzea, nekazaritzaren aldetik onuragarria denean izan ezik.

21.4.– Ereiteko/Landatzeko sakonera eta dentsitateak: kontuan edukiko dira labore desberdinentzako berriazko arau teknikoetan gomendatzen diren ereiteko/landatzeko sakonerak eta dentsitateak.

21.5.– Landaren akastunak aurrez kentzea: ereiten edo landatzen hasi aurretik, gaitz zantzuak dituzten edo ohi ez bezala garatzen ari diren landare-material, tuberkulu, kimu, etab. guztiak kentzea gomendatzen da.

VI. KAPITULUA POLINIZAZIOA

22. artikulua.– Polinizazioa.

22.1.– Fitoerreguladoreak: debekatua dago fruituak mamitzen laguntzeko fitoerreguladoreak erabiltzea, dagokion berriazko arau teknikoak labore horietarako aurkakorik adierazten ez badu behintzat.

22.2.– Intsektu polinizatzaileak eta baliabide mekanikoak: fruituak mamitzen laguntzeko, hala badagokio, intsektu polinizatzaileak erabiltzea gomendatzen da. Babestutako laboreen kasuan ere gomendagarria izan daiteke polinizazio-baliabide mekanikoak erabiltzea.

Debe emplear, si existen, patrones, combinaciones injerto-patrón o cultivares que tengan resistencia o tolerancia a las principales plagas y enfermedades de la zona.

20.2.– En plantaciones de cultivos leñosos, los patrones se adaptarán a las condiciones edáficas y no serán sensibles a las fisiopatías habituales.

20.3.– Variedades locales: en el caso de variedades locales se precisará el reconocimiento de la autoridad competente hasta la puesta en marcha del registro de variedades locales.

CAPÍTULO V SIEMBRA - PLANTACIÓN

Artículo 21.– Siembra - plantación.

21.1.– Adaptación a las condiciones locales: el material de plantación, la densidad de plantación, el momento y la dosis de siembra, rotaciones, marco de plantación y posibilidad de asociación con otros cultivos, se adaptarán a las condiciones locales.

21.2.– Asociación de especies diferentes de cultivos leñosos: se prohíbe la asociación de especies diferentes de cultivos leñosos, cuando sean incompatibles con los requisitos de la Producción Integrada.

21.3.– Asociación de cultivos en invernadero: se prohíbe asociar cultivos en el mismo invernadero, salvo que dicha asociación presente efectos agrónomicamente favorables.

21.4.– Profundidad y densidades de siembra-plantación: se tendrán en cuenta las profundidades y densidades de siembra-plantación que se recomiendan en las Normas Técnicas Específicas para los diferentes cultivos.

21.5.– Eliminación previa de plantas defectuosas: se recomienda eliminar previamente a la siembra o plantación todo el material vegetal, tubérculos, plantón, etc., que presente síntomas de enfermedad o algún desarrollo anormal.

CAPÍTULO VI POLINIZACIÓN

Artículo 22.– Polinización.

22.1.– Fitoerreguladores: se prohíbe emplear fitoreguladores para favorecer el cuajado de frutos excepto en aquéllos cultivos para los que se indique lo contrario en la Norma Técnica Específica correspondiente.

22.2.– Insectos polinizadores y medios mecánicos: se recomienda utilizar insectos polinizadores para favorecer el cuajado de frutos, siempre que proceda. En el caso de cultivos protegidos puede ser igual de aconsejable el uso de medios mecánicos de polinización.

VII. KAPITULUA
ONGARRITZEA, UREZTAPEN
ONGARRIDUNA ETA MEDEAGARRIAK

23. artikulua.– Ongarritze premien jarraipen analitikoa.

23.1.– Analisi fisiko-kimikoa: lurzorua analizatu fisiko-kimikoa erabiliko da oinarri gisa makroelika-gai-premiak balioesteko, nitrogenoarentzat izan ezik. Ekoizpen Integratuko sisteman barneratuko den laborantza-unitatearen analisia eduki behar da, azken 5 urteetako, gutxienez. Egin beharreko analisi-kopurua bost urtez behin laborantza-unitate bakoitzeko analisi bat izango da gutxienez, bereziki delako laborearen berriazko arau teknikoan maiztasun handiagoa ezartzen ez bada behintzat.

23.2.– Beste analisi batzuk:

a) Labore iraunkorretan, hostoen analisiak egin behar dira, hiru urtez behin gutxienez.

b) Labore iraunkorretan urtero hosto-analisi bat egitea gomendatzen da, aukeraturako ongarriztapenerako programa egokia den egiaztatze aldera.

c) Baratzeko laboreetan, laborantzan zehar, lurreko laginaren analisia edo hosto-analisia egitea gomendatzen da.

23.3.– Lurrik gabeko laborantzan:

a) pH- eta CE-kontrola: lurrik gabeko laborantzaren kasuan, pH-kontrola eta drainatze-soluzioaren eroankortasun elektrikoaren kontrola gutxienez astean behin egitea gomendatzen da.

b) Hostoen eta soluzioaren analisia: lurrik gabeko laborantzetan laborantzaren garapenean zehar gutxienez hosto-analisi bat egitea eta drainatze-soluzioa hileroko aztertzea gomendatzen da. Horrez gain, urtean behin elikadura-soluzioa aztertzea gomendatzen da.

24. artikulua.– Ongarritzea eta ureztapen ongarriduna.

24.1.– Ongarritzeko programa: laborantzaren teknikari arduradunak ongarritzeko eta medeatzeko programa bat egin behar du, eta bertan planifikatu behar ditu ongarritze-prozedurak, periodikotasuna, eta analisen emaitzak eta hondoko ongarritzearen emaitzak oinarri hartuta eman beharreko dosiak. Laborantzan zehar, teknikariak aldatu egingo du ongarritzea, laborearen xurgatze-erritmoen arabera, egindako analisi eta behaketa periodikoetan islatuko baitira.

24.2.– Formulazioen doikuntza: aplikatutako ongarritze-elementuen dosiak ahal bezainbat doitu behar dira teknikariaren gomendioetara, ekoizleak eskura dituen merkataritza-formulatuen arabera.

24.3.– Ekarpen-bideak: elikagaien hornidura lurra- ren bidez edo, hala badago, substratuaren bidez egingo da funtsean. Hosto ongarrien ekarpenak teknikoki justifikatuta daudenean bakarrik egingo dira.

CAPÍTULO VII
FERTILIZACIÓN,
FERTIRRIGACIÓN Y ENMIENDAS

Artículo 23.– Seguimiento analítico de las necesidades fertilizantes.

23.1.– Análisis físico-químico: se utilizará el análisis físico-químico del suelo como base para estimar las necesidades de macronutrientes, excepto para el nitrógeno. Se debe disponer de un análisis de la unidad de cultivo que se vaya a integrar al sistema de Producción Integrada, al menos de los últimos 5 años. El número de análisis a efectuar será como mínimo de un análisis por unidad de cultivo cada 5 años, salvo que en la Norma Técnica Específica del cultivo en particular se establezca una frecuencia mayor.

23.2.– Otros análisis:

a) En cultivos perennes se tienen que realizar análisis foliares al menos uno cada tres años.

b) En cultivos perennes se recomienda realizar un análisis foliar anual para comprobar que el programa de fertilización de mantenimiento adoptado es el adecuado.

c) En cultivos hortícolas, es recomendable realizar a lo largo del cultivo, o bien análisis del extracto en suelo, o bien análisis foliares.

23.3.– En cultivo sin suelo:

a) Control de pH y CE: en el caso de cultivo sin suelo, es recomendable que el control de pH y la conductividad eléctrica de la solución de drenaje se realice al menos una vez por semana.

b) Análisis foliar y de la solución: en cultivos sin suelo se recomienda realizar al menos un análisis foliar durante el desarrollo del cultivo y analizar mensualmente la solución de drenaje. Además una vez al año se recomienda analizar la solución nutritiva.

Artículo 24.– Fertilización y fertirrigación.

24.1.– Programa de fertilización: el técnico responsable del cultivo debe realizar, un programa de fertilización y enmiendas en el que se planifiquen los procedimientos de abonado, la periodicidad y las dosis a aportar en base a los resultados de los análisis y en su caso de la fertilización de fondo. Durante el cultivo el técnico irá modificando la fertilización en función de los ritmos de absorción que vaya experimentando el cultivo, reflejados en los análisis y observaciones periódicas realizadas.

24.2.– Ajuste de las formulaciones: las dosis de elementos fertilizantes aplicadas se deben ajustar lo más posible a las recomendaciones del técnico, según los formulados comerciales disponibles por el productor.

24.3.– Vías de aporte: el suministro de nutrientes se efectuará fundamentalmente a través del suelo o en su caso, sustrato. Las aportaciones de abonos foliares sólo se realizarán cuando estén técnicamente justificadas.

24.4.– Oligoelementuak: analisi batek edo, halakorik ezean, teknikari arduradun kreditatuak nahikoa ez dela erabakitzen badu aplikatuko dira oligoelementuak, mikronutrienteak.

24.5.– Labore iraunkorren landaketa: laborantza iraunkorretan, teknikari arduradun kreditatuak hondoko ongarriztapenerako plana egin behar du, eta plan horretan honako hauek jasoko dira: ongarritze-prozedurak, periodikotasuna eta jarri beharreko dosiak, analisen emaitzen arabera. Hondoko ongarritzea goldaketa baten bidez barneratu behar da.

25. artikulua.– Ongarritze nitrogenatua.

25.1.– Gehienezko muga toleragarriak: ez dira gaintitu behar hektarea bakoitzeko eta urteko guztizko nitrogenoaren gehienezko kopuru toleragarriak, ezta lurralde bakoitzean lurpeko ureko nitrato edo fosfatoen aberastearen inguruan aplikagarri diren mugak ere, bereziki zaurgarriztat hartutako guneetan, eta ez dira gaintitu behar metal astunei, patogenoei eta bestelako produktu toxikoei dagokienez ezarritako mugak ere.

25.2.– Nitratoen edukia: egokitu egin behar da ongarritze-programa, barazkien nitrato-edukia arriskuan ez jartzeko moduan, indarreko legerian hala jartzen duenean.

26. artikulua.– Medeagarriak.

26.1.– pH-a:

a) Fruitu- eta mahatsondo-laboreetan, lurra kareztatu egin behar dira pH-a 5,8tik beherakoa denean eta aluminioaren saturazio-ehunekoa % 5etik gorakoa denean.

b) Beharrezko medeatzeak egitea gomendatzen da, lurraren pH-a laborantzarako hoberentzat onartutako balioetik urrun dagoenean edo lurraren ezaugarri fisiko edo kimikoek hala aholkatzen dutenean.

26.2.– Organikoak:

a) Lurraren egiturari egokitzen zaizkion material organikoaren mailei eustea.

b) Baratzeko laboreetan, lurteko laborantzaren kasuan, medeagarri organikoak eman behar dira sustrai-gunean materia organikoaren maila % 1etik gora mantentzeko. Aterpeko laboreetan, % 2tik beherako materia organikoko edukiak dituztenetan, medeagarri humikoak eman behar dira profilaren lehenengo 20 cm-etan, urtean m²-ko 2-10 kg-ko dosiak erabiliz.

c) Oro har, medeatzeak egitea komeniko litzateke sustrai-gunean materia organikoko edukia % 2tik beherakoa denean.

27. artikulua.– Ongarri organikoak.

27.1.– Konposizioaren kontrola: balio ongarria duten materia organiko edo bestelakoak ematean, ekarpenak metal astunen, patogenoen edo bestelako produktu toxikoen teknikoki ahal den kopuru txikiena eduki behar du, legez ezarritako mugak gaintitu gabe. Horretarako, erabilitako ongarri organikoaren ezaugarri

24.4.– Oligoelementos: los oligoelementos, micronutrientes, se aplicarán cuando un análisis o en su defecto, el técnico responsable acreditado determine su insuficiencia.

24.5.– Plantación de cultivos perennes: en cultivos perennes, se debe realizar por parte del técnico responsable acreditado, un plan de fertilización de fondo que incluya los procedimientos de abonado, la periodicidad y las dosis a aportar en base a los resultados de los análisis. El abonado de fondo se debe incorporar mediante una labor.

Artículo 25.– Fertilización nitrogenada.

25.1.– Límites máximos tolerables: no se debe superar la cantidad máxima tolerable por hectárea y año de nitrógeno total, y exceder los límites aplicables en cada territorio relativos al enriquecimiento de nitratos o fosfatos en el agua subterránea, especialmente en las zonas declaradas vulnerables, así como exceder los límites que se fijan de metales pesados, de patógenos y de otros productos tóxicos.

25.2.– Contenido en nitratos: se debe adecuar el programa de fertilización de forma que no comprometa el contenido de nitratos en hortalizas, cuando así lo establezca la legislación vigente.

Artículo 26.– Enmiendas.

26.1.– De pH:

a) En cultivos frutales y vid, se deben encalar los suelos cuando el pH sea inferior a 5,8 y el porcentaje de saturación del aluminio superior al 5%.

b) Es recomendable realizar las enmiendas necesarias siempre que el pH del suelo se aparte del valor aceptado como óptimo para el cultivo, o cuando las características físicas o químicas del suelo así lo aconsejen.

26.2.– Orgánicas:

a) Se deben mantener niveles de materia orgánica adecuados a la textura del suelo.

b) En cultivos hortícolas, en caso de cultivo en suelo se deben aportar enmiendas orgánicas para mantener el nivel de materia orgánica en la zona radicular, por encima del 1%. En cultivos bajo abrigo, con contenidos en materia orgánica inferiores a 2%, se deberá aportar enmiendas húmicas en los primeros 20 cm del perfil, utilizando dosis de 2 a 10 kg/m²/año.

c) En general, sería recomendable realizar enmiendas cuando el contenido en materia orgánica en la zona radicular sea inferior al 2%.

Artículo 27.– Abonos orgánicos.

27.1.– Control de la composición: cuando se aporte materia orgánica u otras materias con valor fertilizante, el aporte deberá contener la mínima cantidad de metales pesados, patógenos u otros productos tóxicos que sea técnicamente posible, sin exceder los límites legales establecidos. Para ello, el productor deberá disponer de

buruzko dokumentazioa (lehengaia, lortzeko metodoa, edukia) eduki beharko du ekoizleak, hori erabiltzeak ekar ditzakeen arriskuak ezagutzeko xedez. Ongarriaren edo haren konposizioaren gaineko zalantzarik izanez gero, ekoizleak berak analisiak egingo ditu.

27.2.– Araztegiko lohiak: ezin da araztegiko lohietatik abiatuta egindako materialik erabili.

27.3.– Hiri-hondakin solidoak: ezin dira zuzenean erabili hiri-hondakin solidoak.

27.4.– Purinak: ongarritzea egin eta berehala botatzea lurlean purinak eta abeltzaintzako ustiategietako gainerako hondakin erdilikidoak.

VIII. KAPITULUA UREZTAPENA

28. artikulua.– Ureztatze uraren jarraipen analitikoak.

28.1.– Ezaugarri analitikoak: ureztatzeko uraren kalitatearen (kimikoa eta bakteriologikoa) ezaugarri analitikoak eduki behar dira, horien erabileraren gaineko erabakia hartzeko xedez.

28.2.– Jarraipena: ureztatzeko erabilitako uraren analisi fisiko-kimikoa egin behar da gutxienez bi urtez behin, baimendutako laborategi batean. Lurpeko urren bilketa propioen kasuan, periodikotasun handiagoa justifikatu ahal izango da, 5 urtetik gorakoa ez bada behintzat. Jatorria dela-eta, uraren konposizioa oso aldakorra bada, nitrato-edukiaren eta eroankortasunaren analisiak maizago egin beharko dira.

28.3.– Analisi fisiko-kimikoa: ureztatzeko uraren analisi fisiko-kimikoa urtero egitea gomendatzen da.

28.4.– Kutsadura-arriskuaren kontrola: ureztatzeko urek izan dezaketen kutsadura-arriskuaren analisia urtero egitea gomendatzen da. Ureztatzeko urean metal astunak agertzeko arriskurik izanez gero, horien analisia egitea gomendatzen da.

29. artikulua.– Ureztatze uraren ezaugarriak.

29.1.– Kalitate-parametroak: debekatua dago laborantzarako, lurrerako edo osasun publikorako toleagarriak ez diren kalitate-parametroak dituzten urak erabiltzea.

29.2.– Araztutako hondakin-urak: debekatua dago hiriko hondakin-urak erabiltzea, honako muga hauek ez dituztela gainditzen bermatzen duen haien kontrol analitiko jarraitua eginez gero izan ezik: - Oxigenoaren eskari kimikoa: 125 mg O₂, ur-litro bakoitzeko. - Oxigenoaren eskari biologikoa: 25 mg O₂, ur-litro bakoitzeko. - Guztizko solido esekiak: 35 mg/l - Escherichia coli: 1000/100 ml, urteko laginen % 90ean.

documentación sobre las características del abono orgánico empleado (materia prima, método de obtención, contenido) con objeto de conocer el riesgo potencial de su uso. Si existieran dudas del origen del abono o de su composición se realizarán análisis por parte del propio productor.

27.2.– Lodos de depuradora: no se permite el uso de materiales elaborados a partir de lodos de depuradoras.

27.3.– R.S.U.: no se permite el uso directo de Residuos Sólidos Urbanos (RSU).

27.4.– Purines: se deben incorporar al suelo inmediatamente tras su aplicación, los purines y demás residuos semilíquidos aportados de explotaciones ganaderas.

CAPÍTULO VIII RIEGO

Artículo 28.– Seguimiento analítico del agua de riego.

28.1.– Características analíticas: se debe disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego (química y bacteriológica), con objeto de tomar una decisión sobre su utilización.

28.2.– Seguimiento: se debe disponer de un análisis físico-químico del agua de riego empleado al menos cada 2 años y realizado en un laboratorio autorizado. En el caso de captaciones propias de agua subterránea podrá justificarse una periodicidad mayor, siempre que no sea superior a los 5 años. Si por razón de su origen la composición del agua es muy variable deberán realizarse análisis con más frecuencia del contenido en nitratos y de la conductividad.

28.3.– Análisis físico-químico: se recomienda disponer de un análisis físico-químico del agua de riego anual.

28.4.– Control del riesgo de contaminación: se recomienda llevar a cabo de forma anual, un análisis de riesgo de la contaminación potencial de las aguas de riego. Si hubiese un riesgo de presencia de metales pesados en el agua de riego, se recomienda realizar un análisis de los mismos.

Artículo 29.– Características del agua de riego.

29.1.– Parámetros de calidad: se prohíbe la utilización de aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

29.2.– Aguas residuales depuradas: se prohíbe utilizar aguas residuales urbanas depuradas salvo que se efectúe un control analítico continuado de las mismas que garantice que no superan los siguientes límites: - Demanda Química de Oxígeno (DQO): 125 mg de O₂ por litro de agua. - Demanda Biológica de Oxígeno (DBO): 25 mg de O₂ por litro de agua. - Sólidos totales en suspensión: 35 mg/l. - Escherichia coli: 1000/100 ml en el 90% de las muestras anuales.

29.3.– Eroankortasun elektrikoa: debekatua dago 3 dS/m-tik gorako eroankortasun elektrikoa duten urekin ureztatzea.

30. artikulua.– Maiztasuna eta bolumena.

30.1.– Ureztatzeko ildo teknikoak: labore ureztatu-etarako, laborantzaren teknikari arduradunak, periodiko, ureztatzeko ildoak ezarri behar ditu ustiategiaren koadernoan, honakoak adierazita: maiztasuna eta dosia klimatologiaren arabera, eta laborantzaren premia eta ur-erabilgarritasunak, ur-galerak saihestuz.

30.2.– Dosia: ureztatze-dosiak laboreen premietara eta luraren egiturara eta drainatze-ezaugarrietara egotikotik dira, ur-erabilgarritasunen arabera.

30.3.– Isurketa-arriskua: debekatua dago ureztatzeko aspetsoreek botatzen duten ur-kantitatea lurzoruen iragazkortasuna gehi azaleko ur-kantitatea baino handiago izatea.

30.4.– Fruta-bilketaren aurretik ureztatzeari uztea: fruta-laboreen kasuan, justifikazio teknikorik ezean, ekoizpeneko sailen bilketa baino hilabete lehenago ureztatzeari utzi behar zaio.

30.5.– Istildurak: landareen sustrai-inguruan putzuak sortzea eragozteko komeni da. Behar izanez gero, istiltzeko joera duten lurretan drainatzeak egitea gomendatzen da.

30.6.– Ureztapena programatzeko metodoak:

a) Ureztapenak programatzeko, teknikoki onartutako metodoak erabiliko dira.

b) Ur-balantze baten bidez ureztatzea gomendatzen da; ur-balantzea kalkulatzeko, ebapotranspirazioko balioak (ET₀) erabiliko dira, inguruko estazio meteorologikoetan edo ebaporimetroen bidez jasotako datuetan oinarrituta. Labore-koefizientea (Lk) erabiliko da, tokiko zuzenketa eta landare-aldian lurzoruak dituen ezaugarriak eta hezetasuna aintzat hartuta.

c) Ur-balantzearen arabera laboreak hala eskatu bitartean ureztatzen jarraitzea gomendatzen da.

30.7.– Aplikatutako uraren neurketak eta erregistroak:

a) Laborantza-unitate bakoitzeko aplikatutako ureztatzeko ura neurtu eta erregistratu egin behar da. Ur-kantitate hori erregistratu ezin bada, gutxi gorabeherakoa adieraziko da.

b) Laborantza amaitutakoan, azalera-unitate bakoitzeko hornitutako ur-emariak kontabilizatzea gomendatzen da.

IX. KAPITULUA LABORANTZAKO JARDUERAK

31. artikulua.– Laborantza sistema, inausketa eta zurkaitza jartzea.

29.3.– Conductividad eléctrica: se prohíbe regar con aguas cuya conductividad eléctrica (CE) supere los 3 dS/m.

Artículo 30.– Frecuencia y volumen.

30.1.– Directrices técnicas de riego: para los cultivos de regadío, el técnico responsable del cultivo debe establecer en el cuaderno de explotación, periódicamente, las directrices del riego, indicando frecuencia y dosis en función de la climatología, necesidades del cultivo y disponibilidades de agua, evitando pérdidas de agua.

30.2.– Dosis: las dosis de riego se ajustarán a las necesidades de los cultivos y a la textura y características de drenaje del suelo en función de las disponibilidades de agua.

30.3.– Riesgo de escorrentías: se prohíbe regar de forma que la precipitación instantánea de los aspersores sea superior a la permeabilidad del suelo más el almacenamiento superficial.

30.4.– Supresión del riego con antelación a la recolección en frutales: en el caso de cultivos frutales, se debe dejar de regar con un mes de antelación a la recolección en plantaciones en producción, salvo justificación técnica.

30.5.– Encharcamientos: es recomendable evitar encharcamientos en la zona radicular de las plantas. En caso necesario, se recomienda hacer drenajes en suelos propensos a encharcamientos.

30.6.– Métodos de programación del riego:

a) Para la programación de los riegos se seguirán métodos técnicamente aceptados.

b) Se recomienda regar a través de un balance hídrico calculado con valores de evapotranspiración (ET₀) a partir de datos de estaciones meteorológicas próximas o de evaporímetros. Se utilizará el coeficiente de cultivo, Kc, con la corrección local y con las condiciones de humedad y características del suelo en período de vegetación.

c) Es recomendable mantener el riego mientras lo demande el cultivo de acuerdo al balance hídrico.

30.7.– Mediciones y registros del agua aplicada:

a) Se deberá medir y registrar el agua de riego aplicada por unidad de cultivo. En caso de que dicho registro no fuese posible, se efectuará una estimación de la misma.

b) Se recomienda que al finalizar el cultivo se contabilicen los caudales de agua suministrados por unidad de superficie.

CAPÍTULO IX PRÁCTICAS CULTURALES

Artículo 31.– Sistema de cultivo, poda, entutorado.

31.1.– Laborantza-sistema: erabilitako laborantza-sistemak, formazio-sistema barne hartuta, landareen egoera fisiologiko hoberenari eutsi beharko dio.

31.2.– Zurkaitza jartzea: baratze-laboreetan, laboreak errafiazko hariarekin zurkaiztuz gero, urtero aldatu behar dira.

31.3.– Inausketa:

a) Inausketa planteamendu tekniko batekin egingo da, jarduera hori arautzen duten funtsezko printzipioak kontuan hartuta, eraginkortasuna eta errentagarritasuna maximizatzeko.

b) Fruta-laboreetan, inausketa-sistemak landarearen egoera fisiologiko hobereana errespetatu beharko du, ongi aireztatuta, eta argia eta tratamenduak sartzeko moduan.

c) Gehiegizko indarra inausketaren bidez eta laborantzako beste jarduera batzuen bidez zuzenduko da.

d) Udaberriko kimaketa tresna zorrotzekin egingo da (guraizeak, labanak, etab.), eskuzko inausketa teknikoki justifikatuta dagoen kasuetan izan ezik.

e) Inausketa-tresnak desinfektatu edo aldatu egin beharko dira labore-unitatez aldatzean eta lanaldi bakoitza amaitzean.

32. artikulua.– Laborantzarekin zerikusirik ez duen landaredia kentzea.

32.1.– Belar txarren kontrola:

a) Murriztu egin behar da herbiziden erabilera, eta laborantzako beste jarduera batzuei eman behar zaie lehentasuna.

b) Belar txarrak, beranduenera, haziak sortu baino lehen kendu behar dira.

c) Baliabide mekanikoen bidez maneia ezin daitezkeen eta herbizidak aplikatzeko beharra duten laborantza-bazterrak eta landare-estalki iraunkorra duten guneak aplikazio lokalizatuen bidez eta ingurumenaren gaineko eragina murrizten duten eta eraginkortasun hobea bermatzen duten teknikak erabiliz kontrolatuko dira.

32.2.– Labore iraunkorrak:

a) Besorako sailtako fruta-arboletarako eta txakolina egiteko mahatsondoetarako, ez da rotabatorea pasa behar, sasi-garbitzeko makina pasa eta landare-estalki iraunkor batekin mantenduko dira kaleak.

32.3.– Berotegiko laboreak:

a) Berotegiaren barneko eta berotegiaren eranskine-tako laborantzatik kanpoko landareak kendu egin behar dira gutxienez haren hormen kanpoko aldetik 1,5 m-ra arte, horiek mantentzea organismo onuragarriren bat sustatzeko ona dela frogatzen den kasuetan izan ezik.

b) Berotegiaren barruan ezin da herbizidarik erabili, teknikari arduradunak baimendutakoan izan ezik.

32.4.– Herbizida aukeratzea:

31.1.– Sistema de cultivo: el sistema de cultivo utilizado, incluyendo el sistema de formación, debe respetar el estado fisiológico óptimo de las plantas.

31.2.– Entutorado: en cultivos hortícolas, en caso de entutorar los cultivos con hilo de rafia, se deben cambiar anualmente.

31.3.– Poda:

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

b) En cultivos frutales, el sistema de poda deberá respetar el estado fisiológico óptimo de la planta, permitir una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos.

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

d) La poda en verde se realizará con instrumentos cortantes (tijeras, cuchillos, etc.), excepto en los casos en que esté técnicamente justificada la poda manual.

e) Se deberán desinfectar o sustituir los instrumentos de poda cuando se cambie de unidad de cultivo y al finalizar cada jornada de trabajo.

Artículo 32.– Manejo de la vegetación ajena al cultivo.

32.1.– Control de malas hierbas:

a) Se debe reducir el uso de herbicidas y realizar preferentemente otras labores culturales.

b) La eliminación de malas hierbas debe realizarse como máximo antes de la formación de semillas.

c) Los márgenes de cultivo y las zonas con cubierta vegetal permanente que no puedan ser manejados por medios mecánicos y sea necesaria la aplicación de herbicidas, se controlarán mediante aplicaciones localizadas y empleando técnicas que reduzcan el impacto ambiental y garanticen mejor eficacia.

32.2.– Cultivos perennes:

a) Para frutales y vid para txakoli, en plantaciones en espaldera, no se deben realizar pases de rotavator, las calles se mantendrán con una cubierta vegetal permanente con pases de desbrozadora.

32.3.– Cultivos en invernadero:

a) Se debe eliminar la vegetación ajena al cultivo del interior y anexos del invernadero hasta una distancia de al menos 1,5 m de la parte externa de las paredes de ésta, salvo en aquellos casos en los que se justifique que el mantenimiento de éstas es positivo para la potenciación de algún organismo beneficioso.

b) No se permite utilizar herbicidas dentro del invernadero salvo autorización del técnico responsable.

32.4.– Elección del herbicida:

a) Herbizidak erabiliz gero, laborearen berariazko arau teknikoan aholkatutako formulazioak erabiliko dira lehen aukera gisa, produktu fitosanitarioentzako irizpide berberekin hautatuak.

b) Hareazko lursailetan herbizidak erabiliz gero, hondakin-ondorio txikia eta ez oso iraunkorra izan dezaten gomendatzen da.

c) Tratamendu herbizida belar txarrak sentikortasun handiena duen unean egitea eta produktua floraren araberatik aukeratzea gomendatzen da.

d) Behar bezain hezeak diren lurzoruetan, aurremergentziako herbizidak erabiltzea gomendatzen da.

X. KAPITULUA LABORANTZAN PRODUKTU FITOSANITARIOAK ERABILTZEA

33. artikulua.– Infektatutako landareak kentzea.

33.1.– Landareak kentzea: gaitz eta biosi jakin batzuetako bat dutelako zantzuak dituzten landareak eta organoak berehala kendu behar dira sailetik, landareen hazkuntza arrunta eragotz ez dezaten eta kutsadura-foku bihur ez daitezten. Sailetik kendu eta desegin egin behar dira berehala. Teknikariak justifikatu beharko du ez kentzea edo ez desegin.

33.2.– Aurretiko tratamendua: gaitz eta biosiak bektore baten bidez kutsa badaitezke, espezie transmitzaileen aurkako tratamendu fitosanitario bat egin behar da landareak atera edo moztu aurretik.

33.3.– Berotegiko laboreak: berotegiko laboreen kasuan, berotegiaren egitura desinfektatzea gomendatzen da oraindik barruan dauden labore-hondarrek, laborearen egoera fitosanitarioak hala baldintzatzen duenean.

34. artikulua.– Fauna osagarria erabiltzea.

34.1.– Balorazioa eta babesa:

a) Substantzia kimikoen erabilera minimizatzen duen laborantza-estrategia bat izan behar da, inguruko laborantzarako lehentasunezko zat jotzen den fauna osagarria babesten eta errespetatzen duena. Bereziki, inguruko laborantzarako lehentasunezko zat jotzen diren gutxienez bi espezie babestuko dira eta haien populazioak handituko dira, teknikoki bideragarria denean.

b) Fauna osagarriaren inbentarioa eta balorazioa egitea gomendatzen da.

34.2.– Askapenak:

a) Preskripzio teknikoak: fauna osagarri jakinen bat askatu behar izanez gero, askatze hori preskripzio teknikoaz egingo da.

b) Arerio natural motak: ezin da berezko faunan ez dagoen arerio naturalik askatu, ezta dagokion legeriak

a) En el caso de utilizarse herbicidas, se utilizarán como primera opción las formulaciones aconsejadas en la norma técnica específica del cultivo, seleccionadas con los mismos criterios que para los productos fitosanitarios.

b) En caso de utilizar herbicidas en terrenos arenosos se recomienda que tengan bajo efecto residual, poco persistente.

c) Se recomienda realizar tratamiento herbicida en el momento de mayor sensibilidad de la mala hierba y que la elección del producto se realice en función de la flora.

d) Es recomendable aplicar herbicidas de pre-emergencia en terrenos con humedad suficiente.

CAPÍTULO X MANEJO FITOSANITARIO DEL CULTIVO

Artículo 33.– Retirada de plantas infectadas.

33.1.– Retirada de plantas: se tienen que retirar de la plantación con carácter inmediato las plantas y órganos con signos de determinadas enfermedades y virosis, que impidan el normal desarrollo de la planta o sirvan de foco de propagación. Deberán ser retiradas de la plantación y destruidos en su caso, con carácter inmediato. El técnico deberá justificar su no retirada o destrucción.

33.2.– Tratamiento previo: en el caso de que las enfermedades y virosis puedan ser transmitidos por un vector, se debe hacer un tratamiento fitosanitario dirigido contra las especies transmisoras antes de proceder al arranque o cortado de las plantas.

33.3.– Cultivos de invernadero: en el caso de los cultivos de invernadero, se recomienda desinfectar la estructura del invernadero con los restos de cultivo aún dentro cuando el estado fitosanitario del cultivo así lo condicione.

Artículo 34.– Manejo de la fauna auxiliar.

34.1.– Valoración y protección:

a) Deberá existir una estrategia de cultivo que minimice el uso de sustancias químicas, protegiendo y respetando la fauna auxiliar que se considere prioritaria para el cultivo o cultivos de la zona. En particular, se protegerán al menos, dos especies cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario para cada cultivo o cultivos de la zona, cuando sea técnicamente viable.

b) Se recomienda establecer un inventario y valoración de la fauna auxiliar.

34.2.– Sueltas:

a) Prescripción técnica: en caso de realizar la suelta de determinada fauna auxiliar, ésta será bajo prescripción técnica.

b) Tipos de enemigos naturales: no se permite realizar sueltas de enemigos naturales no presentes en la

sartzea debekatutakorik ere, agintaritza eskudunaren berariazko baimenik ezean.

c) Laborantzako teknikari arduradunak hala adierazitakoan, fauna osagarriaren askapenak egitea gomen datzen da.

35. artikulua.– Kontrol fitosanitarioko metodoak.

35.1.– Arriskuaren zenbatespena: partzela edota laborantza-unitate bakoitzeko arriskuaren zenbatespena egin behar da laginketa-sistemaren, izurrien garapen-egoeraren, fauna baliagarriaren, laborantzaren fenologiaren eta baldintza klimatikoen bidez kalkulaturako populazio-mailen ebaluazioaren bidez.

Arrisku-aldia balioesteko, kontrol-estazioak jarritzake teknikari arduradunak. Estazio horietan labore bakoitzaren berariazko arau teknikoen eranskinetan azalduko izurri eta gaitzen jarraipena egin behar da. Teknikariak beharrezkotzat jotzen duen kontrol-estazio kopurua jarri behar du, eta egin beharreko lanen gaineko arduraren hartu behar du. Hasieran agenteak agertzeko arrisku handieneko partzeletan jarriko dira estazioak, baina aldatu egin ahal izango dira agentea beste partzela batean hasten bada.

Berotegiko baratze-laboretako arriskua zenbates-teko, gutxienez kontrol-estazio bat zehaztu behar da ustiategi bakoitzeko. Gainerako laboreetan ustiategimultzoetarako ezarri ahal izango dira, teknikari arduradunak dituen baliabideen eta irizpideen arabera.

35.2.– Laborantza-unitateko laginketak: teknikari arduradunak arriskuaren berri eman ondoren, ekoizleak laginketak egin behar ditu laborantza-unitateetan. Teknikari arduradunak zehaztuko du kasu bakoitzean zenbat landare edota tranpa behatu behar diren eta behaketak zenbateko periodikotasunez egin behar diren. Esku-hartze kimikoren bat egin aurretik, beti laginketa bat egin behar da gutxienez.

35.3.– Esku hartzeko atalaseak: izurriak edota gaitzak kontrolatzeko zuzeneko neurriak (metodo biologikoak edo kimikoak) populazio-mailek edo inguruabarrek labore bakoitzari dagokion berariazko arau teknikoaren eranskinetan adierazitako esku hartzeko atalaseak gainditzen dituztenean soilik aplikatu behar dira.

35.4.– Metodo batzuei lehentasuna ematea: izurriak eta gaitzak kontrolatzeko, lehentasuna emango zaio ingurumenarekiko errespetu handiena duten kontrolak erabiltzeari, laborantza- eta biologia-metodoak barne hartuta. Nolanahi ere, arreta berezia jarriko zaie arazo ekarri duten kausei, produktu kimikoen erabilera minimizatzea dakarten neurri zuzentzaile egokienak hartzeko.

35.5.– Fokuen tratamendua: ahal den guztietan, lehenengo fokua tratatu behar dira.

35.6.– Egutegiak: debekatua dago aurrez ezarritako egutegi batekin tratamenduak egitea, zoritxarrik baden

fauna propia, o cuya introducción esté prohibida por la legislación correspondiente excepto autorización expresa de la autoridad competente.

c) Son recomendables las sueltas de fauna auxiliar, cuando así lo indique el técnico responsable del cultivo.

Artículo 35.– Métodos de control fitosanitario.

35.1.– Estimación del riesgo: se debe hacer la estimación del riesgo en cada parcela y/o unidad de cultivo mediante evaluaciones de los niveles poblacionales calculados mediante sistemas de muestreo, estado de desarrollo de las plagas, fauna útil, fenología del cultivo y condiciones climáticas.

Para la estimación del periodo de riesgo, el técnico responsable puede establecer estaciones de control. En dichas estaciones se debe realizar el seguimiento de las plagas y enfermedades descritas en los anexos de las normas técnicas específicas de cada cultivo. El técnico debe establecer el número de estaciones de control que juzgue necesarios y responsabilizarse de los trabajos a realizar. Las estaciones se establecerán en las parcelas en las que inicialmente se estime un mayor riesgo de aparición de los agentes, pudiendo cambiarse a otra estación si el agente comienza en otra parcela.

Para la estimación del riesgo en cultivos hortícolas en invernadero, se debe definir al menos una estación de control por explotación, en el resto de cultivos se podrán establecer para grupos de explotaciones según la disponibilidad de medios y criterios del técnico responsable.

35.2.– Muestreos en la unidad de cultivo: una vez que el técnico responsable comunica el riesgo, el productor debe realizar muestreos en las unidades de cultivo. El número de plantas y/o trampas a observar así como la periodicidad de las observaciones las definirá el técnico responsable para cada caso. Al menos se debe realizar siempre un muestreo con anterioridad a cualquier intervención de tipo químico.

35.3.– Umbrales de intervención: se deben aplicar medidas directas de control de plagas y/o enfermedades (métodos biológicos o químicos) únicamente cuando los niveles poblacionales, o las condiciones ambientales superen los umbrales de intervención que se indican en el anexo correspondiente de la Norma Técnica Específica del cultivo en particular.

35.4.– Priorización de métodos: en el control de plagas y enfermedades, se utilizarán prioritariamente los métodos de control más respetuosos con el medio ambiente, incluyendo métodos culturales y biológicos, poniendo, en todo caso, especial atención a las causas que han originado el problema para tomar las medidas correctoras más adecuadas que impliquen minimizar el empleo de los productos químicos.

35.5.– Tratamiento de focos: se deben tratar los primeros focos siempre que sea factible.

35.6.– Calendarios: se prohíbe realizar tratamientos con un calendario preestablecido sin considerar la pre-

kontuan hartu gabe, eta bereizi gabeko aplikazioak egi-
tea, preskripzio teknikorik gabe.

35.7.– Kontrola bertan behera uztea: debekatua dago laborearen hazkunde-zikloa amaitu baino lehen kontrol fitosanitarioa bertan behera uztea.

36. artikulua.– Kontrol kimikoko zuzeneko neurriak.

36.1.– Gomendio teknikoak: kontrol kimikoko zuzeneko neurriak laborantzako teknikari arduradunaren gomendioei jarraiki aplikatu behar dira.

36.2.– Aukeraketa-irizpideak: esku-hartze kimikoa beharrezkoa bada, erabili beharrek produktu fitosanitarioak ondorengo hauentzat arrisku txikiena dakarten irizpideen arabera aukeratuko dira: pertsonentzat, faunarentzat eta ingurumenarentzat, izurria, patogenoa edo belar txarra kontrolatzeko eraginkortasunarentzat, hautakortasunarentzat (toxikotasuna saihestu behar da polinizatzaileentzat eta arerio naturalentzat), iraunkortasunarentzat, hondakinentzat eta populazio erresistentiak agertzeko arriskuarentzat -etiketan daude adierazita-.

Debekatua dago produktu fitosanitarioen erregistro ofizialean baja emandako produktu fitosanitarioak erabiltzea.

36.3.– Gomendatutako formulazioak: labore bakoitzaren berariazko arau teknikoetan zehazten dira izurri edo gaitz bakoitzarentzat gomendatutako gai aktiboak (I. eranskina) eta gomendagarritzat jotzen diren (II. eranskina) eta kontrol kimikoko bitartekoren bat aplikatzekotan lehenengo aukera gisa erabiliko diren substantzia horien formulazioak. Murrizketa honetatik kanpo uzten dira lurzorua, substratuak eta babesen egiturazko elementuak desinfektatzeko tratamendu fitosanitarioak.

Aipaturikoen gain, bestelako formulazio edota gai aktiboak erabili ahal izango dira, baldin eta aurreikusitako laborantzarako eta erabilerako erregistro ofizialetan baimenduta badaude, ezarritako murrizketak errespetatzen badira, teknikari arduradunak gomendatzen baditu eta laborantzan ekoizpen integratuaren berezko baldintzak betetzen badira.

36.4.– Ohikoak ez diren izurri eta gaitzak: salbuespen gisa, laborantzan, bertan ohikoak ez direlako, labore bakoitzari dagokion arauan islatu gabe dauden edo esku hartzeko atalasea edota gutxienezko irizpiderik zehaztuta ez duten izurri edo gaitzak hautematen direnean, haien aurka egin ahal izango da laborantzarako baimendutako beste edozein produktu fitosanitariorekin.

36.5.– Gai aktiboak txandakatzea: izurrian edo gaitzean eragin desberdinak dituzten gai aktiboak txandakatzea gomendatzen da.

36.6.– Produktu-nahasketak:

a) Ezin izango dira erabili izurri edota gaitz jakin baten aurkakoa ez den substantziaren bat duten gai

sencia de adversidades, y realizar aplicaciones indiscriminadas sin prescripción técnica.

35.7.– Abandono del control: se prohíbe abandonar el control fitosanitario antes de la finalización del ciclo vegetativo del cultivo.

Artículo 36.– Medidas directas de control químico.

36.1.– Recomendación técnica: la aplicación de medidas directas de control químico se debe llevar a cabo siguiendo las recomendaciones del técnico responsable del cultivo.

36.2.– Criterios de elección: en el caso de resultar necesaria una intervención química, los productos fitosanitarios a utilizar serán seleccionados de acuerdo con los criterios de menor riesgo para las personas, la fauna y el medioambiente, la efectividad en el control de la plaga, patógeno o mala hierba, la selectividad (se debe evitar la toxicidad para polinizadores y enemigos naturales), la persistencia, los residuos y el riesgo de aparición de poblaciones resistentes, indicados en la etiqueta.

Se prohíbe utilizar cualquier producto fitosanitario dado de baja en el Registro Oficial de Productos fitosanitarios.

36.3.– Formulaciones aconsejadas: en las Normas Técnicas Específicas de cada cultivo se especifican para cada plaga o enfermedad las materias activas aconsejadas (anexo I) y las formulaciones de estas sustancias que se consideran aconsejables (anexo II) y que serán utilizadas como primera opción en el caso de aplicación de un medio de control químico. Quedan excluidos de esta restricción los tratamientos fitosanitarios para la desinfección de los suelos, de los sustratos y de los elementos estructurales de las protecciones.

Además de las relacionadas se podrán emplear formulaciones y/o materias activas diferentes, siempre que se encuentren autorizadas en los registros oficiales para el cultivo y uso previsto, se respeten las restricciones impuestas, estén recomendadas por el técnico responsable, y se cumplan los requisitos propios de la producción integrada en el cultivo.

36.4.– Plagas y enfermedades no habituales: excepcionalmente, cuando se detecten en el cultivo plagas o enfermedades que, por no ser habituales en el mismo, no estén reflejadas en la norma correspondiente a cada cultivo o no se haya definido umbral y/o criterio mínimo de intervención, se podrá actuar contra ellas con cualquier otro producto fitosanitario autorizado para el cultivo.

36.5.– Alternancia de materias activas: se recomienda alternar materias activas con diferente mecanismo de acción sobre la plaga o enfermedad.

36.6.– Mezclas de productos:

a) Los formulados a base de mezclas de sustancias activas que contengan alguna sustancia no dirigida con-

aktiboen nahasketetan oinarritutako formulatuak, organismo kaltegarri ugariaren aurkako aldi bereko tratamendua justifikatuta egon ezean.

b) Produktu fitosanitarioak elkarren artean edo beste mota bateko produktuekin ez nahastea gomendatzen da, bateragarriak direla jakin ezean.

36.7.– Etiketak oharra: produktu fitosanitarioak erabiltzerakoan dagozkien etiketetan adierazitako oharra errespetatuko dira beti, ekoizpen integratua erabiltzeko delako laborearen berariazko arau teknikoetan mugaketa handiagoak jarri ala ez.

36.8.– Likidoaren eta soberakinen bolumena:

a) Tratamendu fitosanitarioetan, ahalik eta dosi txikiarekin ahalik eta eraginkortasun handiena lortzeko xedez, zehaztasunez doitu behar dira likidoaren gehiezkotasunak (gaindosifikazioak saihesteko) eta aire-eroria (aplikazioak tratatu nahi diren partzele edota unitatez bestelakoetara iristea saihesteko), laborearen egoera fenologikoa kontuan hartuta.

b) Nahasketan gehiegikeria gertatuz gero, hori kudeatzeko edozein metodo egin beharko da, fauna eta flora naturalentzako ahalik eta eragin txikiarekin, lurrazaleko eta lurpeko urak kutsatzeko inolako arriskurik gabe.

36.9.– Eguraldia: eguraldi txarra egiten duenean ezin da produktu fitosanitarioa aplikatu.

36.10.– Tratamenduko unitateen seinaleztapena: berotegiko baratze-laboretan, biltzeko gutxi falta duten edo biltzeko garaian dauden laborantza-unitateak seinaleztatu egin behar dira tratamendu fitosanitarioen baten xede baldin badira, segurtasun-epea eta epe hori zein egunetan amaitzen den zehaztuta, baita ordua ere, behar izanez gero.

36.11.– Aplikazio-sistema.

a) Ezin dira hautsezatzeko fitosanitarioak erabili, teknikari arduradunak justifikatu ezean. Saihestu egin behar dira gaindosifikazioak.

b) Babestutako laboreen kasuan, debekatua dago ULV (Ultra Low Volume) aplikazioak zuzenean landarearen gainean egitea.

c) Debekatua dago aireko hegaldien bidez tratamenduak aplikatzea.

d) Haizea dabilenean aplikazioak egin behar direnean, tratamendu-ekipoetan norabidea mugatzen duten gailuak erabiltzea gomendatzen da.

37. artikulua.– Produktu fitosanitarioen aplikatzailearen erabilera arauak.

37.1.– Tratamenduaren prestakuntzari dagokionez:

tra una determinada plaga y/o enfermedad, no podrán utilizarse salvo en aquellas ocasiones en las que se justifique el tratamiento simultáneo contra varios organismos nocivos.

b) Se recomienda evitar las mezclas de fitosanitarios entre sí o con otros productos de diversa índole, salvo que se conozca su compatibilidad.

36.7.– Indicaciones de la etiqueta: el uso de productos fitosanitarios se realizará respetando siempre las indicaciones reflejadas en las correspondientes etiquetas con independencia de que, de cara a su utilización en producción integrada, puedan establecerse restricciones mayores en las Normas Técnica Específicas del cultivo en particular.

36.8.– Volumen de caldo y excedentes.

a) En los tratamientos fitosanitarios, con el fin de obtener la máxima eficacia con la menor dosis, se deben ajustar con precisión los volúmenes máximos de caldo (para evitar las sobredosificaciones) y caudal de aire (para evitar que la deriva de las aplicaciones alcance a parcelas y/o unidades distintas de las que se pretende tratar), teniendo en cuenta el estado fenológico del cultivo.

b) Si se produce un exceso de la mezcla se deberá realizar cualquier método de gestión de esta, con impacto mínimo para la fauna y flora natural, sin ningún riesgo de contaminación de las aguas superficiales y subterráneas.

36.9.– Condiciones meteorológicas: no se permiten las aplicaciones de productos fitosanitarios en condiciones meteorológicamente desfavorables.

36.10.– Señalización de las unidades tratadas: en cultivos hortícolas en invernadero, las unidades de cultivo que se encuentren en un momento de desarrollo cercano a la recolección o recolectándose, deben señalarse cuando estén sujetas a tratamiento fitosanitario, incluyendo el plazo de seguridad y el día en la que finaliza dicho plazo, o incluso la hora, si procede.

36.11.– Sistema de aplicación.

a) No se permite el uso de fitosanitarios en espolvoreo, salvo justificación del técnico responsable. Se deben evitar las sobredosificaciones.

b) En el caso de cultivos protegidos, se prohíbe realizar las aplicaciones ULV (ultra bajo volumen) directamente sobre la planta.

c) Queda prohibido aplicar tratamientos mediante vuelos aéreos.

d) Se recomienda utilizar dispositivos en los equipos de tratamientos que limiten la deriva durante las aplicaciones en condiciones de viento.

Artículo 37.– Normas de manejo del aplicador de fitosanitarios.

37.1.– En la preparación del tratamiento:

a) Behar bezala aireztatutako espazioetan prestatu behar da likidoa, ahal bada, kanpoan, produktu fitosanitario eta nutrizionalen ontziak kontrolatu gabe ez uzteko arreta jarrita.

b) Ezin da sail landu horretan aurretik beste sail batean erabili den aspertsorea produktu bereziekin garbitu gabe erabili.

c) Gai kontzentratuak ukitzea saihestu behar da, inhalatu edo irensteko arriskua baitago eta, batez ere, gaiak azala eta begiak ukitzea saihestu behar da.

d) Baldin eta produktu kontzentratua ukitzen bada, produktuak ukitu dituen gorputz-atal guztiak urez eta xaboiez garbitu behar dira lanean jarraitu baino lehen.

e) Intoxikazio larria izanez gero, medikuarengana jo behar da lehenbailehen eta tratamenduko produktuaren etiketa erakutsi behar zaio.

37.2.– Tratamenduan zehar:

a) Tratamenduko produktua aplikatzen den bitartean, ez erre, ez edan eta ez jan.

b) Pita buxatuz gero, ez putz egin eta ez xurgatu, baik eta aldatu edo libratzeko egokia den tresna batekin garbitu.

37.3.– Tratamenduaren ondoren:

a) Tratamenduan erabiltzen den materiala arretaz garbitu behar da: upelak eta babes-jantziak.

b) Aplikatzaileak dutxa hartuko du. Jantzi kutsatuak aparte garbituko dira, eta jantzi horiek ez dira inoiz etxeko arroparekin nahasiko. Arropa garbia jantziko du. Erabilera mugatuko arropa erabili badu, ez da inoiz berriro erabiliko, eta jantzi hori ontzi fitosanitarioetarako edukiontzira botako du.

XI. KAPITULUA BILKETA ETA KONTSERBAZIOA

38. artikulua.– Bilketa.

38.1.– Bilketaren baldintzak:

a) Kalitatea murrizten duten eta usteldura dakarten patogenoen infekzioak eragiten dituzten landare-produktuetako lesioak saihesteko baldintza eta garai egokietan egin behar da bilketa.

b) Debekatua dago nekazaritza-produktuak bustita daudenean biltzea, laborearen berariazko arau teknikoak bestelakorik adierazten ez badu edo agintaritza eskudunaren edo teknikari arduradun kreditatuaren berariazko baimenik ezean, eguraldi txarrean oinarrituta.

c) Jorra-laboreetarako, bilketa aro egokian egitea gomendatzen da.

d) Teknikari arduradun kreditatuak biltze- eta biltze-gomendatzen da.

a) Se debe preparar el caldo en espacios suficientemente ventilados, preferiblemente al aire libre, teniendo el cuidado de no dejar nunca abandonados de forma incontrolada los envases de productos fitosanitarios y nutricionales.

b) No se permite tratar el cultivo, cuando se ha utilizado el pulverizador en otro cultivo sin limpiarlo previamente con productos especiales para tal fin.

c) Se tiene que evitar el contacto con los productos concentrados, y del producto con la piel y los ojos, por el riesgo de inhalación y de ingestión.

d) En caso de contacto con el producto concentrado se deben lavar todas las partes del cuerpo expuestas al producto con agua y jabón, antes de seguir el trabajo.

e) En caso de intoxicación aguda, se debe conseguir ayuda médica y mostrar la etiqueta del producto.

37.2.– Durante el tratamiento:

a) No fumar, ni beber, ni comer durante la aplicación.

b) En caso de obturación de boquilla, no soplar ni succionar, cambiarla o limpiarla con un instrumento adecuado para tal fin.

37.3.– Después del tratamiento:

a) Limpiar cuidadosamente el material utilizado en el tratamiento: cubas y ropas de protección.

b) El aplicador se duchará. Se lavará aparte la ropa contaminada, no mezclándola nunca con la ropa de casa. Se cambiará con ropa limpia. Si ha utilizado ropa de uso limitado se desechará, tirando el traje al contenedor para envases fitosanitarios.

CAPÍTULO XI RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Artículo 38.– Recolección.

38.1.– Condiciones de la recolección:

a) La recolección se debe realizar en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los productos vegetales que reduzcan su calidad y propicien infecciones de patógenos causantes de podredumbre.

b) Se prohíbe efectuar la recolección cuando los productos agrícolas estén mojados, salvo que la Norma Técnica Específica del cultivo indique lo contrario o salvo que se disponga de una autorización expresa de la autoridad competente o del técnico responsable acreditado, fundamentada en condiciones meteorológicas adversas.

c) Para los cultivos de escarda, se recomienda efectuar la recolección con buen tempero.

d) Se recomienda evaluar el proceso de la cadena de recolección y almacenamiento por parte del técnico responsable acreditado.

38.2.– Heldutasun-maila: produktuak merkataritza-ko kalitate-eskakizunak betetzeko moduko heldutasuna duenean egin behar da bilketa.

38.3.– Segurtasun-epeak: hondakinen presentzia murriztu egin behar da segurtasun-epeak edo bilketaren aurreko tarteak ahal bezainbat luzatuta, ofizialki ezarritako Hondakinen Gehienezko Mugak betetzen direla ziurtatzeko. Laborantzako berariazko arau teknikoetan segurtasun-epe handiagoak jarri ahal izango dira produktu jakin batzuentzat, tokiko esperientziaren arabera.

38.4.– Produktu bideraezina: baztertu egingo dira usteldura-zantzu nabariak dituzten edo kontsumitzeko bideraezin egiten dituzten bestelako kalteak dituzten frutak. Horrez gain, ezin izango dira partzelan utzi horien presentziak landareen izurriak edo gaitzak zabaltzeko arriskua badakar.

38.5.– Kaxak eta bilgarriak erretiratzea: manipulazioa landan egiten den laborantzetan egunero erretiratu behar dira lanaldiaren amaieran edota kutsadura-arriskuren bat dagoenean soberan geratutako kaxak eta bilgarriak.

38.6.– Garbitzeko urak: debekatua dago kontsumo-ko produktu freskoak garbitzeko edateko txarra den ura erabiltzea, indarreko legeriarekin bat etorritz.

39. artikulua.– Bildu ondoreneko tratamenduak.

39.1.– Aplikazioak: bildu ondoreneko tratamenduak kontserbazio luzeko uztetan edo teknikoki justifikatuta dagoenean bakarrik egin ahal izango dira. Metodo fisikoei edo produktu naturalekin egiten direnei emango zaie lehentasuna, sintesi-produktuen aurretik.

39.2.– Produktuak: uza ondoreneko tratamenduak eginez gero, produktu fitosanitarioen erregistro ofizialean erregistratutako produktu fitosanitarioak bakarrik erabili behar dira, laborantzan erabiltzeko baimendutakoak, eta horien artean profil toxikologiko onena dutenak eta hondakinen gehienezko mugak erkidegoan bateratuta dituztenak, eta erregistratu egin behar dira.

40. artikulua.– Bilketa kontserbazioa.

40.1.– Prozedura: produktuen ahalik eta kalitaterik onena bermatzen duten prozedurekin bildu eta, hala badagokio, antolatu behar dira produktuak.

40.2.– Bilketa-egunen artean jasotzea: bildutako produktuak bilketa-egunetan bertan manipulazio-biltzera eramaten ez direnean, leku egokian jarri behar dira; horretarako behar bezala gaitutako leku batean, aterpean, agente atmosferikoaren eragin zuzena saihesteko moduan eta ongi aireztatutako lekuan jarri behar dira. Alde batera uzten da eraldaketa-prozesuetarako produktua.

40.3.– Fruituak prestatzea: kontserbazio-ganberan sartu baino lehen, 24 orduz biltegian uztea gomenda-

38.2.– Estado de madurez: se debe recolectar el producto en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.

38.3.– Plazos de seguridad: la presencia de residuos deberá minimizarse mediante la máxima ampliación posible de los plazos de seguridad o intervalos de pre-recolección para asegurar el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos establecidos oficialmente. En las Normas Técnicas Específicas de cultivo se podrán establecer plazos de seguridad superiores para determinados productos, según la experiencia local.

38.4.– Producto inviable: se descartarán los frutos que presenten síntomas visibles de podredumbre u otros daños que los hagan inviables para su consumo. Además, no se podrán abandonar en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.

38.5.– Retirada de cajas y embalajes: en los cultivos en que se realice la manipulación en campo, se tienen que retirar diariamente las cajas y embalajes sobrantes al final de la jornada y/o cuando exista algún riesgo de contaminación.

38.6.– Aguas de lavado: se prohíbe utilizar para el lavado de productos de consumo en fresco, aguas no potables, de acuerdo con la legislación vigente.

Artículo 39.– Tratamientos post-recolección.

39.1.– Aplicaciones: los tratamientos post-recolección sólo se permitirán en cosechas destinadas a conservación prolongada o en las que esté técnicamente justificado. Se preferirán los métodos físicos o con productos naturales, a los productos de síntesis.

39.2.– Productos: en el caso de que se lleven a cabo tratamientos postcosecha, sólo se deben utilizar productos fitosanitarios registrados en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios, autorizados para su uso en el cultivo, y de entre ellos aquellos con perfil toxicológico más favorable y cuyos límites máximos de residuos estén armonizados en el ámbito comunitario, de lo que debe quedar registro.

Artículo 40.– Recogida y conservación.

40.1.– Procedimiento: la recogida y en su caso el acondicionamiento de los productos debe realizarse con procedimientos que permitan garantizar la mejor calidad posible de los productos.

40.2.– Recogida entre jornadas de recolección: cuando los productos recolectados no son trasladados al almacén manipulador en el mismo día de la recolección, éstos deben colocarse en un lugar en condiciones, debidamente habilitado para este fin bajo techo o en condiciones en las que se evite la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación. Queda excluido el producto destinado a procesos de transformación.

40.3.– Acondicionamiento de los productos frutícolas: antes de meter en cámara de conservación los productos

tzen da, ondo aireztatuta, fruituan pedunkulua sarztearen ondoriozko orbaintzea errazteko eta, horrela, gaitzak saihesteko.

XII. KAPITULUA HONDAKINEN KUDEAKETA

41. artikulua.– Hondakin inerteak.

41.1.– Hondakin inerteen kudeaketa: ezin da plastiko, ontzi edo bestelako hondakin hondarrik utzi ustialekuaren barruan edo mugetan, eta debekatua dago suaren bidez edo bestelako prozeduren bidez desegitea, xehatzea edo partzelan edo inguruetan lurperatzea.

41.2.– Produktu kimikoen hondakinak; fitosanitarioak, hidrokarburoak, etab.

a) Erabilitako olioak edo bestelako hidrokarburo eta produktu toxikoak biltzeko sistemak ezarri behar dira, eta indarreko legerian ezarritako lekura eraman behar dira.

b) Baztertu beharreko produktu fitosanitarioak produktu kimikoen hondakin kudeatzaile baimendu baten bidez kudeatuko dira, konpainia hornitzaile baten bidez edo ingurumenerako segurua den beste edozein metodoren bidez, indarreko legeriaren arabera.

c) Produktu fitosanitarioa hartzen duen ontziaren edukia agortzen denean, ontzi hori hiru bider pasatu behar da uretan, eta ondoren ur hori aspertsoreko tankean isuri, diluzioa prestatzen den unean. Produktu fitosanitarioen eta ongarrien ontzi hutsak gauzaztandu eta zulatu egingo dira, eta biltegitatu egingo dira hondakinak pertsonentzako eta ingurumenerako leku seguru eta ez kutsakorrean modu antolatuan biltzeko zain, eta ezin izango dira berrerabili.

41.3.– Egitura-hondarrak.

a) Biguntzeko plastikoak edo plastikozko estalkietakoak edo laborantzako egituretan erabilitako beste edozein material erretiratu egin behar da modu kontrolatuak birziklatu edo isurtzeko.

b) Erretiratu ondoren, laborantza-egituretako plastikoak edo sareak ezin izango dira erabili laborearentzat, pertsonarentzat edo faunarentzat arriskua dakarten beste erabilera batzuetarako.

42. artikulua.– Landare hondakinak, oro har.

42.1.– Hondarrak uztea: aurreko laboreen hondarrak, inausketaren, hostoak kentzearen edo garbitzearen ondoriozko hondarrak eta belar txarrak luraren gainean gera daitezke izurriak edo gaitzak kutsatzeko arriskurik agertzen ez dutenean. Lurraren gainean geratzen diren zurezko hondarrak zatitu eta xehatu egin behar dira, eta ez da komeni goldatzearen bidez lursailean sartzea.

42.2.– Hondarrak erretzea: debekatua dago landare-hondarrak erretzea, ekoizpen arloko agintaritzak eskudunak berariaz adierazitako salbuespenezko kasuetan izan ezin.

frutícolas recolectados, se recomienda dejar 24 horas en almacén con buena ventilación para facilitar la cicatrización de la inserción del pedúnculo en el fruto y evitar así enfermedades.

CAPÍTULO XII GESTIÓN DE RESIDUOS

Artículo 41.– Restos inertes.

41.1.– Gestión de restos inertes: no se permite abandonar restos de plásticos, envases y otros residuos en el interior o lindes de la explotación y se prohíbe su destrucción por el fuego y otro procedimiento, triturar o enterrar en la parcela o aledaños.

41.2.– Residuos de productos químicos; fitosanitarios, hidrocarburos etc.

a) Se deben establecer sistemas de recogida de aceites usados u otros hidrocarburos y productos tóxicos dándoseles el destino previsto en la legislación vigente.

b) Los productos fitosanitarios a desechar se gestionarán mediante un gestor autorizado de residuos de productos químicos a través de una compañía proveedora o cualquier otro método seguro para el medio ambiente, según la legislación vigente.

c) Se debe enjuagar cada envase de fitosanitarios una vez agotado su contenido, 3 veces y verter esta agua al tanque del pulverizador en el momento de preparar la dilución. Se inutilizarán y agujerearán los envases vacíos de fitosanitarios y fertilizantes y se almacenarán en espera de la recogida organizada de residuos en lugar seguro y no contaminante para las personas ni el medioambiente, no permitiéndose su reutilización.

41.3.– Restos de estructuras.

a) Los plásticos de acolchado o de cubiertas de plástico o cualquier otro material utilizado en las estructuras del cultivo deberá ser retirado para proceder a su reciclado o vertido controlado.

b) No se podrán utilizar plásticos o mallas de las estructuras de cultivo, una vez retirados, para otros usos que supongan un riesgo para el cultivo, las personas o la fauna.

Artículo 42.– Residuos vegetales en general.

42.1.– Abandono de restos: los restos de cultivos anteriores, restos de poda, deshojado, aclareo y malas hierbas pueden quedar sobre el suelo cuando no representen un riesgo de transmisión de plagas o enfermedades. Los restos de tipo leñoso que queden en el suelo deben trocearse o triturarse, desaconsejándose su incorporación al terreno mediante labores.

42.2.– Quema de restos: se prohíbe la quema de restos vegetales, salvo en casos excepcionales expresamente indicados por la autoridad competente en materia de producción.

42.3.– Birziklatzea: landare-hondarrak birziklatzea gomendatzen da, lurzoruko gai organikoko edukia handitzeko, izurriak eta gaitzak kutsatzeko arriskuak ezabatzen dituzten teknikekin.

43. artikulua.– Berotegiko barazkien laborantzako landare hondakinak.

43.1.– Lurra landu aurretik: partzelan landare-hondarrak eta belar txarrik ez egotea gomendatzen da, ohiko jardunbidearen arabera, berriz landatu edo erein baino 15 egun lehenago, gutxienez. Interplanting-laborantza ez bada behintzat.

43.3.– Lurra lantzerakoan:

a) Inausketaren, hostoak kentzearen eta garbitzearen ondoriozko landare-hondarrak sailetik atera egin behar dira 7 egun igaro aurretik, teknikari arduradunak justifikatu ezean.

b) Ezin da fruiturik lurrera bota garbitzerakoan. eroritako fruituak berehala kendu behar dira; gorabehera mekanikoen edo eguraldiaren ondorioz erori direnak gehienez ere 7 egunez egon daitezke lurrian.

43.3.– Laborantzaren amaieran:

a) Laborantza amaitu eta saila utzitakoan, hondar guztiak atera eta berehala ezabatu behar dira.

b) Inausketaren, hostoak kentzearen eta garbiketaren ondoriozko hondarrak eta aurreko laborantzaren hondarrak ezin izango dira sailetik kanpo utzi ondoko ondoko 7 egunez baino gehiagoz.

c) Sailaren kanpoaldean, baimendutako epe hori igarotakoan, landare-hondarrek ontzi itxietan (tapadun edukiontzietan) edo edukia isolatzeko bestelako baliabideren batekin estalita egon beharko dute, plastikozko lamina batekin, esaterako.

d) Azkenik, landare-hondarrak baimendutako zabortege batera edo simaurtege batera eramango dira, konposta egiteko erabiliko dira, edo xehatu eta lursaillean sartuko dira landu gabe dagon edo beste espezie batzuk dituen partzela batean, izurriak eta gaitzak kutsatzeko arriskuak ezabatu ondoren. Aipaturikoen gain, laborantzako teknikari arduradunak justifikatutako eta onartutako beste edozein konponbide analogo hartu ahal izango da.

44. artikulua.– Substratu inerteak birziklatzea.

44.1.– Birziklatzea: substratu inerteak (perlita, harri-zuntza, etab.) behar bezala birziklatu behar dira, agronomia aldetik gomendagarria bada eta teknikoki ahal bada behintzat.

44.2.– Substratu birziklagarriak: substratu birziklagarriak erabiltzea gomendatzen da.

42.3.– Reciclaje: se recomienda reciclar los restos vegetales de forma que se incremente el contenido de materia orgánica del suelo con técnicas que eliminen los riesgos de transmisión de plagas y enfermedades.

Artículo 43.– Residuos vegetales en cultivos hortícolas de invernadero.

43.1.– Antes del cultivo: se recomienda que la parcela este libre de restos vegetales y malas hierbas, según la práctica habitual, al menos 15 días antes de realizar el nuevo transplante o siembra. Salvo que se trate de un cultivo interplanting.

43.2.– Durante el cultivo:

a) Los restos vegetales de podas, deshojados y aclareos deben sacarse de la plantación antes de que transcurran 7 días salvo justificación del técnico responsable.

b) No se permite tirar los frutos al suelo durante el aclareo. Estos frutos deben retirarse con carácter inmediato; se permiten sólo aquellos que hayan caído debido a incidencias mecánicas o por causas meteorológicas por un máximo de 7 días.

43.3.– Al final del cultivo:

a) Se debe proceder al arranque y eliminación inmediata de todos los restos del cultivo una vez abandonado y finalizado el cultivo.

b) Los restos de poda, deshojado, aclareo y restos del cultivo anterior no podrán permanecer abandonados fuera de la plantación más de 7 días consecutivos.

c) Una vez en el exterior de la plantación y transcurrido dicho plazo permitido, los restos vegetales solo podrán permanecer en recipientes cerrados (contenedores con tapa) u otro medio de aislamiento del contenido como puede ser una lámina de plástico.

d) Finalmente, los restos vegetales se conducirán a un vertedero autorizado o a un estercolero, se destinarán a compostaje, o se triturarán e incorporarán al terreno en una parcela libre de cultivo o con otras especies previa eliminación de los riesgos de transmisión de plagas y enfermedades. Además de las mencionadas se podrá adoptar cualquier otra solución análoga justificada y reconocida por el técnico responsable del cultivo.

Artículo 44.– Reciclado de sustratos inertes.

44.1.– Reciclaje: los sustratos inertes (perlita, lana de roca, etc.) deben ser adecuadamente reciclados, siempre que sea agrónomicamente aconsejable y técnicamente posible.

44.2.– Sustratos reciclables: se recomienda el empleo de sustratos reciclables.

XIII. KAPITULUA
USTIAPEN KOADERNOA45. *artikulua.*– Ustiapen koaderno.

45.1.– Koaderno edukitzea: ustiapen-koaderno honakoak biltzen dituen agiria da: datu orokorrak eta laborantzari dagozkionak, desinfekzio-tratamenduei buruzko jarraibide teknikoak, tratamendu fitosanitario, kultural eta biologikoak, laborantzako teknikari arduradunak ongarrizteko eta ureztatze emandako jarraibideak, eta ekoizleak horiek gauzatzea, dagokion dokumentazio osagarriarekin batera, albaranak, analitikak, etab.

Ustiategi bakoitzeko landa-koaderno bat izan behar da kontsultak egiteko, eskura, bai euskarri informatikoan, bai paperean.

45.2.– Gomendio teknikoak: laborantzako teknikari arduradunak emandako jarraibide oro ustiapen-koadernoan jaso behar da.

45.3.– Artxiboa: Operadore ekoizleari eskatzen zaizkion erregistro guztien artxibo historikoa izango da, gutxienez bost urtez, Ekoizpen Integratuko operadore gisa inskribatzeko eskabidea egiten denetik aurrera zenbatzen hasita. Eskatzaile berriek eskuragarri izan behar dituzte erregistroak, azken laborantza-ziklokoak, gutxienez.

45.4.– Erantzukizun-aitorpena: operadore ekoizleak landa-koadernoan erregistratzen dituen lanak egiazkoak diren eta eguneratuta dauden begiratzeko erantzukizuna hartuko du bere gain.

45.5.– Laborantza-unitateak erregistratzea:

a) Ustiapen-koadernoan identifikatu behar dira laborantza-unitate guztiak. Argi eta garbi zehaztuta geratu behar dute, erreferentzia grafikoen bidez eta zein SIGPAC partzelatan dauden identifikatuta. Berotegiko laboreen kasuan, egitura bakoitzaren eta azpizatiketa (nabeak, ureztatze-sektoreak, korridoreak, etab.) posibleen identifikazio iraunkorra edukiko da.

b) Urtero erregistratuko da landutako sailaren ziklo bakoitza.

45.6.– Teknikariaren bisitak erregistratzea: teknikari arduradun kreditatuak egiten dituen bisitak erregistratzea gomendatzen da.

45.7.– Oharrak: landa-koadernoan zehatz-mehatz idatziko dira laborantzari dagozkion lan guztiak eta lan horiek zein egunetan egin diren; ohar hauek tratamendua egiten edo aplikatzen den une berean idatziko dira. Laborantza-unitateari buruz bete beharreko informazioa dagokion laborearen berariazko arau teknikoetan dago jasota, eta hau izango da bete beharreko informazio orokorra, gutxienez:

– Operadorearen identifikazioa: operadoreen erregistro-zk., izena, harremanetarako pertsona, helbidea,

CAPÍTULO XIII
CUADERNO DE EXPLOTACIÓN*Artículo 45.*– Cuaderno de explotación.

45.1.– Disposición del cuaderno: el cuaderno de explotación es el documento que recoge los datos generales y del cultivo, las instrucciones técnicas sobre tratamientos de desinfección, tratamientos fitosanitarios, culturales y biológicos, instrucciones de fertilización y riegos dados por el técnico responsable del cultivo y la ejecución de las mismas por parte del productor acompañado de la documentación complementaria pertinente, albaranes, analíticas etc.

Se debe mantener el Cuaderno de Campo por explotación a disposición para su consulta, ya sea en soporte informático o en soporte papel.

45.2.– Recomendaciones técnicas: toda instrucción dada por el técnico responsable del cultivo debe quedar reflejada en el cuaderno de explotación.

45.3.– Archivo: se mantendrá un archivo histórico de todos los registros solicitados al operador productor como mínimo durante cinco años a partir de su solicitud de inscripción como operador de Producción Integrada. Los nuevos solicitantes deberán tener disponibles registros, al menos, del último ciclo de cultivo.

45.4.– Declaración de responsabilidad: debe existir una declaración de responsabilidad, por parte del Operador Productor, de la veracidad y actualización de las operaciones registradas en el Cuaderno de Campo.

45.5.– Registro de las unidades de cultivo:

a) En el cuaderno de explotación se deben identificar todas las unidades de cultivo. Tienen que quedar claramente delimitadas mediante referencias gráficas e identificación de las parcelas SIGPAC en las que se encuentran. En el caso de los cultivos en invernadero se mantendrá una identificación permanente de cada estructura y de las posibles subdivisiones (por naves, sectores de riego, pasillos etc.).

b) Se registrará anualmente cada uno de los ciclos del cultivo.

45.6.– Registro de las visitas del técnico: se recomienda registrar las visitas realizadas por el técnico responsable acreditado.

45.7.– Anotaciones: se anotarán con suficiente detalle en el Cuaderno de Campo todas las operaciones del cultivo y las fechas en que se han realizado; estas anotaciones se realizarán en el momento de llevar a cabo la labor o aplicación del tratamiento. La información a cumplimentar referida a la unidad de cultivo se recoge en las normas técnicas específicas del cultivo correspondiente y la información general a cumplimentar será como mínimo:

– Identificación del operador: n.º de registro de operadores, nombre, persona de contacto, dirección,

telefonoa, faxa, telefono mugikorra, posta elektronikoa, udalerrria, erakundea edo herria, posta-kodea, elkarte/koop./JD, merkaturatzea.

– Teknikari arduradunaren identifikazioa: akreditazio-zk., izena, telefono mugikorra.

Laborantza-unitateen eta partzelen katastroko erreferentzien identifikazioa: laborantza-unitatea (zenbakiarekin kodifikatuta), katastroko partzelen eta, hala badagokio, instalazio edo berotegiaren identifikazioa (LH, udalerrria eta, hala badagokio, erakundea edo herria, ingurua, poligonoa, partzela, guztizko laborantza-azalera), laborantza-unitatearen guztizko azalera, altxatze- edo abiaratze-data, hala badagokio, aurreko laborea, edukitza-erregimena eta, azkenik, labore iraunkorren kasuan, sailaren datuak (barietatea eta patroia, eraketa-sistema, landaketa-esparrua, hektarea bakoitzeko landare-kopurua eta landaketa zein urtetan egin den).

Analisiak erregistratzea: honako hauek jaso behar dira: analisi-mota, analisiaren data, laborantza-unitatea edota unitatea. Erantsi orria emaitzekin.

Ekipoen mantenimendua: mota, marka eta modelo, zein urtetan erosi den, azterketa-data, makinaren egokitzapena, jabetza. Makina-motaren arabera, datu tekniko hauek: gaitasuna, lan-zabalera, etab.

Aplikagarri den laborantzetan, biltegitratzea, garbiketata- eta higiene-tratamenduak: data, biltegia, produktua, dosia.

Berotegiko barazkietan: egituren eta substratuen desinfekzioa: lekua, data, produktua, aplikatzeko era eta langilea.

Trazabilitate-sistemaren erregistroak.

Autokontrol-sistemaren erregistroak.

Kalitate-sistemaren erregistroak.

Hondakinen kudeaketaren erregistroak.

Dokumentazio osagarria.

XIV. KAPITULUA MANIPULAZIO ZENTROA

46. artikulua.– Instalazioak.

46.1.– Kontserbazio-egoera: instalazioek kontserbazio-egoera onean egon behar dute, behar bezala mantenduta.

46.2.– Materialak: instalazioetan erabiltzen diren material guztiek elikagai bezala erabiltzeko moduan egon behar dute, eta Espainiako Elikadura Kodearen eta indarreko legeriaren arabera zehaztapen eta premia desberdinetara egokitu behar dute.

Hala, debekatuta daude material batzuk, hala nola, burdin kromatua edateko urerako instalazioetan, beruna eta eztaizko eta berunezko aleazioak dituzten soldadurak. Baimendutako material polimerikoak ez dira kaltegarriak izango, prestatutako edo eraldatutako pro-

teléfono, fax, teléfono móvil, correo electrónico, municipio, entidad o pueblo, código postal, asociación / cooperativa / Denominación de Origen, comercialización.

– Identificación del técnico responsable: n.º acreditación, nombre, teléfono móvil.

Identificación de las unidades de cultivo y referencias catastrales de las parcelas: unidad de cultivo (codificar con número), identificación de las parcelas catastrales e instalaciones o invernaderos en su caso (Territorio Histórico, municipio y en su caso entidad o pueblo, paraje, polígono, parcela, superficie de cultivo total), superficie total de la unidad de cultivo, fecha de levantamiento o arranque, cultivo precedente en su caso, régimen de tenencia y por último, en el caso de cultivos perennes, datos de la plantación (variedad y patrón, sistema de formación, marco de plantación, número de plantas/ha y año de plantación).

Registro de analíticas: anotar: tipo de análisis, fecha del análisis, unidad de cultivo y/o estructura. Adjuntar el boletín con los resultados.

Mantenimiento de equipos sujetos a mantenimiento: tipo, marca y modelo, año de adquisición, fecha de revisión, acondicionamiento de la maquinaria, propiedad. Dependiendo del tipo de maquinaria datos técnicos: capacidad, anchura de trabajo etc.

En los cultivos en los que sea aplicable, almacenamiento, tratamientos de limpieza e higiene: fecha, almacén, producto, dosis.

En hortícolas de invernadero: desinfección de estructuras y sustratos: lugar, fecha, producto, modo de aplicación y operario.

Registros del sistema de trazabilidad.

Registros del sistema de autocontrol.

Registros del sistema de la calidad.

Registros de la gestión de residuos.

Documentación complementaria.

CAPÍTULO XIV CENTRO DE MANIPULACIÓN

Artículo 46.– Instalaciones.

46.1.– Estado de conservación: se deben mantener las instalaciones en buen estado de conservación, mediante un adecuado mantenimiento.

46.2.– Materiales: todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades según el Código Alimentario Español y normativa vigente.

Así, se prohíben materiales, como el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo. Los materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a los productos elaborados o transforma-

duktuei ez diete propietate kaltegarririk kutsatuko eta ez dituzte haien ezaugarri organoleptikoak aldatuko.

46.3.– Aireztapena: instalazio guztietan eta, bereziki, osasun-zerbitzuetan, aireztapen egokia eduki behar da, naturala edo mekanikoa.

46.4.– Argiztapena: argiztapen egokia izan behar da produktuaren zirkulazioko lokaletan. Instalazioetako hodi fluoreszenteak edo lanparak baliabide egokiez babestuko dira, hautsiz gero kristalik eror ez dadin; halaber, sabaian edo hormetan finkatuko dira, erraz garbitu ahal izateko eta hautsa pilatzea saihesteko.

46.5.– Hustubideak: husteko sistemek egokiak izan behar dute. Estolda-zulorik baldin badago, balde- edo garbiketura-urak hustu ahal izateko baliabideak eduki behar dira. Estolda-zulo horiek atzeratzea saihesteko gailu egokiak dituzte.

46.6.– Gainazalak: lurzoruen, hormen eta sabaian gainazalek solidoak, iraunkorrak eta garbitzen errazak izan behar dute. Horrez gain, lurzoruek ez irristatzeko tratamendu bat eduki behar dute.

46.7.– Seinaleztapena: manipulazio-gune guztietan, ibilgailuentzako igarobideak identifikatu behar dira. Oztopo finkoek behar bezala seinaleztatuta egon behar dute.

46.8.– Maniobra-guneak: ibilgailuen maniobra-guneek zolatuta egon behar dute, kargatu eta deskargatzeko behar adinako zabalera izan behar dute, euri-uren ebakuazio eta guzti.

46.9.– Deskarga-malgukiak: deskarga-malgukiak independenteak izango dira, ekoizpen integratuko produktuarentzako seinaleztatuta egongo dira eta plataformak izango dituzte beren garaiera ibilgailuen kaxari egokitzeko.

46.10.– Hartutako produktuen gunea: hartutako produktuen guneek amaitutako produktuak biltegitratzen direneko guneetatik bereizita egon behar dute.

46.11.– Txukuntasuna: landare-produktuak hartzeko gunean ez da produktu kimikorik edota hondakinik gorde behar. Beti txukun eduki behar dira harrera-guneak.

46.12.– Manipulazio-gunea:

a) Manipulazio-guneek oso ongi garbituta eta higiene egokia izateko moduan (alikatatutako hormak, hustubideak, etab.) eraikita egon behar dute.

b) Manipulazio-gunean ez da biltegitratu behar materialik eta hondakinik.

46.13.– Hondakinak biltegitratzeko gunea. Hondakinak biltegitratzeko gunea garbiketura-planetan (GD plana) ezarritakoaren arabera garbitu behar da.

46.14.– Produktuak biltegitratzeko guneak.

a) Biltegitratze-guneak ordenatuta eta garbi eduki behar dira.

dos propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.

46.3.– Ventilación: se debe disponer de ventilación adecuada, natural o mecánica en todas las instalaciones y especialmente en los servicios sanitarios.

46.4.– Iluminación: se debe mantener una iluminación suficiente en los locales donde circule el producto. Los tubos fluorescentes o lámparas de las instalaciones se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y se fijarán al techo o a las paredes de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.

46.5.– Desagües: los sistemas de desagüe serán los adecuados. En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.

46.6.– Superficies: las superficies de suelos, paredes y techos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar. Los suelos además deberán tener un tratamiento antideslizante.

46.7.– Señalización: se deben identificar los pasillos para los vehículos en todas las zonas de manipulación. Los obstáculos fijos deben estar señalizados adecuadamente.

46.8.– Zonas de maniobra: las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.

46.9.– Muelles de descarga: los muelles de descarga serán independientes y señalizados para los productos de producción integrada y con plataformas para adaptar su altura a la caja de los vehículos.

46.10.– Zona de productos recepcionados: las zonas de productos recepcionados deben separarse de las zonas de almacenamiento de productos terminados.

46.11.– Pulcritud: no se deben almacenar productos químicos ni desechos en la zona de recepción de los productos vegetales. Tiene que haber una pulcritud permanente en las zonas de recepción.

46.12.– Zona de manipulación:

a) Las zonas de manipulación deben estar perfectamente limpias y construidas de tal forma que permitan una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.).

b) No se deben almacenar materiales y productos de desecho en la zona de manipulación.

46.13.– Zona de almacenamiento de desechos. La zona de almacenamiento de desechos deberá limpiarse según lo establecido en el plan de limpieza (Plan LD).

46.14.– Zonas de almacenamiento de producto.

a) Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.

b) Hotz-ganberan, paleten eta hormen artean aireak behar bezala zirkulatzeko adinako distantzia izatea.

c) Ontziek, merkaturatzeko produktuaz bete ondoren, ez dute inoiz lurra ukitu behar.

d) Ontziratutako produktuen biltegitratze-gunean ez da gorde behar ez produktu kimikorik, ez hondakinik.

46.15.– Ontziak eta ontziratze-materialak gordetzeko guneak.

a) Amaitutako produktuak eta ontzi hutsak biltegitratzeko gune desberdinak behar dira.

b) Ontziak eta ontziratze materialak biltegitratzeko guneek manipulazio-gunetik ongi bereizita egon behar dute.

46.16.– Karga-esparruak. Kargatu aurretik, garraio-esparru guztiek garbi, egoera onean eta usain eta objektu arrarorik gabe egon behar dute.

46.17.– Produktu kimikoen biltegia.

a) Produktu kimikoek itxi daitekeen, behar adinako argiztapena duen eta behar bezala seinaleztatuta dagoen leku batean biltegitratuta egon behar dute. Produktu kimikoak biltegitratzeko tokira sartu eta horiek manipulatut ahal izango dituzte enpresak izendatutako langileek.

b) Biltegitratutako produktu kimikoak behar bezala etiketatuta egon behar dute, elikadura-industrian erabiltzeko baimenarekin.

46.18.– Komunak eta aldagelak.

a) Behar adina komun izan behar dira, behar bezala lokalizatuta eta seinaleztatuta, baita horiek erabili ondoren eskuak garbitu behar direla gogorarazten duen kartel bat ere.

b) Eskuak garbitzeko konketek ur-korrontea izango dute, baita eskuak higienikoki garbitu eta lehortzeko materiala ere (xaboi-dosifikatzaileak eta eskuak airearen bidez edo erabilera bakarreko toallen bidez lehortzeko gailuak).

c) Komunek ez dute komunikazio zuzenik izango produktuak manipulatzen direneko lokalekin.

d) Aldagela-kopurua enpresako langileen premietara egokituko da.

e) Konketak eskuz abiarazten direnak ez izatea gomendatzen da.

47. artikulua.– Ekipoak.

47.1.– Mantentze-lanak: enpresek ekipoen mantentze-lanak ezarri eta gauzatu behar dituzte ongi funtzionatzen dutela ziurtatzeko, eta produktuek substantzia kimikoak edo objektu arraroak (babesgarriak, erretilak, etab.) ukitzea saihesteko behar diren neurriak hartu behar dituzte.

47.2.– Diseinua eta ezaugarriak:

b) En la cámara frigorífica, los «palets» guardarán una distancia tal entre ellas y con las paredes que permita una correcta circulación del aire.

c) Los envases, una vez llenos de producto preparado para la comercialización, no deben estar nunca en contacto con el suelo.

d) En la zona de almacenamiento de los productos envasados no se deben almacenar productos químicos, ni desechos.

46.15.– Zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado.

a) Deberán existir zonas diferentes para el almacenamiento de producto terminado y de envases vacíos.

b) Se tienen que diferenciar claramente las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado, de la zona de manipulación.

46.16.– Recintos de carga. Antes de cargar, todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado y exentos de olores y objetos extraños.

46.17.– Almacén de productos químicos.

a) Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar, suficientemente iluminado y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento de productos químicos así como la manipulación de los mismos, sólo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.

b) Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.

46.18.– Aseos y vestuarios.

a) Debe existir un número suficiente de aseos, debidamente localizados y señalizados, incluido un cartel recordatorio de la obligatoriedad del lavado de manos después de la utilización de los mismos.

b) Los lavabos para la limpieza de las manos estarán provistos de agua corriente así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos (dosificadores de jabón y dispositivos de secado de manos por aire o toallas de un solo uso).

c) Los aseos no comunicarán directamente con los locales en los que se manipulen productos.

d) El número de vestuarios se ajustará a las necesidades del personal de la empresa.

e) Se recomienda que los lavabos sean de accionamiento no manual.

Artículo 47.– Equipos.

47.1.– Mantenimiento: las empresas deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas, u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.).

47.2.– Diseño y características:

a) Ekipoen antolaketak ongi mantendu eta garbitzeko aukera eman behar du, higiene-jardunbide egokiei jarraiki.

b) Makina, ontzi, garraio-elementu, behin-behineko ontzi eta biltegitzeko leku guztiek honako baldintza hauek bete behar dituzte: ukitzen dituzten produktuei substantzia toxikorik edo kutsa dezakeen substantziarik ez kutsatzea, eta eragin kimiko kaltegarririk ez sortzea. Produktuen konposizio-ezaugarriak eta karaktere organoleptikoak ez aldatzea.

47.3.– Laneko azalerak:

a) Laneko azalerak egoera onean edukitzea, eta, behar denean, horiek berritzea.

b) Produktuak zuzenean ukitzen dituzten azalera guztiek erraz atzitzekoak edo desmuntatzeko modukoak izan behar dute, garbi dauden egiaztatzeko.

c) Debebatua dago garbiketa-soluzioak irits ezin daitezkeen pitzadurak, ziztadak edo gune hilak, substantzia edo produktu landuez pilatuta, dituzten ekipamenduak erabiltzea. Halaber, ez da torloju edo hariztaketarik erabiliko produktu landua ukitzen duten lekuetan.

47.4.– Tresnak.

a) Produktuaren zati jangarriak ukitzen dituzten garbitzeko tresnak egunero garbitu eta desinfektatu behar dira, elikadura-industriarako baimendutako produktuekin.

b) Tresnak egoera onean eduki behar dira eta, beharrezkoa denean, berritu egin behar dira hondatutakoak.

c) Produktuen manipulazioan erabilitako tresnen erabilera sailkatzeko eta kontrolatzeko sistema bat eguki behar da.

47.5.– Landako kaxak: landako kaxek ongi garbituta egon behar dute. Garbiketa aldizka egin behar da elikadura-industriarako baimendutako produktuekin.

47.6.– Uhal garraiatzaileak: elikadura-kalitateko bandak dituzten uhal garraiatzaileak erabiliko dira.

47.7.– Hondakinentzako ontziak: hondakinak horretarako ezarritako ontzietan hustuko dira, eta aldizka garbitu egingo dira ontzi horiek.

47.8.– Eskorgak: debebatua dago biltegi barruan gasoliozko eta gasolinazko eskorgak erabiltzea.

47.9.– Produktua garbitzeko uraren kalitatea: debebatua dago edateko txarra den ura garbiketarako erabiltzea. Produktuak garbitzeko erabilitako uraren klororik gabeko mailak kontrolatu eta erregistratu egingo dira; egunero, gutxienez.

47.10.– Produktua garbitzeko uraren birzirkulazioa: produktuak garbitzeko ura birzirkulatzean, iragazi eta tratatu egin behar da, produktuen osasungarritasuna

a) La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.

b) Todas las máquinas, recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes: no transmitir a los productos con que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminar, ni originar reacciones químicas perjudiciales. No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.

47.3.– Superficies de trabajo:

a) Se deben mantener en buen estado las superficies de trabajo renovándose cuando sea necesario.

b) Todas las superficies en contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.

c) Se prohíbe la utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizarán tornillos o fileteados en las zonas en contacto con el producto elaborado.

47.4.– Utensilios.

a) Los utensilios de limpieza que entren en contacto con las partes comestibles del producto se deben limpiar y desinfectar a diario, con productos autorizados para la industria alimentaria.

b) Los utensilios deben mantenerse en buen estado y renovarse, cuando sea necesario, los utensilios deteriorados.

c) Debe existir un sistema de clasificación y control de uso de los utensilios empleados en la manipulación de los productos.

47.5.– Cajas de campo: las cajas de campo deben estar en adecuado estado de limpieza. La limpieza debe realizarse periódicamente con productos autorizados para la industria alimentaria.

47.6.– Cintas transportadoras: se utilizarán cintas transportadoras provistas de bandas de calidad alimentaria.

47.7.– Recipientes para desechos: la evacuación de los desechos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente.

47.8.– Carretillas: se prohíbe utilizar carretillas de gasoil y gasolina dentro del almacén.

47.9.– Calidad del agua de lavado del producto: se prohíbe la utilización para el lavado de aguas no potables. Los niveles de cloro libre del agua empleada para el lavado de los productos se controlarán y registrará al menos diariamente.

47.10.– Recirculación de aguas de lavado del producto: cuando se recircule el agua de lavado de los productos ésta deberá filtrarse y tratarse de manera que

arriskuan ez jartzeko. Kasu honetan, aldizka erregistra-
tuko dira azken garbiketako uraren pH-a, kontzentra-
zioa eta desinfektatzaileekiko esposizio-mailak.

48. artikulua.– Langileak.

48.1.– Lan-kontratuak: lan-kontratuek indarrean
eta indarreko lan-hitzarmenetara egokituta egon behar
dute.

48.2.– Lan-arriskuak prebenitzeko plana: enpresak
dokumentatuta eduki behar du lan-arriskuak prebe-
nitzeko plan bat; bertan, identifikatuta egon behar du
langileen osasunaren eta segurtasunaren arduradunak.

48.3.– Trebakuntza: enpresak higiene- eta mani-
pulazio-jardunbide egokien arloan trebatu behar ditu
langileak, emandako ikastaroen erregistroa gordeta.

48.4.– Higiene- eta manipulazio-jardunbide egokiak:
enpresak oinarrizko segurtasun- eta higiene-arau batzuk
izan behar ditu lanean eta, indarreko legeriaren arabera,
honako baldintza hauek bete behar ditu, gutxienez:

– manipulatzailerik garbitasun handiz lan egin behar
dute;

– infekzio-gaixotasunak dituzten pertsonak ez dute
produktuak manipulatzeko diren lekuan lan egin behar;

– lanean jarraitzea eragozten ez duten ebaki eta zau-
riak hesgailu iragazgaitzekin estali behar dira;

– langile guztiak eskuak garbitu behar dituzte lan-
postua utzi ondoren berriz lanean hasi aurretik;

– eskularruak erabiliz gero, oso higiene-egoera one-
an eduki behar dira lantokian, eta behar den bakoitzean
berriro egingo dira;

– ilea eta bizarra bildu eta behar bezala estali behar
dira, babes eraginkorra lortzeko;

– langileek lanerako arropa egokia eta garbia jantzi
behar dute;

– manipulazio- eta ontziratze-uneetako bisitariak
babes-arropa eraman behar dute jantzita eta norbere
garbiketara-xedapen berberak bete behar dituzte;

– lan-esparrutik ez da laneko arroparekin atera be-
har;

– manipulatzailerik lantokietan ezin da:

* jan, edan, txiklea murtzikatu,

* eskuetako azazkalak luzeak, esmalteztatuak edo
faltsuak izatea,

* aska daitezkeen norbere gauzak eramatea,

* elikagaien gainean ez tul egitea edo doministiku
egitea,

no comprometa la salubridad de los productos. En este
caso se registrará periódicamente el pH, la concentra-
ción y los niveles de exposición a los desinfectantes del
agua de lavado final.

Artículo 48.– Personal.

48.1.– Contratos laborales: los contratos laborales
deben estar en vigor y ajustarse a los convenios laborales
vigentes.

48.2.– Plan de prevención de riesgos laborales: la
empresa debe tener documentado un plan de preven-
ción de riesgos laborales, en el cual debe estar identi-
ficada la persona responsable de la salud y seguridad de
los trabajadores.

48.3.– Formación: la empresa deberá formar al
personal en materia de buenas prácticas de higiene y
manipulación, conservando un registro de los cursos
impartidos.

48.4.– Buenas prácticas de higiene y manipulación:
la empresa debe disponer de unas normas básicas de
seguridad e higiene en el trabajo en base a la legislación
vigente, debe recoger como mínimo los siguientes re-
quisitos:

– los manipuladores deben mantener un grado ele-
vado de aseo personal;

– las personas afectadas por enfermedades infecciosas
no deben trabajar en las dependencias donde se mani-
pulen los productos;

– los cortes y las heridas que no impidan continuar
el trabajo, deben cubrirse con vendajes impermeables;

– todo el personal debe lavarse las manos, antes de
volver a la labor tras cualquier ausencia del puesto de
trabajo;

– en caso de utilización de guantes, estos se mantien-
drán en perfectas condiciones de higiene en el punto de
trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario;

– el pelo y la barba deben recogerse y cubrirse ade-
cuadamente para conseguir una protección efectiva;

– el personal debe vestir ropa de trabajo adecuada y
limpia;

– los visitantes de las zonas de manipulación y enva-
sado deben llevar ropa protectora y cumplir las mismas
disposiciones de aseo personal;

– no se debe salir del recinto de trabajo con las pre-
ndas de trabajo;

– en las zonas de trabajo los manipuladores no de-
ben:

* comer, beber, masticar chicle,

* llevar las uñas de las manos largas, esmaltadas o
falsas,

* llevar efectos personales que pudieran desprender-
se,

* toser o estornudar sobre los alimentos,

* lan- eta biltegiratze-guneetan erretzea.

Higiene- eta manipulazio-jardunbide egokietarako arau hauek gogorarazten dituzten kartelak jarriko dira ikusteko moduan, langileentzat, berezkoentzat zein azpikontratatuakentzat, eta bisitariarentzat.

48.5.– Makinak eta tresnak: egoera onean dauden, seguruak diren eta babes-baliabide egokiak (babeslekuak, segurtasun-gailuak, etab.) dituzten makinak eta tresnak erabili behar dira. Horrez gain, leku egokian biltegiratu behar dira.

49. artikulua.– Instalazioen higiena eta mantentze lanak.

49.1.– Garbiketa- eta desinfekzio-plana (GD plana): Instalazioen, manipulazio- eta ontziratze-lineen eta hotz-ganberen garbiketa- eta desinfekzio-plana (GD plana) eduki behar du enpresak, horien premiei egokituak; GD plan horretan zehaztu egin beharko da zein produktu erabiltzen diren, eragiketa horiek zenbatero egiten diren eta eginkizun horietarako izendatutako langileak nor diren. Eginkizun horiek egin behar dituzten langileek prestakuntza egokia izan behar dute arlo honetan.

49.2.– Garbitzeko produktuak: garbitzeko produktuek kasuan kasuko helbururako egokiak izan behar dute eta elikadura-industrian erabiltzeko baimenduta egon behar dute.

49.3.– Intsektuak eta karraskariak. Intsektuak eta arratoiak hiltzeko plana.

a) Enpresak intsektuak eta arratoiak hiltzeko plan xehatua izan behar du; plan hori enpresaren premiei egokituko zaie, eta xede horretarako legezko baimena duen talde batek gauzatuko du. Planean ondoko hauek ere jasoko dira: lantaldearen identifikazioa, atazak eta berauen maiztasuna, erabiliko diren materialak eta gaiak, eta horiek aplikatzeko metodoak.

b) Intsektizidak eta arratizidak erabiltzerakoan arreta jarri behar da produktuetara hel ez daitezen. Legeria bete behar dute eta elikadura-industrian erabiltzeko baimenduta egon behar dute.

c) Amuek behar bezala seinaleztatuta eta zenbakituta egon behar dute, eta haien seinaleztapen-plano bat eduki behar da.

d) Intsektuentzako argizko tranpak erabiltzean, ez dira inoiz manipulazio- eta ontziratze-ekipoen eta -lineen gainean jarri behar.

e) Intsektuentzako argizko tranpak erabiltzea gomendatzen da.

49.4.– Biltegiko izurriak eta bizkarroiak. biltegiko izurri eta bizkarroien aurka egiteko ez dira sintesi-produktu kimikoak erabili behar, teknikoki justifikatutako eta agintaritzak eskudunak baimendutako salbuespeneko kasuetan izan ezik.

49.5.– Txoriak eta bestelako animaliak. Enpresak beharrezkoak diren neurriak hartuko ditu txoriak ins-

* fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento.

Se colocarán carteles en lugar visible que recuerden estas normas de buenas prácticas de higiene y manipulado, tanto al personal propio y subcontratado como a los visitantes.

48.5.– Máquinas y herramientas: se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado que sean seguras y con los medios de protección adecuados (resguardos, dispositivos de seguridad, etc.). Además deben almacenarse en un lugar adecuado.

Artículo 49.– Higiene y mantenimiento de las instalaciones.

49.1.– Plan de limpieza y desinfección (Plan LD): la empresa debe disponer de un plan de limpieza y desinfección (plan LD) detallado de las instalaciones, líneas de manipulado y envasado y cámaras frigoríficas, que corresponda a sus necesidades; dicho plan LD debe especificar los productos utilizados, la frecuencia con la que se realizan estas operaciones y el personal designado para estas tareas. El personal que deba llevarlo a cabo tendrá la formación adecuada en este campo.

49.2.– Productos de limpieza: los productos de limpieza deben ser convenientes para el fin perseguido y deben estar autorizados para su uso en la industria alimentaria.

49.3.– Insectos y roedores. Plan de desinsectación y desratización.

a) La empresa debe disponer de un plan de desinsectación y desratización detallado que corresponda a sus necesidades, puesto en práctica por un equipo con autorización legal para este fin. El plan debe incluir identificación del equipo de trabajo, tareas y su frecuencia, material y productos que se van a emplear y método de aplicación.

b) El uso de insecticidas y raticidas se debe realizar de modo que no alcancen a los productos. Deben cumplir la legislación y estar autorizados para su empleo en la industria alimentaria.

c) Los cebos deben estar debidamente señalizados y numerados y debe existir un plano de señalización de los mismos.

d) Cuando se utilicen trampas luminosas para insectos, éstas no deben situarse nunca sobre los equipos y líneas de manipulado y envasado.

e) Se recomienda el uso de trampas luminosas para insectos.

49.4.– Plagas y parásitos de almacén. No se deben utilizar productos químicos de síntesis para lucha de plagas y parásitos de almacén, salvo casos excepcionales técnicamente justificados y autorizados por la autoridad competente.

49.5.– Pájaros y otros animales La empresa tomará las medidas necesarias para evitar la entrada de pájaros

talazioetara sartzea saihesteko edo txoriek kabiak bertan jartzea edo gaua bertan igarotzea eragozteko. Halaber, ez da utzi behar instalazioetan bestelako animaliarik sartzen.

50. artikulua.– Laneko prozesuak.

50.1.– Harrera.

a) Erantzukizun-aitorpena: ekoizpen integratuko partzeletako fruituak identifikatzeko nekazariaren arduraren aitortzea behar da.

b) Garraioa: instalazioetara iristen diren ibilgailuek higie-ne egoera onean eta soilik landare-produktuekin kargatuta egin behar dute.

c) Ikuskapen bisuala: landare-produktuen partiden ikuskapen bisuala egingo da harreran, eta sartzen diren produktuen kalitatea egiaztatzeko sistema bat ezarriko da. Intzidentzien erregistro bat edukiko da, bete ezean. Aurreko baldintzak betetzen ez dituzten partidak jada ez dira ekoizpen integratukotzat hartuko.

d) Kalitate-kontrola, trazabilitatea eta laginak hartzea: hartzen diren partidek kalitate-kontrola izango dute, eta trazabilitatea mantendu egingo da erregistroen eta lagin adierazgarriak hartzeko prozeduren bidez eta produktu zehatzaren baldintza desberdinetan egin beharreko jarduketak barne hartzen dituzten prozeduren bidez, egin beharreko gutxieneko zehaztapen analitikoak eta horien onarpen-indizeak adierazita.

e) Kalitate-analitika zehatz batzuk egiteko produktuaren laginketa sistematikoki ezarriko da.

f) Produktuak bereiztea: ekoizpen integratutik datozen landare-produktuak hartzean, benetan bereizi behar dira, zehazki eta seinaleztatuta.

g) Egokitze-teknikak: egokitze-teknikek landare-produktuaren kalitatea eta ezaugarri organoleptikoak mantentzera joko dute, baita ingurumena errespetatzera ere.

50.2.– Ontziratzea.

a) Ontziek eta ontziratze-materialek indarreko lege-rian ezarritako baldintzak bete behar dituzte.

b) Landare-produktuak ontziratze materialak eta ontziak soilik xede horretarako erabili behar dira.

c) Berriz erabil daitezkeen bilgarriak garbitu egin behar dira berriz erabili aurretik, produktua edo kontsumitzailearen osasuna kalte dezakeen inolako material arrarorik ez dutela ziurtatzeko.

d) Gai degradagarri eta birziklagarriak merkaturatzeko kaxak, erretiluak edo poltsak erabili behar dira.

50.3.– Produktuaren kontserbazioa.

a) Barneko eta kanpoko kalitate handia mantentzeko kontserbazio-metodoak ezarri behar dira.

a las instalaciones e impedir su nidificación y pernocta. Así mismo, no se debe permitir la entrada de ningún otro animal en las instalaciones.

Artículo 50.– Procesos de trabajo.

50.1.– Recepción.

a) Declaración de responsabilidad: debe existir una declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los frutos procedentes de parcelas acogidas a Producción Integrada.

b) Transporte: los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos vegetales.

c) Inspección visual: se realizará una inspección visual de las partidas de productos vegetales en la recepción, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes. Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como de Producción Integrada.

d) Control de calidad, trazabilidad y toma de muestras: las partidas que se reciben tendrán un control de calidad, manteniéndose la trazabilidad mediante registros y procedimientos de toma de muestras representativas y que incluyan las actuaciones a tomar en las diferentes condiciones del producto específico, indicándose las determinaciones analíticas mínimas a realizar e índices de aceptación de las mismas.

e) Se implantará la toma de muestra del producto sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.

f) Separación de productos: se debe realizar una separación real, definida y señalizada de los productos vegetales recepcionados procedentes de la Producción Integrada.

g) Técnicas de acondicionamiento: las técnicas de acondicionamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal, así como el respeto medioambiental.

50.2.– Envasado.

a) Los envases y materiales de envasado deberán reunir los requisitos establecidos en la legislación vigente.

b) Se deben utilizar los envases y materiales de envasado de productos vegetales exclusivamente para este fin.

c) Se deben someter a limpieza los embalajes reutilizables, antes de su nuevo uso para asegurar que no tienen ningún material extraño que pueda perjudicar el producto o la salud del consumidor.

d) Se deben utilizar cajas, bandejas o bolsas de comercialización de materiales degradables y reciclables.

50.3.– Conservación del producto.

a) Se deben implantar métodos de conservación que mantengan una alta calidad interna y externa.

b) Enpresak erabakitako tenperaturan egon behar dute produktuak biltegian.

c) Enpresak erregistratu egin behar du hotz-ganberaren tenperatura, egunean bi aldiz, gutxienez.

d) Enpresak erabakitako eta garraio-kontratuan jasotako tenperaturan garraiatu behar da produktua (Nazioarteko garraio-gutuna, ontziratze-agiria, etab.).

e) Kontserbazio-tratamenduak: kontserbazio luzeko uztetan edo teknikoki justifikatuta dagoenean bakarrik egin ahal izango dira. Metodo fisikoei edo produktu naturalekin egiten direnei emango zaie lehentasuna, sintesi-produktuen aurretik. Baratzeko produktuetan debekatuta dago bildutako produktuari bildu ondoreneko edozein tratamendu aplikatzea.

f) Sintesi-produktu kimikoekin egiten diren tratamenduetan, baimendutakoen artean, profil toxikologiko onena dutenak eta hondakinen gehienezko mugak Europakoekin bateratuta dituztenak erabiliko dira.

51. artikulua.– Kalitate kontrola.

51.1.– Produktuaren kalitatearen autokontrola: enpresak zehaztuta eta ezarrita eduki behar du ekoizpenaren laginketa sistematika, indarreko legeriak merkataritza-normalizazioari eta kontsumitzailearen segurtasuna bermatzen duten hondakin-mugei buruz ezarritako zehaztapenak betetzen direla egiaztatu ahal izateko.

Kalitatearen autokontrol-jarduera honek produktuaren gainean eragingo du, gutxienez, manipulatu aurretik eta jada amaituta eta bidaltzeko prest dagoen produktuan.

Egiaztatu beharreko parametroak indarreko legerian produktu bakoitzerako zehazturikoak dira.

Kontrolen erregistroak gorde behar dira.

51.2.– Neurriko tresneria egiaztatzea: merkataritza-normalizazioa egiaztatzeko erabilitako neurriko tresnak egiaztatzeko periodikotasuna eta zehaztasuna zehazten dituzten idatzizko prozedurak izan behar ditu enpresak. Prozedura horiek egiaztapen hauetatik jaso beharreko erregistroak ezarriko dituzte.

51.3.– Produktuaren desegokitasunak.

a) Enpresak idatziz adierazi behar du zein zuzenketa-ekintza egin behar den atal honetan jasotako alderdiren batean desegokitasunak hautematean.

b) Ekoizpen Integratuko landare-produktuetatik lortutako lehengaietan, prestaketa-prozesuan diren produktuetan eta azken produktuetan desegokitasunak hautemanez gero, haien identifikazio-, trazabilitate- eta bereizketa-neurri egokiak hartu beharko dira (ahal bada), «desegoki» daudela argi eta garbi adierazteko eta horiek, asmo txarrik gabe, Ekoizpen Integratuko produktu gisa erabili edo merkaturatzea saihesteko.

b) El producto debe estar almacenado a la temperatura estipulada por la empresa.

c) La empresa deberá registrar la temperatura de la cámara frigorífica, al menos dos veces al día.

d) El producto debe ser transportado a la temperatura estipulada por la empresa y reflejado en el contrato de transporte (Carta de porte internacional, conocimiento de embarque, etc.).

e) Tratamientos de conservación: sólo se permitirán en cosechas destinadas a conservación prolongada o en las que esté técnicamente justificado. Se preferirán los métodos físicos o con productos naturales, a los productos de síntesis. En productos hortícolas, queda prohibido aplicar tratamientos post-recolección de cualquier tipo en producto recolectado.

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

Artículo 51.– Control de calidad.

51.1.– Autocontrol de la calidad del producto: la empresa debe tener definido e implantado, un muestreo sistemático de la producción que sirva para comprobar que se cumplen las especificaciones de la legislación vigente referentes a la normalización comercial y a límites de residuos que garanticen la seguridad del consumidor.

Esta práctica de autocontrol de calidad actuará como mínimo sobre el producto antes de su manipulado y en el producto ya terminado y listo para su expedición.

Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en la legislación vigente.

Se deben conservar los registros de los controles.

51.2.– Comprobación del instrumental de medida: la empresa debe disponer de procedimientos escritos que especifiquen la periodicidad y exactitud con que se deben verificar los instrumentos de medida empleados para comprobar la normalización comercial. Estos procedimientos establecerán los registros que deberán quedar de estas verificaciones.

51.3.– No conformidades del producto.

a) La empresa debe expresar por escrito la acción correctora a desarrollar cuando se detecten no conformidades en cualquiera de los aspectos contemplados en este apartado.

b) Siempre que se detecten No Conformidades sobre las materias primas, productos en proceso y productos finales, obtenidos de los productos vegetales de Producción Integrada, deberán adoptarse las medidas adecuadas de identificación, trazabilidad y segregación (cuando sea posible) de los mismos, de forma que se manifieste claramente su estado «No Conforme» y se prevenga su utilización, o comercialización de forma no intencionada como productos de Producción Integrada.

52. artikulua.– Hondakinen kudeaketa.

52.1.– Gaikako bilketa: hondakin solidoak (gai fitosanitarioen ontziak, plastikoak, bilgarriak eta nekazaritza-arloan erabiltzen diren produktuen bestelako ontziak), likidoak (gai fitosanitarioak, ongarriak, hidrokarbuo-olioak eta bestelako produktu kimikoak) edo beste produktu toxiko batzuk gaika biltzeko badiren sistemak erabili behar dira, eta hondakinei eta ontziei buruz indarrean dagoen legerian ezarritako erabilera ematea.

52.2.– Produktu-hondarrak: manipulazio-fasean, produktuaren manipulazioaren hondarrak baimendutako edo kontrolatutako zabortegei batera eraman behar dira, teknikari arduradunak gomendatutako eta ingurumenarekiko errespetuzkoa den beste metodo alternatiboren bat erabili ezean.

53. artikulua.– Manipulatzaileren koadernoak.

53.1.– Koadernoak: manipulatzaileren koadernoak zentro edo biltegi bakoitzeko agiri-multzoa da; bertan jaso behar dira idatziz, behar bezain zehatz, landare-produktuaren manipulazio-eragiketa guztiak eta noiz egin diren. Ohar horiek eragiketa egiteko unean idatzi behar dira.

53.2.– Eguneratzea: dokumentazioak eguneratuta eta erabilgarri egon behar du, euskarri informatikoan edo paper-euskarrian.

53.3.– Erantzukizun-aitorpena: operadore manipulatzailerekin manipulatzaileren koadernoan erregistratutako lanak egiazkoak diren eta eguneratuta dauden begiratzeko erantzukizuna hartuko du bere gain.

53.4.– Oharrak: koadernoak informazio hau bildu behar du, gutxienez:

– Operadorearen identifikazioa: operadoreen erregistro-zk., izena, harremanetarako pertsona, helbidea, telefonoa, faxa, telefono mugikorra, posta elektronikoa, udalerrria, posta-kodea, elkarte/koop./JD, merkaturatzea.

– Teknikari arduradunaren identifikazioa: akreditazio-zk., izena, telefono mugikorra.

– Sarrera-erregistroa: sarrera-data, ekoizlearen identifikazioa (izena edo kodea), partidaren identifikazioa (lursaila edo albaran-zk.), laborantza-unitatea, biltegiko kokapena, produktu-kopurua.

– Irteera-erregistroa: irteera-data, partidaren/lursailaren identifikazioa, produktu-kopurua, ontziratze-formatua, marka komertziala, produktuaren erabilera.

– Tenperatura-erregistroa: tenperaturaren erregistro-data, ganbera, tenperatura eta hitzartutako tenperatura.

– Uzta bildu ondoreneko tratamenduak: enpresa, jarraibideak gauzatea (gauzate-data eta egin duen pertsonaren sinadura), zentroko teknikari arduradunaren

Artículo 52.– gestión de residuos.

52.1.– Recogida selectiva: se deben utilizar los sistemas existentes de recogida selectiva de residuos sólidos (envases de fitosanitarios, plásticos, envoltorios y otros recipientes de productos de uso agrícola), líquidos (fitosanitarios, fertilizantes, aceites hidrocarburos y otros productos químicos) u otros productos tóxicos dándoles el destino establecido por la legislación vigente de residuos y envases.

52.2.– Restos de producto: en la fase de manipulación, los restos de la manipulación del producto se deben conducir a un vertedero autorizado o controlado, salvo que se utilice algún otro método alternativo respetuoso con el medio ambiente recomendado por el técnico responsable.

Artículo 53.– Cuaderno del manipulador.

53.1.– Cuaderno: el cuaderno del manipulador es un conjunto de documentos por centro o almacén donde ésta queda identificada y en el que se deben anotar con suficiente detalle todas las operaciones de la manipulación del producto vegetal y las fechas en que se han realizado; estas anotaciones se tienen que realizar en el momento de llevar a cabo la operación.

53.2.– Actualización: la documentación debe estar actualizada y disponible, ya sea en soporte informático o en soporte papel.

53.3.– Declaración de responsabilidad: debe existir una declaración de responsabilidad, por parte del Operador Manipulador, de la veracidad y actualización de las operaciones registradas en el Cuaderno de Manipulador.

53.4.– Anotaciones: el cuaderno contendrá como mínimo la siguiente información:

– Identificación del operador: n.º de registro de operadores, nombre, persona de contacto, dirección, teléfono, fax, teléfono móvil, correo electrónico, municipio, código postal, asociación / cooperativa / Denominación de Origen, comercialización.

– Identificación del técnico responsable: n.º acreditación, nombre, teléfono móvil.

– Registro de entradas: fecha de entrada, identificación del productor (nombre o código), identificación de la partida (lote o n.º albarán), unidad de cultivo, ubicación en almacén, cantidad de producto.

– Registro de salidas: fecha de salida, identificación de la partida/lote, cantidad de producto, formato de envasado, marca comercial, destino del producto.

– Registro de temperatura: fecha de registro de temperatura, cámara, temperatura y temperatura estipulada.

– Tratamientos postcosecha: empresa, ejecución de las instrucciones (fecha de la ejecución y firma de la persona que la ejecuta), firma del técnico responsable del

sinadura, tratamenduen arrazoia, produktuak (materia aktiboa eta izen komertziala), gastatutako produktua (ur-litro bakoitzeko pisua edo bolumena), aplikazio-metodoa, zein partida edo lursailetan aplikatzen den eta non dagoen.

– Biltegiatzea, garbiketa- eta desinfekzio-tratamenduak: gauzatze-data, enpresa, biltegia eta/edo ganbera, produktua, dosia.

– Makinen mantenimendua: mota, marka eta modelo, zein urtetan erosi den, azterketa-data, egiaztapen-data, eragindako eragiketak.

– Dokumentazio osagarria: egin beharreko jardueraren definizioa, produktu-erosketaren erregistroa eta/edo albaranak, produktu-salmentaren erregistroa eta/edo albaranak, garbiketa- eta desinfekzio-plana (GD plana), garbitzeko uraren analisisen emaitza (GD planean jartzen da horien periodikotasuna), produktu freskoak manipulatzeko higie-gida, intsektuak eta arratoiak hiltzeko plana eta xede horretarako enpresarekin eginiko kontratuaren egiaztagiria eta, hala badagokio, aplikazioen egiaztagiria, manipulazio-ekipoetan eginiko mantentze-lanen erregistroa.

– Trazabilitate-sistemaren erregistroak.

– Autokontrol-sistemaren erregistroak.

– Produktuaren kalitatearen eta kalitate-sistemaren erregistroak.

– Hondakinen kudeaketaren erregistroak.

XV. KAPITULUA PRODUKTU FITOSANITARIOEN HONDAKINEN KONTROLA

54. artikulua.– Autokontrol sistemak.

54.1.– Autokontrol-plana: autokontrol indibidualeko edo kolektiboko plan bati helduko dio operadoreak; bertan jasoko dira laginen bilketa, bereziki bilketa-eta/edo manipulazio-aldian, produktu fitosanitarioen hondakinik baden aztertzeko eta soilik baimendutako substantzia aktiboak erabili direla eta legerian produktu fitosanitarioen hondakinen gehienezko mugei buruz ezarritakoa betetzen dela erakusteko.

54.2.– Laginketa-sistema: teknikari arduradunak laginketak egiteko maiztasuna eta aldia barne hartzen dituen laginketa-sistema bat zehaztuko du.

54.3.– Desegokitasunak: sistemak barne hartu behar du produktu desegokien identifikazioa eta tratamendua. Desegokitasunen kasuak identifikatu, erregistratu, aztertu eta ezabatu egin beharko dira. Hartutako laginen eta analisisen emaitzen erregistroa gorde beharko da.

XVI. KAPITULUA INGURUMENA BABESTEIA

55. artikulua.– Ingurumena babestea.

centro, motivo de los tratamientos, productos (materia activa y nombre comercial), producto gastado (peso o volumen por litro de agua), método de aplicación, partida o lote donde se aplica y su ubicación.

– Almacenamiento, tratamientos de limpieza y desinfección: fecha de realización, empresa, almacén y/o cámara, producto, dosis.

– Mantenimiento de maquinaria: tipo, marca y modelo, año de adquisición, fecha de revisión, fecha de verificación, operaciones realizadas.

– Documentación complementaria: definición de la actividad a desarrollar., registro y/o albaranes de compra de producto, registro y/o albaranes de venta de producto, plan de limpieza y desinfección (Plan LD), resultado de análisis del agua de limpieza cuya periodicidad se establece en el Plan LD, guía de higiene para la manipulación de productos frescos, plan de desinsectación y desratización (Plan DD) y justificante de contrato con la empresa para tal fin, y en su caso, el justificante de las aplicaciones, registro de los mantenimientos realizados a los equipos de manipulación.

– Registros del sistema de trazabilidad.

– Registros del sistema de autocontrol.

– Registros de la calidad del producto y del sistema de la calidad.

– Registros de la gestión de residuos.

CAPÍTULO XV CONTROL DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Artículo 54.– Sistemas de autocontrol.

54.1.– Plan de autocontrol: el operador se acogerá a un plan de autocontrol individual o colectivo en el que se contemple la recogida de muestras, especialmente en el período de recolección y/o manipulación, para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y demostrar que se han utilizado exclusivamente las sustancias activas autorizadas y que se cumple con lo establecido en la legislación en relación con los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios.

54.2.– Sistema de muestreo: el técnico responsable definirá un sistema de muestreo que incluya la frecuencia y el periodo en el que se realizarán los muestreos.

54.3.– No conformes: el sistema debe incluir la identificación y tratamiento de productos no conformes. Se deberán identificar, registrar, analizar y eliminar las causas de las no conformidades. Se deberá guardar registro de las tomas de muestra y de los resultados de los análisis.

CAPÍTULO XVI PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Artículo 55.– Protección medioambiental.

55.1.– Kontserbazio-politika: enpresak ingurune naturala kontserbatzeko politika bete behar du, bere eremu geografikoan indarrean dagoen ingurumenari buruzko legeriaren arabera.

55.2.– Isurketak: hidrokarburo-olioen edo ingurumenarako arriskutsuak diren bestelako produktu kimikoen ustekabeko isurketa saihesteko neurriak hartu behar dira.

55.3.– Aurreztea: instalazioetan eta prozesuetan uraren eta energiaren kontsumoa aurreztea bultzatu behar da.

55.4.– Drainatzeen aprobetxamendua lurrik gabeko laborantzaren: lurrik gabeko laborantzetan, drainatutako uraren birzirkulaziorako edota berrerabilpenerako sistematik ezarri behar dira.

55.5.– Ur-korronteak babestea.

a) Debekatua dago landu gabeko ubideen ertzetan produktu fitosanitarioak erabiltzea.

b) Debekatua dago ubideen ertzetan nitrogeno nitrikoa aplikatzea.

c) Tratamenduko upelen hondoak, aplikazio-ekipoen likido-hondarrak, garbitzeko urak eta ureztapen bidezko aplikazioetako ur-hondarrak partzelaren gainean banatu behar dira. Ezin dira inolaz ere estoldetan, hustubideetan, urtegietan, ubideetan edo inguru mugakide arriskutsuetan isuri.

d) Ur-iturrietatik hurbil beirazko ontzien erabilera saihestea gomendatzen da.

55.6.– Laborantza-jarduerak: laborantza-jarduerak egiteko uneak eta haien intentsitateak ingurumenaren gaineko eragin posibleak ahal bezainbat minimizatzea komeni da.

55.7.– Kontserbazio-plana: operadore-ekoizleak usiatuegitan fauna eta flora kontserbatzeko plan dokumentatu bat ezartzea gomendatzen da.

55.1.– Política de conservación: la empresa debe cumplir con la política de conservación del entorno natural según la legislación medioambiental vigente de su zona geográfica.

55.2.– Vertidos: deben existir medidas que prevengan el vertido accidental de aceites hidrocarburos u otros productos químicos peligrosos para el medio ambiente.

55.3.– Ahorro: se debe promover el ahorro en el consumo de agua y energía en las instalaciones y procesos.

55.4.– Aprovechamiento de drenajes en cultivo sin suelo: en cultivos sin suelo, se deben implantar sistemas de recirculación y/o reutilización del agua drenada.

55.5.– Protección de corrientes de agua.

a) Se prohíbe emplear productos fitosanitarios en los márgenes de corrientes de agua no cultivados.

b) Se prohíbe la aplicación de nitrógeno nítrico en los márgenes de corrientes de agua.

c) Los fondos de cubas de tratamiento, los restos de caldo de los equipos de aplicación, las aguas de lavado y los restos de agua de aplicaciones vía riego deben repartirse sobre la parcela. No pueden en ningún caso ser vertidos a las alcantarillas, desagües, embalses, cauces de río o zonas limítrofes con riesgo.

d) Se recomienda evitar el uso de recipientes de vidrio cerca de las fuentes de agua.

55.6.– Operaciones culturales: es recomendable que el momento y la intensidad de las operaciones culturales minimicen los posibles impactos ambientales.

55.7.– Plan de conservación: se recomienda establecer un plan documentado de conservación de fauna y flora en la explotación, por parte del Operador-productor.

XVII. KAPITULUA IDENTIFIKAZIOA ETA TRAZABILITATEA

56. artikulua.– Identifikazioa eta trazabilitatea.

56.1.– Erantzukizun-aitorpena: nekazariak erantzukizun-aitorpena beteko du Ekoizpen Integratuari atxikitako partzeletatik datozen produktuen identifikazioari, produktuaren trazabilitatearen kontrolari ea egindako eta erregistratutako eragiketen egiazkotasunari dagokienez.

56.2.– Sarrereren eta irteeren erregistroak: ekoizleak artxibatu egin behar du sarrereren edo/eta irteeren erregistroaren kopia, albaran gisa; agiri horretan ondoko informazio hau jasoko da: ekoizlea, produktua, kopurua, lursail-zk., laborantza-unitatea, erabilera, sarrera- edo/eta irteera-data, eta ematea burutzen duen pertsonaren sinadura.

CAPÍTULO XVII IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Artículo 56.– Identificación y trazabilidad.

56.1.– Declaración de responsabilidad: se cumplimentará una declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los productos procedentes de parcelas acogidas a Producción Integrada, del control de la trazabilidad del producto y de la veracidad de las operaciones realizadas y registradas.

56.2.– Registros de entradas y salidas: el productor debe archivar una copia del registro de las entradas y/o salidas en forma de albarán con información del productor, producto, cantidad, n.º lote, unidad de cultivo, destino, fecha de entrada y/o salida, y firma de la persona que realiza la entrega.

56.3.– Identifikazio-sistema: ekoizpen integratuak dirauen prozesu osoan, produktuen identifikaziorako eta trazabilitaterako sistema dokumentatu bat eduki behar du ezarrita.

56.4.– Produktu «desegokia»: debekatua dago ekoizpen osoan agiri honetan adierazitakoa betetzen ez duten laborantza-unitateetatik datozen produktuak arau honek babestutako produktu gisa merkaturatzea.

56.5.– Ohiko produktuen eta Ekoizpen Integratuaren bizikidetzak.

a) Bereiztea: ekoizpen integratuko produktu-sortak prozesu tekniko eta administratibo osoan eta merkaturatzeko prozesu osoan enpresak manipulatuak produktu gainerakoez bestelako produktu gisa identifikatu eta tratatu dira.

b) Kanpainaren hasieraren eta amaieraren berri ematea: ekoizpen integratuko eta konbentzionaleko produktuak ontziratzen dituzten operadore manipulatuak aurretiaz abisatu beharko diote kontrol-erakundeari ekoizpen-kanpaina noiz hasten eta noiz amaitzen den.

c) Biltegiak: laborantzako ekoizpen osoa kontrolpean ez duten enpresek, biltegiatan, argi eta garbi bereizi behar dituzte, halakorik izanez gero, ekoizpen integratuko laborantzako produktuak eta produktu konbentzionalak.

d) Landako kaxak: laborantzako ekoizpen osoa kontrolpean ez duten enpresek bestelako produktuetatik argi eta garbi bereizita eduki behar dituzte arau honek babestutako produktuak biltzeko eta garraiatzeko erabilgaitako landako kaxak. Ezin da Ekoizpen Integratuko produktuen kaxa, etiketa edo marka komertzialik eduki Ekoizpen Integratuari atxiki gabeko partzeletan.

e) Manipulazio-lineak: bi produktu-motetarako, Ekoizpen Integratuko zein konbentzionaleko produktuetarako, manipulazio- edo prestaketa-linea bera erabiliz gero, sorta osoak hartuta egin beharko dira eragiketak, eragiketak egiterakoan produktu konbentzionaletatik fisikoki bereizita, eta prozesuan parte hartzen duten langile guztiek izan behar dute horren berri.

Manipulazio-lineatako produktu-hondarrak erabat garbitu beharko dira Ekoizpen Integratuko produktuak manipulatu aurretik.

XVIII. KAPITULUA PRESTAKUNTZA

57. artikulua.– Laborantzako teknikari arduradunaren prestakuntza.

57.1.– 2003ko uztailaren 16ko Agindua: laborantzako teknikari arduradunaren kualifikazio-irizpideak Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren Ekoizpen Integratuaren arloko kualifikazio-irizpide teknikoak ezar-

56.3.– Sistema de identificación: se dispondrá de un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos durante todo el proceso de Producción Integrada.

56.4.– Producto «no conforme»: se prohíbe comercializar como productos amparados por esta norma, los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en el presente documento en toda su producción.

56.5.– Convivencia de productos convencionales y de Producción Integrada.

a) Diferenciación: los lotes de productos de Producción Integrada, serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.

b) Notificación inicio y final de campaña: aquellos Operadores Manipuladores que realicen envasado de productos de producción integrada y convencional deberán avisar a la entidad de control con antelación del inicio y del final de la campaña de producción.

c) Almacenes: las empresas que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo control deben separar claramente en los almacenes, si se da el caso, los productos procedentes de cultivo de producción integrada de los productos convencionales.

d) Cajas de campo: las empresas que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo control deben tener claramente diferenciadas las cajas de campo empleadas para la recolección o transporte de productos amparados por esta norma, de otros productos. No se permite la presencia de cajas, etiquetas o marcas comerciales de productos de Producción Integrada en parcelas que no estén acogidas a Producción Integrada.

e) Líneas de manipulación: en el caso de que se emplee la misma línea de manipulación o confección para ambos tipos de productos, Producción Integrada y convencionales, se deberán realizar las operaciones por series completas, separándolas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos convencionales, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.

Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto antes de proceder a la manipulación de producto de Producción Integrada.

CAPÍTULO XVIII FORMACIÓN

Artículo 57.– Formación del técnico responsable del cultivo.

57.1.– Orden de 16 de julio de 2003: los criterios de cualificación de los técnicos responsables del cultivo se recogen en la Orden de 16 de julio de 2003, del Consejero de Agricultura y Pesca por la que se establecen los

tzen dituen 2003ko uztailaren 16ko Aginduan daude jasota.

58. artikulua.– Produktu fitosanitarioak aplikatzeko prestakuntza.

58.1.– Txartela: «produktu fitosanitarioen aplikatzaileak produktu fitosanitarioen aplikatzaile txartela» eduki behar du, egindako aplikazioetarako kualifikazio-maila egokiarekin.

59. artikulua.– Ustiatetikiko/manipulazio zentroko langileen prestakuntza.

59.1.– Jardunbide egokiak: langileei prestakuntza eman behar zaie, higiene- eta manipulazio-arloetan ongi jarduteko, eta ematen diren ikastaroen erregistroa gorde behar da; halaber, higiene- eta manipulazio-arloetan ongi jarduteko gida ere eduki behar da.

59.2.– Prestakuntza-premiak: enpresak prestakuntza-premiak identifikatu eta beharrezkoa dena eskaini behar die arau honen eta beren jardura dela-eta eragiten dieten gainerako arauen aplikazioan parte hartzen duten langileei. Hori guztia erregistratu egin behar da.

59.3.– Makineria konplexua: makineria konplexua edo arriskutsua erabiltzeaz arduratzen diren langileek, azpikontrataturako langileek barne, berriazko prestakuntza-ikastaro bat jaso behar dute.

XIX. KAPITULUA BEZEROEN ERREKLAMAZIOAK

60. artikulua.– Bezeroen erreklamazioak.

60.1.– Sistema: bezeroek arau honetan ezarritako baldintzen inguruak eginiko erreklamazioak tratatzeko sistema dokumentatu bat eduki behar da ezarrita. Sistemak bezeroen erreklamazioen harrera, erregistroa eta ebaluazioa jaso behar ditu.

60.2.– Artxiboa: jasotako erreklamazioen, haien azterketaren eta egindako zuzenketa-ekintzen erregistroak gorde behar dira.

XX. KAPITULUA KALITATE SISTEMA

61. artikulua.– Kalitate sistema.

61.1.– Barne-auditoria: ekoizpen integratuan erregistraturako operadoreak barne-auditoria egin beharko du urtero, araudia zenbateraino betetzen den zehazteko. Gorde egin behar da egiaztapenaren emaitzaren erregistroa.

61.2.– Ez-betetzeen erregistroa: barneko edo kanpoko kontrolak egiterakoan arau honetan ezarritako baldintzaren bat osorik edo partzialki ez dela bete hautematen bada, erregistratu egin behar dira hautemandako ez-betetzeak.

61.3.– Zuzenketa-ekintzak: ez-betetze horiei tratamendu egokia emateko bidezkoak diren zuzenketa-ekintzak ezarri eta dokumentatu beharko dira, horien

critérios de cualificación técnica en materia de Producción Integrada.

Artículo 58.– Formación del aplicador de fitosanitarios.

58.1.– Carnet: el aplicador de productos fitosanitarios debe disponer del «Carnet de Aplicador de Productos fitosanitarios» con nivel de cualificación adecuado a las aplicaciones realizadas.

Artículo 59.– Formación del personal de la explotación / centro manipulador.

59.1.– Buenas prácticas: se debe formar al personal en materia de buenas prácticas de higiene y manipulación, conservando un registro de los cursos impartidos; y disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulación.

59.2.– Necesidades de formación: la empresa debe identificar las necesidades de formación y proporcionar la que sea necesaria al personal implicado en la aplicación de esta Norma y restantes normas que le afecten por su actividad. Debe existir registro de todo ello.

59.3.– Maquinaria compleja: el personal responsable del uso de maquinaria compleja o peligrosa, incluido el personal subcontratado, debe recibir un curso de formación específico.

CAPÍTULO XIX RECLAMACIONES DE LOS CLIENTES

Artículo 60.– Reclamaciones de los clientes.

60.1.– Sistema: debe existir un sistema documentado e implantado para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionadas con los requisitos establecidos en esta norma. El sistema debe contemplar la recepción, registro, y evaluación de las reclamaciones de clientes.

60.2.– Archivo: deben conservarse los registros de las reclamaciones recibidas, del estudio de las mismas y de las acciones correctoras emprendidas.

CAPÍTULO XX SISTEMA DE LA CALIDAD

Artículo 61.– Sistema de la calidad.

61.1.– Auditoría interna: el operador registrado en la Producción Integrada deberá llevar a cabo anualmente una auditoría interna para determinar el grado de cumplimiento de la normativa. Debe conservarse registro del resultado de la verificación.

61.2.– Registro de incumplimientos: cuando durante la realización de los controles internos o externos, se detecte el incumplimiento total o parcial de alguna de los requisitos establecidos en esta norma, deberá dejarse registro de los incumplimientos detectados.

61.3.– Acciones correctivas: deberán establecerse y documentarse las Acciones Correctivas que procedan para dar el tratamiento adecuado a estos incumplimientos.

ondorioak eta eragile izan ziren kausak ezabatzeko eta etorkizunean berriz gertatzea saihesteko.

61.4.– Ez-betetzeen itxiera: operadoreak zuzenketak-ekintza hauen ezarpenaren jarraipena egin eta horien eraginkortasuna egiaztatu beharko du, hautemandako ez-betetzeak itxi aurretik.

61.5.– Dokumentazioa: arau honen aplikazioaren ondoriozko prozedura eta dokumentuek berrikusita eta onartuta egon beharko dute, eta orrialde-zk., data eta berrikusketa-zk. jarriko zaizkie. Balio ez duten dokumentuak edo zaharrituta geratu direnak erabilgune guztietatik kenduko dira. Arau hau aplikatzearen ondoriozko erregistroak bi urtez gorde behar dira gutxienez.

XXI. KAPITULUA ANALISI METODOAK

62. artikulua.– Analisi metodoak.

62.1.– Indarrean dauden metodo ofizialak: zehaztapen guztiak indarrean dauden metodo ofizialei jarraiki egingo dira. Soluzio nutritiboaren eta drainatze-uren kasuan, ureztatzeko urentzat erabilitako metodo berberak erabiliko dira.

62.2.– Zehaztapen analitikoak: ekoizpen integratuaren araudian eskatzen diren proba edo analisi ugariak arauaren atal honetan azaldutako zehaztapen analitikoak egin behar dituzte gutxienez. Ondorengo analitikan, teknikari arduradunak justifikatu egin ahal izango du zehaztapenen bat ez egitea, baldin eta, irizpide tekniko objektiboetan oinarrituta, aurrez lortutako emaitzak aldatzeko arrazoirik ez dagoela iruditzen bazaio. Justifikazio hauek behar bezala dokumentatuta egon beharko dute.

62.3.– Lurzoruaren analisi fisiko-kimikoa: lurzorua-
ren analisi fisiko-kimikoa honako zehaztapen analitiko hauek jasoko ditu: pH-a, egitura, materia organikoa, fosforoa, potasioa, kaltzioa eta magnesioa. Berotegiko barazkietan eroankortasun elektrikoa ere aztertuko da.

Horrez gain, pH-a 5,8tik beherakoa bada, aluminio-ehunekoa aztertuko da aldaketa-komplexuan, eta pH-a 7,5etik gorakoa bada, karbonatoak. Karbonatoaren mailak altuak badira, berriz, kareharri aktiboa ere aztertuko da.

Egitura, karbonatoak eta kareharri aktiboa behin bakarrik aztertzen dira partzela bakoitzeko, lurzoruan ez baitute aldaketa nabarmenik jasaten.

Inguruabarren arabera, beste zehaztapen batzuk planteatu ahal izango dira.

62.4.– Lurzoruko metal astunen analisia: lurzoruko metal astunen analisia honako zehaztapen analitiko hauek jasoko ditu: pH-a, kadmioa, kobrea, nikela, beruna, zinka, merkurioa eta kromoa.

tos, de forma que se eliminen sus efectos y las causas que los motivaron y se impida su repetición futura.

61.4.– Cierre de incumplimientos: el operador deberá realizar el seguimiento de la implantación de estas Acciones Correctivas y comprobar su efectividad, antes de proceder al cierre de los incumplimientos detectados.

61.5.– Documentación: los procedimientos y documentos derivados de la aplicación de esta norma deberán estar revisados y aprobados y estarán paginados, fechados e identificados con un número de revisión. Los documentos no válidos u obsoletos se retirarán de todos los puntos de uso. Los registros derivados de la aplicación de esta norma deberán ser conservados un mínimo de 2 años.

CAPÍTULO XXI MÉTODOS DE ANÁLISIS

Artículo 62.– Métodos de análisis.

62.1.– Métodos oficiales vigentes: todas las determinaciones se realizarán siguiendo los métodos oficiales vigentes. En el caso de la solución nutritiva y las aguas de drenaje se seguirán los mismos métodos que para las aguas de riego.

62.2.– Determinaciones analíticas: los diversos ensayos o análisis exigidos en la normativa de Producción Integrada deben disponer como mínimo de las determinaciones analíticas descritas en este apartado de la norma. En analíticas posteriores, el técnico responsable podrá justificar la no realización de alguna de las determinaciones, si considera, que basándose en criterios técnicos objetivos, no procede o no hay motivos para la alteración de los resultados obtenidos anteriormente. Estas justificaciones deberán estar debidamente documentadas.

62.3.– Análisis físico-químico del suelo: el análisis físico-químico del suelo constará de las siguientes determinaciones analíticas: pH, textura, materia orgánica, fósforo, potasio, calcio y magnesio. En hortalizas de invernadero se analizará también la conductividad eléctrica.

Además en el caso de que el pH sea inferior a 5,8 se analizará el porcentaje de aluminio en el complejo de cambio, y si el pH es superior a 7,5 los carbonatos, si además éstos son altos se analizará la caliza activa.

Tanto la textura como los carbonatos y la caliza activa solo se analizan una vez por parcela, pues no sufren variaciones considerables en el suelo.

Dependiendo de las circunstancias se podrán plantear otras determinaciones.

62.4.– Análisis de metales pesados en suelo: el análisis de metales pesados en suelo constará de las siguientes determinaciones analíticas: pH, cadmio, cobre, níquel, plomo, zinc, mercurio y cromo.

62.5.– Hosto-analisia: hosto-analisiak honako zehaztapen analitiko hauek jasoko ditu: nitrogenoa, fosforoa, potasioa, kaltzioa, magnesioa, burdina, kobrea, manganesoa, zinka. Sailen batean bororik ez dagoen susmoa edukiz gero, aparte aztertuko da.

62.6.– Ureztatzeko uraren analisi fisiko-kimikoa: ureztatzeko uraren analisi fisiko-kimikoak honako zehaztapen analitiko hauek jasoko ditu: pH-a, eroankortasun elektrikoa, gogortasuna, sodio-adsortzioaren erlazioa, karbonatoak, bikarbonatoak, sulfatoak, nitratoak, kloruroak, sodioa, potasioa, kaltzioa, magnesioa, burdina, kobrea, manganesoa, zinka.

62.7.– Hiriko hondakin-uren analisia: hiriko hondakin-uren analisiak honako zehaztapen analitiko hauek jasoko ditu: oxigeno-eskaera kimikoa, oxigeno-eskaera biologikoa, guztizko solido esekiak, *Escherichia coli*.

62.8.– Ureztatzeko uraren analisi mikrobiologikoa: ureztatzeko uraren analisi mikrobiologikoak honako zehaztapen analitiko hauek jaso beharko lituzke: guztirako koniformeak, *Escherichia coli*, salmonella, estreptokoko fekalak.

62.9.– Lurrik gabeko laborantzetako soluzio nutritiboaren analisia: lurrik gabeko laborantzetako soluzio nutritiboaren analisiak honako zehaztapen analitiko hauek jaso beharko lituzke: pH-a, eroankortasun elektrikoa, karbonatoak, bikarbonatoak, sulfatoak, nitratoak, kloruroak, fosforoa, amonioa, sodioa, potasioa, kaltzioa, magnesioa, burdina, kobrea, manganesoa, zinka, boroa.

62.10.– Drainatze-soluzioaren analisia: pH-a, eroankortasun elektrikoa eta soluzio nutritiboaren analisisan kontuan hartzen diren gainerako parametroak.

A ERANSKINA

BIBLIOGRAFIA ETA LEGE TESTUAK

Informazio hau informatzeko bakarrik da, eta azaldutako araudia ezartzen laguntzeko ematen da. Operadorearen ardura da gerta daitezkeen aldaketan berri edukitzea.

Agindua, 1998ko maiatzaren 28koa, ongarriei eta antzeko gaiiei buruzkoa (BOE, 131. zk., 1998ko ekainaren 2koa), 1999ko azaroaren 2ko Aginduaren bidez aldarazi dena (BOE, 269. zk., 1999ko azaroaren 10koa).

3349/1983 Errege Dekretua, azaroaren 30ekoa, pestizidak fabrikatu, merkaturatu eta erabiltzeko Osasun Arauketa Teknikoa onetsi duena (BOE, 20. zk., 1984ko urtarrilaren 24koa); errege-dekretu hori otsailaren 8ko 162/1991 Errege Dekretuak eta martxoaren 11ko 443/1994 Errege Dekretuak aldarazi dute.

773/1997 Errege Dekretua, maiatzaren 30ekoa, langileek norbanakoen babeserako ekipaok erabiltzeari buruzko gutxienezko segurtasun- eta osasun-xedape-

62.5.– Análisis foliar: el análisis foliar constará de las siguientes determinaciones analíticas: nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, hierro, cobre, manganeso, zinc. En plantaciones en las que exista sospecha de carencia de boro, se analizará de forma independiente.

62.6.– Análisis físico-químico del agua de riego: el análisis físico-químico del agua de riego constará de las siguientes determinaciones analíticas: pH, conductividad eléctrica, dureza, relación de adsorción de sodio, carbonatos, bicarbonatos, sulfatos, nitratos, cloruros, sodio, potasio, calcio, magnesio, hierro, cobre, manganeso, zinc.

62.7.– Análisis de aguas residuales urbanas: el análisis de aguas residuales urbanas depuradas constará de las siguientes determinaciones analíticas: demanda química de oxígeno, demanda biológica de oxígeno, sólidos totales en suspensión, *Escherichia coli*.

62.8.– Análisis microbiológico del agua de riego: el análisis microbiológico del agua de riego debería constar de las siguientes determinaciones analíticas: coniformes totales, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Streptococcus* fecales.

62.9.– Análisis de la solución nutritiva en cultivos sin suelo: el análisis de la solución nutritiva en cultivos sin suelo debería constar de las siguientes determinaciones analíticas: pH, conductividad eléctrica, carbonatos, bicarbonatos, sulfatos, nitratos, cloruros, fósforo, amonio, sodio, potasio, calcio, magnesio, hierro, cobre, manganeso, zinc, boro.

62.10.– Análisis de la solución de drenaje: pH, conductividad eléctrica, y resto de parámetros del análisis de la solución nutritiva que se consideren.

ANEXO A

BIBLIOGRAFÍA Y TEXTOS LEGALES

Esta información solo tiene carácter Informativo y se da para facilitar la implantación de la normativa descrita. Es responsabilidad del operador mantenerse informado de las modificaciones que se puedan producir.

Orden de 28 de mayo de 1998 sobre fertilizantes y afines (BOE n.º 131 de 2 de junio de 1998), modificada por la Orden de 2 de noviembre de 1999 (BOE n.º 269, de 10 de noviembre de 1999).

Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas (BOE n.º 20, de 24 de enero de 1984) modificado por el Real Decreto 162/1991, de 8 de febrero, y el Real Decreto 443/1994, de 11 de marzo.

Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de

nak ezarri dituen (BOE, 140. zk., 1997ko ekainaren 12koa).

486/1997 Errege Dekretua, apirilaren 23koa, lan-tokietako gutxieneko segurtasun- eta osasun-xedape-nak ezarri dituen (BOE, 97. zk., 1997ko apirilaren 23koa).

2192/1984 Errege dekretua, azaroaren 28koa, bar-ne-merkatuan merkaturatzen diren fruta eta barazki freskoetarako kalitate-arauak aplikatzeko Araudia onetsi duena (BOE, 300 zk., 1984ko abenduaren 15koa).

31/1995 Legea, azaroaren 8koa, Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzkoa (BOE, 269. zk., 1995eko aza-roaren 10ekoa).

10/1998 Legea, apirilaren 21ekoa, hondakinei bu-ruzkoa (BOE, 96. zk., 1998ko apirilaren 22koa), kutsa-duraren prebentzioari eta kontrol integratuari buruzko uztailaren 1eko 16/2002 Legeak aldarazi duena.

11/1997 Legea, apirilaren 24koa, ontziei eta ontzi-hondakinei buruzkoa (BOE, 99. zk., 1997ko apirilaren 25koa).

280/1994 Errege Dekretua, otsailaren 18koa, pes-tiziden hondakinen gehienezko mugak eta pestiziden arloan landare-jatorriko zenbait produktutan izan be-harreko kontrola ezarri dituen (BOE, 58. zk., 1994ko martxoaren 9koa); errege-dekretu hori otsailaren 11ko 198/2000 Errege Dekretuak aldarazi du.

466/01 Araudia (EE), Batzordearena, 2001eko mar-txoaren 8koa, elikagaietan gehienez izan daitezkeen ku-tsagarri kopuruak finkatu dituen (EBAO, L77, 2001e-ko martxoaren 16koa), azaroaren 29ko 2375/2001 Araudiak (EE) aldatu zuena.

390/1998 Dekretua, abenduaren 22koa, zenbait gunetan nekazaritzatik eratorritako nitratoek ura ku-tsatzeko arriskua sortzen dutela-eta, gune horiek eremu ahul deklaratzeko arauak finkatu dituen eta Euskal Autonomia Erkidegoko Nekazaritza-lanetan Egoki Jar-duteko Kodea onartu duena (EHAA, 18. zk., 1999ko urtarrilaren 27koa).

Agindua, 2000ko abenduaren 18koa, nekazaritzatik eratorritako nitratoek ura kutsatzeko arriskua sortzen dutela-eta eremu ahul deklaratu diren gunetan jarduteko plana onesten duena (EHAA, 247. zk., 2000ko abenduaren 28koa).

2483/1986 Errege dekretua, azaroaren 14koa, tenpe-ratura erregulatuko elikagaiak eta elikadura-produktu-ak lurgainetik garraiatzeko baldintza orokorre buruzko Osasun Arauketa Teknikoa onetsi duena (BOE, 291. zk., 1986ko abenduaren 5koa).

706/1986 Errege Dekretua, martxoaren 7koa, elika-gaiak eta elikadura-produktuak biltegitzeko (ez hoz-tzetan) baldintza orokorre buruzko Osasun Arauketa Teknikoa onetsi duena (BOE, 90. zk., 1986ko apirila-ren 15koa).

equipos de protección individual (BOE n.º 140, de 12 de junio de 1997).

Real Decreto 486/1997, de 23 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo (BOE n.º 97, de 23 de abril de 1997).

Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y verduras frescas comercializadas en el mercado interior (BOE n.º 300, de 15 de diciembre de 1984).

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales (BOE n.º 269, de 10 de noviembre de 1995).

Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos (BOE n.º 96, de 22 de abril de 1998) modificado por Ley 16/2002, de 1 de julio, sobre prevención y control integra-dos de la contaminación.

Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases (BOE n.º 99, de 25 de abril de 1997).

Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, por el que se establecen los límites máximos de residuos de plagui-cidas y su control en determinados productos de origen vegetal (BOE n.º 58, de 9 de marzo de 1994) modifica-do por Real Decreto 198/2000 de 11 de febrero.

Reglamento (CE) n.º 466/01 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido má-ximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (DOUE n.º L77 de 16 de marzo de 2001) modificado por el Reglamento (CE) n.º 2375/2001, de 29 de noviembre.

Decreto 390/1998, de 22 de diciembre, por el que se dictan normas para la declaración de Zonas Vulnerables a la contaminación de las aguas por los nitratos proce-dentes de la actividad agraria y se aprueba el Código de Buenas Prácticas Agrarias de la Comunidad Autó-noma del País Vasco (BOPV n.º 18, de 27 de enero de 1999).

Orden de 18 de diciembre de 2000, por la que se aprueba el plan de actuación sobre las zonas declara-das vulnerables a la contaminación de las aguas por los nitratos procedentes de la actividad agraria (BOPV n.º 247, de 28 de diciembre de 2000).

Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre las condiciones generales de transporte terrestre de alimen-tos y productos alimentarios a temperatura regulada (BOE n.º 291, de 5 de diciembre de 1986).

Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorí-fico) de alimentos y productos alimentarios (BOE n.º 90, de 15 de abril de 1986).

3/1998 Legea, otsailaren 27koa, Euskal Herriko ingurumena babesteko lege orokorra (EHAA, 59. zk., 1998ko martxoaren 27koa).

2163/1994 Errege Dekretua, azaroaren 4koa, produktu fitosanitarioak merkaturatu eta erabiltzeko sistema harmonizatu erkidea ezarri duena (BOE, 276. zk., 1994ko azaroaren 18koa).

1495/1986 Errege Dekretua, maiatzaren 26koa, makinetako Seguritasunari buruzko Araudia onetsi duena (BOE, 173. zk., 1986ko uztailaren 29koa).

31/2001 Dekretua, otsailaren 13koa, ekoizpen integratuari eta hura nekazaritzako elikagaietan adierazteari buruzkoa (EHAA, 38. zk., 2001eko otsailaren 22koa).

1125/1982 Errege Dekretua, apirilaren 30ekoa, elikagaiei dagozkien material polimerikoak prestatu, garraiatu eta merkaturatzerako Osasun Arauketa Teknikoa onetsi duena (BOE, 133. zk., 1982ko ekainaren 4koa); errege-dekretu hori maiatzaren 25eko 668/1990 Errege Dekretuak aldarazi du.

888/1988 Errege Dekretua, uztailaren 29koa, ontziratatu edo bildu gabeko elikagai fresko galkorrak dituzten ontziei buruzko arau orokorra onetsi duena (BOE, 187. zk., 1988ko abuztuaren 5koa).

397/1990 Errege Dekretua, martxoaren 16koa, elikaduran erabiltzekoak diren eta polimerikoak ez diren materialen baldintza orokorrak onetsi dituena (BOE, 74. zk., 1990eko martxoaren 27koa).

202/2000 Errege Dekretua, otsailaren 11koa, elikagaien manipulatzailerei dagozkien arauak ezarri dituena (BOE, 48. zk., 2000ko otsailaren 25ekoa).

43/2002 Legea, azaroaren 20koa, landare-osasunari buruzkoa (BOE, 279. zk., 2002ko azaroaren 21ekoa).

Ley 3/1998 de 27 de febrero, general de protección del medio ambiente del País Vasco (BOPV n.º 59, de 27 de marzo de 1998).

Real Decreto 2163/1994, de 4 de noviembre, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario para comercializar y utilizar productos fitosanitarios (BOE n.º 276, de 18 de noviembre de 1994).

Real Decreto 1495/1986, de 26 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad en las máquinas (BOE n.º 173, de 29 de julio de 1986).

Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada y su indicación en productos agroalimentarios (BOPV n.º 38, de 22 de febrero de 2001).

Real Decreto 1125/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con los productos alimenticios y alimentarios (BOE n.º 133, de 4 de junio de 1982) modificado por el Real Decreto 668/1990, de 25 de mayo.

Real Decreto 888/1988, de 29 de julio, por el que se aprueba la norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos (BOE n.º 187, de 5 de agosto de 1988).

Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos (BOE n.º 74, de 27 de marzo de 1990).

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos (BOE n.º 48, de 25 de febrero de 2000).

Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de sanidad vegetal (BOE n.º 279, de 21 de noviembre de 2002).