

Ayuntamiento de Madrigalejo

Normas subsidiarias.—Anuncio de 2 de abril de 2001, sobre modificación puntual de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal..... 3958

Ayuntamiento de Plasencia

Urbanismo.—Edicto de 26 de marzo de 2001, sobre Estudio de Detalle..... 3959

Ayuntamiento de Zorita

Pruebas selectivas.—Edicto de 31 de marzo de 2001, referente a la convocatoria para cubrir mediante el procedimiento de concurso-oposición de 2 plazas de Administrativo..... 3959

Agencia Tributaria. Delegación de Badajoz

Notificaciones.—Anuncio de 28 de marzo de 2001, de citación para práctica de notificación..... 3959

I. Disposiciones Generales

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 2 de abril de 2001, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica en Producción Integrada de los Frutales de Hueso en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

El Decreto 87/2000, de 14 de abril, por el que se regula la producción integrada en productos agrarios en la Comunidad Autónoma de Extremadura, establece las normas generales de producción integrada, entendida como aquel sistema agrario de producción, transformación y comercialización que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos, químicos y otras técnicas que compatibilicen la protección del medio ambiente y la productividad agrícola.

De acuerdo con el artículo 2 del citado Decreto, corresponde a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, en lo que se refiere a la producción y a la Consejería de Economía, Industria y Comercio, en lo que se refiere a transformación y comercialización posteriores, la elaboración de una Norma Técnica Específica para el producto de que se trate, que será aprobada mediante orden conjunta de ambas Consejerías.

En virtud de lo expuesto,

DISPONGO

ARTICULO 1.º - OBJETO

Por la presente Orden se aprueba la Norma Técnica de Producción Integrada de Frutales de Hueso en la Comunidad Autónoma de Extremadura, que figura como Anexo a la presente Disposición.

ARTICULO 2.º - AMBITO DE APLICACION

La presente Orden es de aplicación a melocotones, nectarinas, albaricoques y ciruelas del grupo de variedades japonesas y europeas, producidos en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA.—Se faculta a la Dirección General de Producción, Investigación y Formación Agraria y a la Dirección General de Comercio, en el ámbito de sus respectivas competencias, para dictar cuantas resoluciones y actos resulten necesarios para la aplicación y ejecución de la presente Orden.

SEGUNDA.—La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 2 de abril de 2001.

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
EUGENIO ALVAREZ GOMEZ

El Consejero de Economía, Industria y Comercio
MANUEL AMIGO MATEOS

ANEXO I
NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN FRUTALES DE HUESO
(MELOCOTONERO, NECTARINA Y CIRUELO) EN EXTREMADURA.

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

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>Características del suelo</p> <p>Nuevas plantaciones</p>	<p>Para nuevas plantaciones se realizará una caracterización del suelo mediante análisis de textura y químico, así como catas en el terreno que permitan obtener información sobre la profundidad explorable, posibles problemas de encharcamiento, permeabilidad, etc., por zonas homogéneas a criterio técnico. Esta información deberá ser considerada en la elección de patrones, en el cálculo de sistemas de riego, el manejo de fertilizantes, etc.</p> <p>Se efectuarán siguiendo las Normas Técnicas del Reglamento Genérico.</p> <p>El <u>materias vegetal</u> procederá de productores oficialmente autorizados y con el correspondiente pasaporte fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas. El proveedor se responsabilizará de la identificación varietal.</p>	<p>La desinfección de suelos por métodos químicos, salvo autorización expresa en los casos graves, especificando los productos que pueden utilizarse y únicamente en franjas de terreno.</p> <p>Cultivos asociados de especies distintas de frutales de hueso.</p> <p>Mezclas de variedades en la misma parcela homogénea (P.Hom.)*, salvo en ciruelo para garantizar la polinización.</p> <p>* En adelante, se entenderá por parcela homogénea (P.Hom.), cada una de las subdivisiones homogéneas que a efectos de control se realice de la parcela física.</p>	<p>Profundidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al material impermeable >40cm. • A la grava >40cm. <p>Textura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Franca. • Franco-arenosa. • pH comprendido entre 5,5 y 8. <p>Conductividad eléctrica (CE_e)</p> <ul style="list-style-type: none"> • < de 3 dS/m <p>Porcentaje de sodio intercambiable (PSI) < de 10% en el extracto de saturación</p> <ul style="list-style-type: none"> • la <u>concentración de Boro</u> < 1 p.p.m. • y, la <u>concentración de cloruros</u> < 10 meq/l. <p>Se desecharán los terrenos marginales por su salinidad o concentración elevada de elementos tóxicos, principalmente de Boro.</p> <p>Plantación en lomos de altura mínima de 40 cm. en parcelas propensas a la asfixia radicular.</p> <p>Se evitarán las replantaciones y en caso de efectuarse se realizará un análisis nematológico del suelo.</p>

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>Enmiendas y Fertilización</p>	<p>El patrón empleado se adaptará a las condiciones edáficas de la parcela debiéndose tener en cuenta las recomendaciones técnicas incluidas en el CUADRO 1 y 2. En parcelas con problemas de erosión se utilizarán métodos que la minimicen: abancalamiento, cubierta vegetal, etc. La densidad máxima permitida será de 1.600 arb/Ha. El marco de plantación dejará un espacio libre, como mínimo de 1,50 m. entre las filas de árboles con objeto de facilitar las labores propias del cultivo. Prácticas de cultivo independientes para cada variedad, en su caso.</p> <p>Confección del plan de abonado de instalación en función del análisis previo del suelo en el perfil de desarrollo de las raíces.</p> <p>La fertilización anual N-P-K se debe basar en el seguimiento anual de los contenidos de elementos en hojas determinados mediante análisis foliares, relacionándolo con el abonado empleado, la producción anual y el vigor que muestre la plantación.</p> <p>Se debe llevar un registro en el que anualmente se reflejen esos datos, a partir del cual se ajustarán los abonados hasta llegar a un compromiso entre unas buenas producciones, un estado vegetativo suficiente pero no excesivo, y la menor aplicación de abonos necesaria para conseguirlo. A partir de entonces los análisis foliares podrán realizarse bianualmente.</p> <p>A estos efectos, se tendrán en cuenta los niveles críticos establecidos, con carácter orientativo, en el cuadro N° 3.</p>	<p>Doblado de Plantaciones</p>	<p>Marcos de plantación: serán aquellos que teniendo en cuenta el vigor de la combinación variedad/patrón y la fertilidad y profundidad del suelo garanticen un desarrollo final de los árboles que cumplan las normas de plantación exigidas. Los marcos se establecerán en función del sistema de formación adoptado. En replantaciones, cambiar de portainjertos si el nuevo elegido iguala o mejora condiciones de adaptación a las condiciones edáficas de la parcela. Efectuar las nuevas plantaciones lo antes posible y en reposo vegetativo de la planta entre los meses de Diciembre, Enero y Febrero.</p> <p>Abonado de instalación: En función del sistema de riego a emplear. En el caso de goteo pueden reducirse las cantidades totales mediante aplicaciones en franjas. Mantener o incrementar el nivel de materia orgánica del suelo, mediante incorporación de materia orgánica, picado de restos de poda, siega química de cubierta vegetal, etc. En el caso de sarencias los tratamientos recomendados son los siguientes. Magnesio: Pulverización foliar de sulfato de magnesio al 2-4% empleando un mojante. El sulfato de magnesio debe contener la menor cantidad posible de Cloruro sódico. Aplicación al suelo de 1-2 Kg. por árbol de sulfato de magnesio. Hierro: Aplicación de quelatos de hierro al suelo o por vía foliar. Zinc y Manganeso: Pulverización foliar de sulfato de zinc o de manganeso a razón de 0,2 a 0,5%. Neutralizar el caldo con carbonato cálcico. Cobre: Oxiclورو de cobre al 0,1% neutralizado con carbonato cálcico. Tratamientos fungicidas con oxiclورو de cobre. Boro: Borato sódico hidratado a razón de 0,1 a 0,2%.</p>

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS												
	<p>Análisis foliares: para melocotón y nectarina se emplearán hojas de la parte media-basal de ramos del año de vigor medio. Para ciruelo se tomarán hojas de ramilletes no productivos. Cada muestra debe contener al menos 100 hojas tomadas al azar de árboles de la parcela, a razón de cuatro hojas por árbol, distribuidas por todas las caras del árbol.</p> <p>La fecha de toma de muestra en nuestra zona será el 20 de Julio y el 10 de Agosto, época en la que se produce la mayor estabilización de la mayoría de los elementos.</p> <p>En producción, las extracciones totales (Kg/Tm de producción) se establecen en :</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>Melocotonero</td> <td>N.....6,0</td> <td>Ciruelo</td> <td>N.....5</td> </tr> <tr> <td>y nectarino</td> <td>P.....3,5</td> <td></td> <td>P....2,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K.....7,5</td> <td></td> <td>K....7,5</td> </tr> </table> <p>En cualquier caso la cantidad de Nitrógeno total aportada por Ha y año no podrá superar los 200 uds., salvo que se demuestre mediante seguimiento analítico a realizar en períodos no superiores a 60 días en los análisis de la solución de drenaje mediante sondas instaladas a 100 cm. de profundidad máxima, y siempre que la infiltración no incremente los niveles de Nitratos, Nitritos y Amoníaco ya existentes en la capa freática, ni que sean superiores a los contenidos originariamente en el agua de riego, siendo estos conformes con la legislación vigente sobre aguas de uso agrícola.</p> <p>Para fertilización tradicional las épocas de aplicación serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Las enmiendas orgánicas se aportarán durante la parada invernal. *El abonado fosfórico y potásico se aportará fraccionado excepto entre envero y recolección. *El abonado nitrogenado se aportará fraccionado a lo largo de todo el ciclo excepto en parada invernal. <p>En el caso de fertirrigación las aplicaciones serán lo más fraccionadas con una periodicidad de al menos 1 abonado semanal durante la época de abonado.</p> <p>Las carencias se corregirán sólo en el caso de que los análisis foliares muestren un nivel deficiente (Cuadro nº3).</p>	Melocotonero	N.....6,0	Ciruelo	N.....5	y nectarino	P.....3,5		P....2,5		K.....7,5		K....7,5		<p>Utilizar los servicios del mismo laboratorio de análisis durante varios años.</p> <p>Los análisis en cualquier época diferente a la recomendada deberán ser interpretados principalmente mediante contraste entre árboles con problemas y testigos y no conviene apoyar decisiones sobre abonados con macroelementos en estos análisis.</p>
Melocotonero	N.....6,0	Ciruelo	N.....5												
y nectarino	P.....3,5		P....2,5												
	K.....7,5		K....7,5												

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p><u>Fitorreguladores</u></p>	<p>La expresa autorización y estricto control del responsable técnico correspondiente en el caso de realizarse tratamientos hormonales.</p>	<p>El uso de reguladores del crecimiento que no se encuentren de forma natural en las plantas, salvo que se apliquen después de la recolección del período vegetativo anterior y antes de la hinchazón de yemas.</p> <p>Quedan exceptuados de la prohibición:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auxinas de síntesis para aumentar el tamaño del fruto si se aplican antes de la fase de endurecimiento del hueso. 	
<p>Práctica Vegetal</p>	<p>El criterio fundamental en la protección vegetal será la adopción de sistemas adecuados de muestreo y diagnóstico para el control de los parásitos.</p> <p>Cuando los niveles de parásitos aconsejen su control, tendrán prioridad los métodos biológicos, físicos, o de técnicas culturales frente a los químicos.</p> <p>La actuación sobre plagas y enfermedades, los criterios de intervención y las recomendaciones sobre utilización y aplicación de materias activas, se hará de acuerdo con el cuadro nº 5 en el que se establece la estrategia de control integrado de plagas y enfermedades.</p>	<p>Calendarios de tratamientos de cultivos. Utilización de productos con materias activas no incluidas en el Cuadro nº 5.</p>	<p>La utilización del control biológico, cultural o físico frente a los químicos.</p> <p>Realizar el control de parásitos preferentemente basado en umbrales de tratamiento frente a aplicaciones preventivas.</p> <p>Tratamientos en parada vegetativa o preflorales.</p> <p>En las aplicaciones con productos químicos, las materias activas se elegirán con criterios de efectividad, toxicidad y efecto sobre la fauna útil. Se respetarán las dosis recomendadas y se procurará la alternancia de familias con distinto modo de acción para evitar resistencias.</p>

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>Laboreo</p>	<p>De acuerdo con las Normas Técnicas del Reglamento Genérico las prácticas de conservación del suelo se realizarán en función de la pendiente.</p> <p>Con el fin de evitar fenómenos de erosión se adoptarán medidas de conservación de suelo. Los herbicidas autorizados, teniendo en cuenta su eficacia, selectividad y coeficiente de adsorción se exponen en el Cuadro nº 4. Los herbicidas residuales solo se podrán aplicar una vez al año si no se fracciona su dosis. La aplicación de herbicidas se llevará a cabo en el momento de máxima sensibilidad de las hierbas, lo que permitirá su aplicación en sus dosis mínimas. En zonas con fuerte riesgo de erosión será obligatorio durante los meses de máxima pluviometría el mantenimiento de la cubierta vegetal, o en su defecto, mantener los restos de la poda sobre el terreno.</p>	<p>La aplicación no fraccionada de herbicidas residuales más de una vez al año.</p> <p>La utilización de prácticas agrícolas que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelas de labor.</p> <p>Queda prohibida la aplicación de herbicidas residuales a todo terreno.</p>	
<p>Poda</p>	<p>Los árboles deben formarse y podarse para lograr plantas de tamaño uniforme y manejable, para conseguir un equilibrio entre el crecimiento y unos rendimientos regulares y para permitir la buena penetración de la luz y de las pulverizaciones hasta el centro del árbol.</p>	<p>La quema de restos de poda sin control del personal responsable de la explotación.</p>	
<p>Aclareo</p>	<p>Se buscará el equilibrio entre producción y calidad de acuerdo con las posibilidades del árbol.</p> <p>La fecha límite para su realización será la de endurecimiento del hueso.</p>	<p>La aplicación de productos químicos para el aclareo.</p>	<p>Se eliminarán preferentemente los frutos defectuosos, dañados o retrasados.</p>

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>Riego</p>	<p>Análisis previo de la calidad del agua de riego al incorporarse al programa de producción integrada, y cuando existan indicios de algún cambio que pueda afectar a la calidad del agua.</p> <p>Se rechazará el agua que no reúna los requisitos mínimos para el riego de estas especies, fijadas en :</p> <p>Salinidad: 4 dS/m Boro: 2 mg/l Na: 9 meq/l Cl: 10 meq/l</p> <p>Las siguientes medidas para averiguar si el agua es adecuada para el riego deberán ser realizadas por un laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conductividad eléctrica (CE) que da una medida de la salinidad del agua. <input type="checkbox"/> Cationes: las concentraciones de sodio, calcio y magnesio en meq/l. Estas concentraciones se precisan para calcular la Relación de adsorción de sodio RAS que junto a la CE indicará la calidad del agua en cuanto a problemas de infiltración. <input type="checkbox"/> Aniones: cloruros, carbonatos, bicarbonatos y sulfatos expresados en meq/l. Sirven para ajustar el RAS y el cloruro para identificar problemas potenciales de toxicidad en frutales. <input type="checkbox"/> PH: es un importante factor para averiguar el potencial del agua de precipitar ciertos componentes (como carbonato cálcico); donde esta precipitación puede originar obstrucciones. <input type="checkbox"/> Boro: expresado en ppm. Ya que es tóxico para estos frutales a bajas concentraciones. <p>La elección del sistema de riego se hará de acuerdo con las características del suelo de la parcela de la orografía.</p> <p>Se elaborará un programa de riego anual para cada variedad basado como mínimo en los datos disponibles de Eto media para la zona y Kc o, en su lugar emplear un método de programación de riegos según las prácticas recomendadas.</p>		<p>No deberían sobrepasarse en el agua de riego para estos frutales los siguientes valores, salvo que se asuman pérdidas de producción:</p> <p>Salinidad: 3 dS/m Boro: 1 mg/l Na: 8 meq/l Cl: 9 meq/l</p> <p>Se recomienda el riego por goteo.</p> <p>Se evitará el riego por gravedad en suelos de textura arenosa y parcelas con pendientes elevadas.</p> <p>El empleo de métodos de programación de riegos teniendo en cuenta las necesidades hídricas de las plantaciones en función de la especie, variedad, densidad de plantación, estado de desarrollo y fenológico, que se podrán estimar o medir empleando alguna de las metodologías actualmente disponibles.</p> <p>Es recomendable disponer de algún tipo de control de humedad en el suelo.</p> <p>Es recomendable utilizar estrategias de riegos deficitarios en fases no críticas de las plantaciones.</p>

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>Conservación del entorno de la parcela</p> <p>Cuaderno de Explotación</p>	<p>Tomar las medidas oportunas para proteger la fauna y la flora en las áreas próximas a la plantación, como por ejemplo: no tratar en floración con fitosanitarios tóxicos para las abejas y otros insectos polinizadores, evitar derivas que puedan dañar cultivos colindantes, etc. Las precauciones que se adopten en este sentido, en función de cada situación, deberán figurar en el Cuaderno de Explotación.</p> <p>Se efectuará tratamiento de triple enjuagado en todos aquellos envases fabricados en material rígido, plástico, o metal que contengan formulaciones líquidas, en gel, polvo, microencapsulados, etc. El agua de lavado de estos envases se añadirá al tanque de aplicación.</p> <p>Los agricultores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán proveerse del cuaderno de explotación, según el modelo aprobado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.</p> <p>En este cuaderno se anotarán todas las labores e incidencias del cultivo, en las fechas en que se han realizado o producido. Su puesta al día deberá efectuarse al menos semanalmente.</p> <p>El agricultor y el técnico responsable de la explotación en régimen de producción integrada se responsabilizarán, con su firma, de la veracidad de las operaciones registradas en el cuaderno.</p> <p>Este cuaderno estará siempre disponible para su inspección por el Organismo de Control correspondiente o por los Servicios Oficiales competentes. A tal efecto podrá reclamarse en cualquier momento y sin aviso previo.</p> <p>A l cuaderno de explotación deberá adjuntarse la documentación que acredite las prácticas de cultivo (facturas, etc...) así como los resultados de los análisis exigidos. El Organismo de Control y los Servicios Oficiales competentes tendrán libre acceso a las parcelas de Producción Integrada para efectuar las comprobaciones oportunas.</p>	<p>El vertido a las aguas corrientes de productos agroquímicos sobrantes y de los líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento.</p> <p>Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola no serán abandonados y se eliminarán a través de los cauces establecidos.</p>	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>TRANSPORTE DE CAMPO A CENTRAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La fruta recolectada en el campo tiene que estar en óptimo grado de maduración, transportada a la central en mismo día de su recolección, en el menor tiempo posible. • El traslado de la fruta al centro manipulador se realizará en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para que el proceso de enfriamiento del fruto comience lo antes posible. • La limpieza y estanqueidad es necesaria tanto en vehículos de transporte como cualquier recipiente utilizado en esta fase, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación en los frutos. Estarán en buen estado y libres de sustancias foráneas (productos químicos, infestación de insectos o roedores, etc.). Se llevará a cabo al menos una vez al año. • Las cajas, envases o recipientes serán de uso exclusivo para transportar este tipo de fruta. Para especies y/o variedades que por su estado de maduración pueda provocar el peso ejercido por los propios frutos, deterioros o defectos usarán cajas de poca capacidad (10-25 Kg.), de esta forma se asegura la llegada de la fruta a la central en condiciones satisfactorias. Para el resto de especies se podrá utilizar cajas de capacidad variable e incluso palots cuya capacidad máxima será de 300 Kg., siempre y cuando no incida la capacidad de éstos sobre los frutos y no provoque alteraciones externas o internas en la fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de envases cuyo material le pueda conferir a la fruta olores o sabores extraños. • Envases cerrados que impidan que pueda haber contacto del oxígeno con la fruta. • Envases con restos orgánicos o barro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases de plástico de fácil degradación. • Limpieza de envases, cajas o recipientes al iniciar y finalizar la recolección. • Material de fabricación de los palots de plástico alimentario. • Incluir en la identificación el nº del productor que asigna el Servicio de Sanidad Vegetal.
<p>RECEPCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En los centros donde se realice el cambio de fruta de los envases destinados al transporte a envases o cajas propios de la central, éstos deberán reunir todos los requisitos anteriores en cuanto a limpieza y buen estado se refiere. • Los envases o cajas con la fruta deben ser identificados como mínimo con los siguientes datos: Número de identificación del productor. Especie y variedad. Fecha de recolección 		

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONTROL DE CALIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se eliminarán aquellos frutos que presenten síntomas con presencia de patógenos causantes de podredumbres. • Las industrias mixtas también deben llevar a cabo la separación física cuando coincida la recepción de frutas de distintas producciones como convencional, integrada, ecológica, denominación de origen, etc. O bien separación en el tiempo, fijando los días concretos que se recogerá solamente fruta de producción integrada. • Se realizará la toma de muestras por cada partida entregada y productor para el control de los siguientes parámetros: Calibre Estado de madurez Defectos por plagas • Tomar en la Central muestras suficientes para comprobar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios, garantizando que se han utilizado exclusivamente materias activas incluidas en el Control Integrado y que cumple con lo establecido en la Legislación Comunitaria y Española, siendo el contenido en residuos igual o inferior al Límite Máximo de Residuos (LMR). Se realizará al menos una toma de muestras por cada 500 Tm de la especie de fruta que se procese. <p>CONDICIONES GENERALES DE LOS LOCALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los locales donde se manipule y circule la fruta deberán estar suficientemente iluminados ya sea por medios naturales o mecánicos, así como contar con los métodos adecuados para conseguir la suficiente ventilación. • La superficie de suelos y paredes deben encontrarse en buen estado, de fácil limpieza y desinfección, utilizando materiales impermeables no absorbentes, lavables y no tóxicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar a cabo la manipulación de aquella fruta que no alcance los parámetros definidos en cuanto a la calidad se refiera (Cuadros 1, 2, 3 y 4). 	<ul style="list-style-type: none"> • Control de residuos por cada partida entregada y productor.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PREENFRIAMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Enfriamiento previo a su manipulación en cámaras frigoríficas o túneles de frío. Las cámaras deben ser identificadas con un cartel que indique que la fruta que hay en su interior es de producción integrada. La utilización de la misma cámara para fruta de distinta procedencia (convencional, ecológica, integrada, etc.) obliga a una separación clara que puede ser física o bien en el tiempo. El tiempo de permanencia de la fruta en las cámaras frigoríficas será de varias horas (6-12 h.) y el tipo de cámara de conservación normal. Y para túneles de frío no superior a una hora y media. La temperatura de la cámara oscilará en torno a los 3-4°C, la comprobación de la temperatura se realizará a través del panel de control del que dispone la cámara. Los materiales de fabricación de las cámaras frigoríficas serán resistentes a los choques, fáciles de limpiar e inalterables. El aislamiento de éstas con materiales imputrescibles e inodoros y suelos impermeables. El equipo frigorífico debe tener la potencia suficiente para garantizar la temperatura exigida en los frutos. En el interior de la cámara la altura máxima de la estiba no provocará desperfectos o deformaciones y en cualquier caso quedará como mínimo a 1m del techo. 	<ul style="list-style-type: none"> Toda la maquinaria debe estar fabricada con material inerte y reunir las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"> -No transmitir al fruto con el que entre en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminar, u originar reacciones químicas perjudiciales. -No alterar las características de composición y organolépticas de la fruta. La nave de procesado debe tener un buen aislamiento térmico, con temperaturas adecuadas que impidan el aumento de temperatura en la fruta provocando disminución de calidad e imposibilidad de manipulación. 	<ul style="list-style-type: none"> La duración de esta fase sea mayor a 24 horas. 	<ul style="list-style-type: none"> Preenfriamiento de corta duración (menos de 6 horas en cámaras frigoríficas) para iniciar la manipulación de la fruta en el menor tiempo posible.
<p>MANIPULACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de aditivos o ingredientes de cualquier tipo o procedencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Temperaturas en la nave de procesado superiores a los 28°C. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuadro o panel de control que indiquen la temperatura de la nave de confección de fruta. Temperatura de la nave de procesado 15-18°C.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>MANIPULACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> La limpieza y desinfección de la maquinaria e instalaciones debe ser exhaustiva, realizando la limpieza como mínimo una vez a la semana y la desinfección una vez al mes durante el periodo de funcionamiento. Sin embargo aquellas industrias que sean mixtas y que dispongan exclusivamente de una sola línea de manipulación para fruta de producción integrada y convencional deberán realizar la limpieza de la maquinaria y demás elementos cada vez que se procese fruta de producción integrada, además de fijar los días que se va a manipular este tipo de fruta. Todas las operaciones que se lleven a cabo en esta fase ya sean manuales o mecánicas tienen que hacerse con mucho cuidado para que no haya disminución de calidad en fruta, garantizando la protección de la fruta. La velocidad de trabajo debe ser adecuada al tipo de fruta, estado de madurez, calibre para evitar que se produzcan alteraciones en ella. En las centrales donde el calibrado sea manual, hay que prestar atención especial, a la manipulación de los frutos, evitando, las presiones demasiado fuertes con los dedos o arañazos, ya que las marcas dejadas en la epidermis pueden ser causa de posterior alteración. El material utilizado en calibradoras mecánicas debe evitar choque o caída fuerte del fruto. DENTRO DE LAS INSTALACIONES SE UTILIZARÁN SOLAMENTE ELEMENTOS DE TRANSPORTE (carretillas, elevadoras, transpaletas o cualquier otro equipo de transporte) QUE FUNCIONEN MANUALMENTE O ELECTRICAMENTE. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso de motores de explosión (gasoil o gasolina) en elementos de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> Contratación de empresa para programa de desinsectación y desratización. Para calibrado manual utilización de anilla o placa rígida.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ENVASADO</p> <ul style="list-style-type: none"> El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto solamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría comercial, grado de madurez, calibre y de coloración uniforme. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto que contenga. Se envasará en las mejores condiciones de asepsia posible y cuidadosamente, los envases estarán limpios y en perfectas condiciones higiénico- sanitarias. Este proceso se puede realizar de forma manual o con envasadoras mecánicas. Los materiales de los envases serán de madera, cartón y/o plástico alimentario, fabricados de forma que su peso y volumen mantengan el nivel de seguridad e higiene para el producto envasado y el consumidor. Se usarán aquellos materiales que se puedan reutilizar o valorizar, incluyendo por supuesto el reciclado para que las repercusiones en el medio ambiente se reduzcan al mínimo cuando se eliminen los residuos de envases o los restos que quedan de las actividades de gestión de residuos de envases. La utilización de papel en el interior del envase. Éste debe ser limpio y fabricado con materiales que no causen alteraciones externas o internas al fruto. El plástico alimentario como material de fabricación en los envases solamente se permitirá para los formatos tipo "CESTAS O TARRINAS", ambos deben ir cerrados. Las "tarrinas" constarán de dos partes: <ul style="list-style-type: none"> - Base de material plástico translucido y perforado. - Tapa fabricada con el mismo plástico alimentario que la base. Las "cestas" estarán formadas por una base, cuyo material de fabricación será plástico alimentario, transparente (con el fin de obtener la visibilidad de su contenido) e irá tapada por una malla o red perforada fabricada también con plástico alimentario. En el caso de envases con capacidad mayor a 1 Kg. para melocotón de categoría Extra se utilizarán bandejas o envases rígidos en el que se presentará cada fruta protegida y aislada de la contigua. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de envases que puedan contener la presencia de sustancias nocivas, otras sustancias en el material del envase o bien que cualquiera de los componentes no haya quedado reducido al mínimo respecto a la presencia de emisiones, ceniza o aguas de lixiviación generadas por la incineración o el depósito en vertederos de los envases o restos que queden después de operaciones de gestión de residuos de envases. Uso de papeles o sellos comerciales en el interior del envase, cuya impresión o etiquetado se realice con tintas o colas tóxicas para el fruto. Presencia de cualquier cuerpo extraño en los envases. Capacidades de envases superiores a: 10 Kg. (Madera o Cartón.) 1 Kg. (Plástico Alimentario). Envases herméticos que impidan que haya contacto entre el aire y los frutos produciendo una transpiración incorrecta y provocando alteraciones en los frutos que disminuyan su calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Envases fabricados con los siguientes materiales: - Cartón reciclado. - Plástico "PET". - Madera no tratada. Capacidad de envases: - Para Madera o Cartón 2-10 Kilogramos. - Para Plástico alimentario igual o inferior a 500 gr. 	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ETIQUETADO</p> <ul style="list-style-type: none"> Las etiquetas comerciales o en su caso el marcado exterior del envase debe llevar caracteres claros, visibles y fácilmente legibles, debiendo figurar al menos: <ul style="list-style-type: none"> -Marca Comercial autorizada para productos de Producción Integrada. -La denominación del producto: Especie y Variedad. -Sistema de producción: Producción Integrada o Agricultura Integrada. (El sistema de producción siempre debe seguir a la especie y no puede ser inferior a 3mm). -Características comerciales: Categoría comercial y Calibre. (Solamente se aceptan las categorías EXTRA Y PRIMERA). -Identificación de la empresa: Nombre o Razón Social, Domicilio, Registro Sanitario y Registro de Industrias Agrarias. -Origen del producto: País de Origen y Zona de Producción. -Peso neto expresado en Kilogramos o en Gramos. <p style="text-align: center;">LOGOTIPO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA</p> <ul style="list-style-type: none"> Todos los envases en los que se expida la fruta para consumo irán provistos de una etiqueta (pegatina) numerada con el logotipo de Producción Integrada, proporcionada por la Dirección General de Comercio, previa solicitud y pago de tasas establecidas, y colocada siempre antes de la expedición de la fruta. El diseño, dimensión, color y formato de dicha pegatina se realizará de acuerdo al Manual Básico de Imagen y el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización del concepto "integrado/a" sin hacer mención al sistema de producción. Pegatinas o sellos adheridos a la fruta. Utilizar en otros productos que no hayan sido obtenidos bajo el sistema de producción integrada nombres, marcas, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objeto de esta reglamentación. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de pegatinas con el logotipo de Producción Integrada sin numerar. Inclusión de la marca comercial o cualquier otra indicación en la pegatina donde figura el logotipo que identifica la Producción Integrada. 	<ul style="list-style-type: none"> Emplear una Marca diferenciada para las producciones obtenidas bajo el sistema de Producción Integrada. Incluir en la etiqueta comercial el Número del Registro de Operadores Comercializadores.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> La contractiqueta o pegatina numerada donde figura el logotipo identificador de los productos de Producción Integrada podrá sustituirse (previa solicitud) por la inclusión de este logotipo y numeración dentro del formato de la etiqueta comercial siempre y cuando cumpla con los requisitos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> -Solicitud previa por escrito a la Dirección General de Comercio. -Logotipo debe imprimirse en una de las siguientes versiones: <ul style="list-style-type: none"> VERDE NORMALIZADO SOBRE FONDO BLANCO. (Versión principal de la Marca de Garantía). CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO VERDE NORMALIZADO (Variante de la versión principal). NEGRO SOBRE FONDO BLANCO. (Solamente en los casos que sea necesario por causas técnicas o de legibilidad). CALADA EN BLANCO SOBRE FONDO NO NORMALIZADO (Sólo para casos puntuales y previa consulta a la Dirección General de Comercio) <p>-Tamaños y Márgenes:</p> <p>TAMAÑO MÍNIMO PARA REPRODUCIR LA MARCA DE GARANTÍA ES DE 15 mm EN TINTAS PLANAS Y 20 mm EN CUATRICROMÍA.</p> <p>TAMAÑO MÁXIMO, NUNCA DEBERÁ EXCEDER A LA MITAD DEL TAMAÑO DE LA MARCA COMERCIAL, NI EN ALTURA NI EN ANCHURA.</p> <p>PARA FONDOS NO NORMALIZADOS HAY QUE DEJAR UN MARGEN EN BLANCO IGUAL A LA DECIMA PARTE DEL DIAMETRO DE LA MARCA, POR TANTO LAS MEDIDAS MÍNIMAS INCLUYENDO EL MARGEN SON: 18 mm (tinta directa) Y 24 mm (en cuatricromía).</p>		<ul style="list-style-type: none"> Utilizar la versión calada en blanco sobre fondo de color verde Normalizado que es la misma utilizada en pegatinas. Siempre que no comprometa la legibilidad o fallos de registro de impresión. El tamaño para reproducir la Marca de Garantía en tinta plana de 20 mm., para conseguir una mayor legibilidad. En fondos no normalizados el tamaño recomendado incluyendo los márgenes será de 24 mm. en tinta directa

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Color: EN VERSIONES EN COLOR SIEMPRE SE UTILIZARÁ EL COLOR VERDE NORMALIZADO INDEPENDIENTEMENTE DEL TIPO DE TINTA UTILIZADA.</p> <p>-Tipografía: LOS TIPOS DE LETRAS QUE SE UTILIZARÁN SERÁN LAS CORPORATIVAS DE LA JUNTA DE EXTREMADURA: -“<u>Gill Sans Bold</u>” (negrita) condensada al 75% y en caja alta. -“<u>Albertus</u>” en caja alta. (Todos los requisitos descritos anteriormente se encuentran recogidos en el Manual Básico de Imagen de la Marca de Garantía de Producción Integrada).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es necesario que una vez que haya sido autorizada la impresión del logotipo en las etiquetas comerciales y éstas estén impresas, se envíe una copia de la factura de la imprenta en la que figurará: -La numeración dada al logotipo de las etiquetas comerciales. -Primera y última etiqueta comercial original y numerada. • Se enviará a la Dirección General de Comercial al menos una copia de todo el material publicitario así como nuevos modelos de etiquetas comerciales que se vayan a utilizar. • Durante la fase de etiquetado del producto, éste debe ser manipulado de forma cuidadosa y precisa para evitar que se produzca cualquier tipo de alteración que pueda disminuir su calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar para versiones en color cualquier color distinto al verde normalizado. 	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PALETIZACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Las cajas o embalajes que vayan a ser utilizados para envases deben indicar claramente que son de fruta obtenida de producción integrada . En todos los embalajes a utilizar, indistintamente de la capacidad de los envases, deberá figurar al menos en la rotulación de estos, en el caso de que no exista visibilidad clara de los envases: <ul style="list-style-type: none"> DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. SISTEMA DE PRODUCCIÓN: "PRODUCCIÓN INTEGRADA". MARCA COMERCIAL. NÚMERO DE ENVASES. NOMBRE, RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA. PAÍS DE ORIGEN. <p>CONSERVACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> El material a utilizar en el proceso de paletización debe ser biodegradable para generar la mínima cantidad de residuos en el medio ambiente y además que no provoque ningún tipo de alteración a la fruta en cuanto a la calidad se refiere. Se llevará a cabo en cámaras frigoríficas, la temperatura oscilará en torno a los 2-4°C. El tiempo de conservación de la fruta hasta su expedición con carácter general no puede ser superior a 10 días (excepto en aquellas variedades que por motivos comerciales puedan ser conservadas durante un periodo mayor siempre que no vaya en detrimento de su calidad). Las cámaras de conservación de frutas que sean utilizadas para distintas producciones (integrada y convencional) deberán separar la fruta procedente de producción integrada con identificación propia del resto de la fruta. Esta separación puede ser física o en el tiempo. 	<ul style="list-style-type: none"> Embalajes o cajas que contengan envases en los cuales no figure de forma clara el sistema de producción por el que ha sido obtenida la fruta PRODUCCIÓN INTEGRADA. Exceptuando embalajes que contengan envases en los que sea visible y legible claramente este sistema de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> Indicación en embalajes de: <ul style="list-style-type: none"> -ZONA DE ORIGEN. -PESO NETO/ENVASE. 	<ul style="list-style-type: none"> Duración inferior a 24 horas.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>COMERCIALIZACION</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se utilice la cámara de conservación exclusivamente para fruta de producción integrada, y se trate por supuesto de una industria mixta, figurará a la entrada de dicha cámara un cartel que indique: "FRUTA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA". • Durante esta fase la manipulación de la fruta debe ser muy precisa, realizándose en el menor tiempo posible evitando aumentar la temperatura desde la cámara de conservación a la puerta de carga de la central hortofrutícola. La temperatura de la fruta en esta fase debe oscilar entre 6-7° C. • El transporte de la fruta se debe realizar en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para conseguir que la fruta llegue a su destino en las mismas condiciones con las que se expidió. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de vehículos no frigoríficos para el transporte de fruta cuyo destino sea la exportación, territorio de la Unión Europea o cualquier Comunidad Autónoma del territorio nacional a excepción de Extremadura. • Para el transporte dentro del territorio regional está prohibido la utilización de vehículos no isoterms cuando las distancias recorridas sean de una duración superior a 3h. y se realice durante el día y con altas temperaturas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer de túneles de frío de la cámara de conservación a la puerta de carga, para que exista una temperatura constante. • El transporte de la fruta se lleve a cabo sin que se rompa la cadena de frío con vehículos frigoríficos cuya temperaturas sean de 6-10° C.
<p>LIBRO DE ENTRADAS Y SALIDAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay que distinguir en esta fase cual es el destino de la fruta para su posterior comercialización (exportación o mercado nacional). • Cuando el destino de la fruta de producción integrada sea fuera del territorio nacional (exportación a terceros países) debe llevar necesariamente el "DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN INTEGRADA PARA EXPORTACIÓN" (Mod. 38), que será expedido por la Dirección General de Comercio. La obtención de dicho documento se deberá solicitar con antelación suficiente a través del Modelo 37 por la empresa expedidora. • El Operador Individual o Agrupación de Operadores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán solicitar y disponer del Libro de Entradas y Salidas de Productos de Producción Integrada, de acuerdo al modelo 10 del Manual de Procedimiento Éste será habilitado y firmado por el Director General de Comercio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar el documento de acompañamiento para exportar fruta de producción integrada cuando no tengan vigencia las resoluciones y certificados de inscripción o renovación. 	

<u>PRACTICAS</u>	<u>OBLIGATORIAS</u>	<u>PROHIBIDAS</u>	<u>RECOMENDADAS</u>
	<ul style="list-style-type: none"> • Existe la posibilidad de llevar todas las entradas y salidas referidas a la producción integrada informáticamente siempre que se siga el mismo modelo de las hojas del libro descrito anteriormente. En este caso deberán solicitar previamente y por escrito su autorización. • En el libro se anotarán todas las entradas de las materias primas especificando la especie, variedad, calidad, calibre, cantidad, etc., en las fechas en que se han producido. De igual modo se anotarán todas las salidas identificando en el cuadro correspondiente el producto, calidad, envase, capacidad de envases, cantidad total, destino, etc. Este libro debe actualizarse al menos semanalmente. • En la primera página del Libro de Entradas y Salidas, donde se procede a la habilitación de éste figurará la persona responsable, la cual firmará todas y cada una de las hojas que se cumplimenten, responsabilizándose así de la veracidad de todas las entradas y salidas registradas en el Libro. • Cuando se utilice la otra opción (sistema informático) deberán realizar una diligencia o formalismo de compromiso que tendrá carácter anual siempre y cuando no se produzca ningún cambio en cuanto al responsable se refiere, si es así deberán enviar un nuevo compromiso donde se haga constar quien es el responsable actual. • Al final de cada campaña se remitirán a la Dirección General de Comercio todas las anotaciones informáticas de entradas y salidas que deberán venir firmadas. • Este libro o <i>las anotaciones informáticas</i> podrán ser solicitados en cualquier momento por el Organismo de Control para su control e inspección, sin necesidad de comunicarlo con aviso previo. El libro debe ser conservado durante 5 años a partir de la fecha que se tramite. • En el Libro, independientemente del formato empleado, deberán anotarse todos los documentos a los que hacen referencias las entradas y salidas, adjuntándose a éste los originales o fotocopias (claras y legibles). El Organismo Competente tendrá libre acceso a cualquier tipo de documentación referida al sistema de producción integrada, así como a todas y cada una de las instalaciones utilizadas para obtener esta producción para poder llevar a cabo el control que considere necesario y oportuno. 		

<u>PRACTICAS</u>	<u>OBLIGATORIAS</u>	<u>PROHIBIDAS</u>	<u>RECOMENDADAS</u>
<p>LIMPIEZA DE LA CENTRAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se procederá a la desinfección total de la central hortofrutícola al menos una vez al año. • La desinfección y lucha contra parásitos en los lugares donde haya fruta se realizará de forma que no se produzca ningún tipo de contaminación en ésta. • La limpieza de la maquinaria e instalaciones así como la desinfección durante el período de funcionamiento de la central se realizará al menos una vez a la semana y una vez al mes respectivamente. Equipos y maquinarias deben instalarse de forma que se facilite su limpieza también por la parte inferior. • En industrias mixtas que utilicen la misma maquinaria para distintas producciones será necesario su limpieza cada vez que se manipule fruta de Producción Integrada. • Todos los productos de limpieza y desinfección se encontrarán en un almacén aislado del resto de las instalaciones. • Deberán disponer de contenedores suficientes, cerrados, debidamente identificados y de uso exclusivo para desechos de la instalación. Existirá una planificación ordenada, minimizando al máximo cualquier olor anormal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de productos de limpieza y desinfección que generen residuos en el medio ambiente provocando un mayor impacto ambiental y que no tengan la autorización correspondiente otorgada por la Dirección General de la Salud Pública. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulo excesivo de cartones, tablas, plásticos y flejes.
<p>HIGIENE Y LIMPIEZA DEL PERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para reducir las posibilidades de contaminación del producto, equipamiento, contenedores, envases, etc. deberá haber un mínimo de higiene entre el personal de la central. <ul style="list-style-type: none"> -Todo personal deberá lavarse las manos e higienizarlas en caso necesario antes de volver a su trabajo tras cualquier ausencia, o siempre que se hayan ensuciado o contaminado, para evitar la siembra de microorganismos indeseables sobre el proceso de la fruta. -Eliminar joyas que puedan provocar contaminación o alteración. -Uso de prendas exteriores (batas y/o monos) utilizadas solo en el trabajo. 		<ul style="list-style-type: none"> • No salir de las instalaciones con estas prendas.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Sistema de limpieza de suelas de zapatos para impedir contaminación procedente del exterior, es necesario la existencia de una alfombra que elimine el polvo adherido a ellas.</p> <p>- VESTUARIOS Y SERVICIOS, limpios y en buen estado.. Separados para ambos sexos, con ventilación directa o forzada, aislados debidamente de las dependencias de trabajo con armarios o taquillas fabricados de material de fácil limpieza, desinfección y desodorización.</p> <p>Estarán separados los servicios de los vestuarios cuando el número de trabajadores sea superior a cinco. Éstos últimos se dotarán de paredes y suelos impermeables y lavables.</p> <p>Para el lavado e higienizado de las manos de los empleados y visitantes, los servicios estarán provistos de agua potable con temperaturas adecuadas (fría y caliente), jabón o detergentes y toallas de un solo uso o secado higiénico.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de seguridad que consta de un sistema empapado de desinfectante lo suficientemente potente por el que se anda unos metros. • Utilización de materiales que cubran los zapatos que sean de un solo uso. • <i>Grifos lavamanos accionados con el pie.</i>

CUADRO N° 1

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

PORTAINJERTO		GRADO DE SENSIBILIDAD A	
		ASFIXIA	CLOROSIS
Francos de melocotonero y selecciones	Chanterge (Montclair)	medio	medio-alto
	GF-305 (*)	medio	alto
	Higama	medio	alto
	Missour	medio	alto
	Nemaguard (*)	medio	alto
	Nemared (*)	medio	alto
	PS A-5	medio	alto
	PS B-2	medio	alto
	Rubira	medio	alto
	Sylvestris	medio	alto
Híbrido melocotonero y almendro	Adafuel	alto	bajo
	GF-557	alto	bajo
	GF-677 (*)	medio-alto	bajo
	G X N	medio-alto	bajo
	Hansen 536	medio-alto	bajo
	Hansen 2168	medio-alto	bajo
	Brompton	medio	bajo
	Damas P.1869 (*)	bajo-muy bajo	medio
	GF-43 (1)	medio-bajo	medio
	Mariana 2624 (1) (*)	muy bajo	bajo
Ciruelos	Mariana GF 8-1 (1)	muy bajo	bajo
	Mirobolán (1)	medio	medio
	Myrabi (2032 (1)	medio-bajo	medio
	Pollizos (selecciones)	bajo	bajo
	Puebla de Soto 101 (2)	muy bajo	bajo
	S. Julián 655/2 (*)	bajo	medio-alto
	Fereley	bajo-medio bajo	medio-bajo
	Julior (Ferdor)	medio	medio-alto
	Mr S 2/5	bajo-muy bajo	medio-bajo
	Barrier (420/1)	medio	bajo
Híbridos ciruelos x melocotonero	Cadaman (Avimag)	medio	bajo
	Isthara (Ferciana)	medio-alto	medio-alto
	Myran (Yumir)	medio-bajo	medio-alto

(1) Sólo para ciruelo. Poca afinidad con melocotonero y nectarino

(2) No se conoce bien la compatibilidad con ciruelo.

(*) Patrones más contrastados en las Vegas del Guadiana por llevar cultivándose un n° significativo de años.

CUADRO N° 2 (Fuente : "Melocotonero, nectarinas y pавias. Portainjertos y variedades" de S. Durán Torralardona
COMPORTAMIENTO AGRONÓMICO DE PATRONES FRENTE A LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES MÁS IMPORTANTES

PORTAINJERTO	GRADO DE SENSIBILIDAD A						Fatiga del terreno creada por el melocotonero franco como cultivo anterior	
	Hongos del terreno (1)			Bacterias Agrobacterium tumefaciens		Nematodos (2)		
	Armirilla	Rosellinia	Phytophthora			Meloidogyne		Pratylenchus
Francos de melocotoneros y selecciones	Sylvestris	SS	SS-T	Medio-alto	Alto (A.T.-M.I.)	Medio-alto (A.T.B.p)	Muy alto	
	GF-305	SS	SS-T	Alto	Alto (A.T.-M.I.)	Medio alto (A.T-Pvyr)	Muy alto	
	Chantage (Montclair)	SS	SS-T	Alto	Alto	Medio-alto (A.T-Pp)	Alto	
	Missour	SS	SS-T	Alto	Alto	Medio-allo(AT-Pp)	Muy alto	
	Rubira	SS	SS-T	Bajo	Alto (A.T.-M.a)	Medio-alto (A.T.Pv y Pp)	Muy alto	
	Higama	SS	SS-T	Medio-alto	Bajo (M.T.-M.A)	Medio-allo(AT-Pp)	Medio	
	Nemared (2)	MS	SS	Medio	Bajo (R a M.i M.i)	Medio alto (A.T-Pp)	Alto (4)	
	Nemaguard (2)	MS	SS SS	Bajo	Resistente a todos	Medio-alto (A.T-Pp)	Alto (4)	
	PS A- 5	MS	SS	SS-T	¿	¿	Muy alto	
	PS B- 2	MS	SS	SS-T	¿	Medio (A.T. a varios M)	Medio	
	GF-557	MS	SS	¿	Alto	Medio-bajo (BT. A. M.i. y M.j)	Bajo-muy bajo	
	Híbrido melocotonero y almendro	GF-677	MS	SS	AT	Muy alto	Medio-alto (T a Pp)	Bajo-muy bajo
		Hansen 2168	MS	SS	AT	Alto-muy alto	Medio-alto (T a Pp)	Bajo-muy bajo
		Hansen 536	MS	SS	AT	Muy alto	Medio-alto (T a Pp)	Bajo-muy bajo
		Adafuel	MS	SS	T	Alto	Medio-alto (T a Pp)	Bajo-muy bajo
Damas P-1869		SS a S	SS-T	T	Medio	Medio-allo	Medio-bajo	
GF-43		SS a S	SS-T	T	Muy bajo	Medio-alto (M.T.A. M.i)	Medio	
Brompton		SS a S	SS-T	SS-T	¿	Bajo (Bt a M.a,j,j)	Medio	
S. Julian 655/2		SS a S	SS-T	T	Bajo-medio bajo	Bajo (BT a M.a,j,i)	Medio-alto	
Pollizos (selecciones)		SS a S	SS-T	T	Bajo	Bajo (BT a M.i y M.a)	Medio	
Myrabi (2032)		SS a S	T	T	Medio-alto	Medio	Medio	
Ciruelos	Mariana 2624	T	T	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	
	Mariana GF 8-1	T	T	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	
	Puebla de Soto 101	SS a S	SS-T	T	Bajo	Bajo (BT a M.a. y M. i)	Bajo	
	Feteley	S	SS-T	T	¿	¿	Bajo	
	Julior (Ferdor)	S	SS-T	T	Bajo	Medio bajo	Medio-bajo	
	Mr S 2/5	S	SS-T	T	Bajo?	Medio	Bajo	
	Myran (Yumir)	T	T	T	Medio-alto	Bastante tolerante	Medio-bajo	
	Ishara (Ferciana)	T(3)	T(3)	T	Bajo	Medio (BT a M.i Y H.i)	Medio(5)	
	Cadaman (Avinag)	S a MS	SS-T	T	Alto	Medio (R a M.i Y M.R)	Medio-bajo	
	Barrier (420/1)	SS a T?	SS-T?	T	Alto?	bajo	Medio-bajo	
Híbridos entre								
Híbridos ciruelo x melocotonero								

(1) Hongos: T. Tolerante AT. Alguna tolerancia SS Semisensible S. Sensible MS Muy sensible ¿. No se conoce bien
(2) Nematodos: AT. Alguna tolerancia. T. Tolerancia. R. Resistencia. BT. Bastante tolerante. I. Inmune. Mi. Meloidogyne incógnita. Ma. Meloidogyne arenaria. Mj. Meloidogyne javanica. Mh. Meloidogyne hapla. Pp. Pratylenchus penetrans. Pv. Pratylenchus vulnus.
(3) Ishara, Myran, Myrabi y GF-43 (por este orden) son los que tienen mejor comportamiento frente a Podredumbre de raíces. Ishara no sólo es el mejor, sino que, en la mayoría de los casos, es muy satisfactorio.
(4) Si la fatiga del terreno se debe, especialmente a nematodos Meloidogyne, la calificación de este portainjerto sería mucho más favorable.
(5) El Ishara, para suceder al franco, requiere terrenos muy fértiles, si hay Meloidogyne, Podredumbre de raíces y Agrobacterium, no hay problema. El problema radica especialmente en su reducido vigor.

CUADRO N° 3**NIVELES NORMALES ORIENTATIVOS EN HOJAS DE MELOCOTONERO Y NECTARINO**

Elemento	Adecuado
Nitrógeno	2-3
Fósforo	0,14-0,35
Potasio	1,50-3,00
Calcio	1,50-2,50
Magnesio	0,30-0,60
Hierro	50-150
Manganeso	35-150
Zinc	20-50
Cobre	7-15
Boro	20-80

NIVELES NORMALES ORIENTATIVOS EN HOJAS DE CIRUELO

Elemento	Adecuado
Nitrógeno	2,3-3
Fósforo	0,14-0,25
Potasio	1,60-3,00
Calcio	1,50-3,00
Magnesio	0,30-0,80
Hierro	100-250
Manganeso	40-160
Zinc	20-50
Cobre	6-16
Boro	25-60

**CUADRO N° 4.- HERBICIDAS
MODO DE ACCIÓN, COMPORTAMIENTO EN EL SUELO, FORMA DE EMPLEO Y RECOMENDACIÓN PARA LAS MATERIAS ACTIVAS AUTORIZADAS EN
MELOCOTONERO, NECTARINO Y CIRUELO.**

MATERIA ACTIVA	MODO DE ACCIÓN			MOVIMIENTO EN PLANTA	COMPORTAMIENTO EN SUELO		FORMA DE EMPLEO	TOXICOLOGÍA			
	RESIDUAL	CONTACTO	TRASLOCACIÓN (VIA FLOEMA)		ADSORCIÓN	PERSISTENCIA		TIPO DE HERBICIDAS	Hombre	Terrestre	Acuticola
DICUAT/PARAQUAT (1)	0	***	0	0	++++	0	Postemergencia	Nocivo Xn	B	A	B
GLIFOSATO	0	0	***	↑ ↓	++++	0	Postemergencia	Baja, irritante Xi	A	B	
GLUFOSINATO	0	***	*	↑	+	+	Postemergencia	Nocivo Xn	B	A	
MCPA (2)	0	0	***	↑ ↓	+++	+++	Postemergencia	Nocivo Xn	B	B	
GLIFOSATO + DIFLUFENICAM	*	0	***	↑ ↓	++	++	Pre y Post-temprana	Baja, irritante Xi	B	A	A
ISOXABEN	**	0	0	0	+	+	Pre y Post-temprana	Nocivo Xn	A	A	
ORIZALINA	***	0	0	↑	+++	++	Preemergencia	Baja, irritante Xi	A	B	
OXIFLUOREN	**	**	0	0	+++	+++	Pre y Post-temprana	Baja, irritante Xi	A	B	
OXADIAZON	*	***	0	↑	+++	+	Pre y Post-temprana	Baja, irritante Xi	A	B	B
NAPROPAMIDA	***	0	0	↓	+++	+	Preemergencia	Baja	A	A	
NORFLURAZONA	***	0	0	↑	+++	+++	Pre y Post-temprana	Baja	A	B	
PENDIMETALINA	***	0	0	↑	+++	+++	Preemergencia	Nocivo Xn	A	C	A
SULFOSATO	0	0	***	↑ ↓	++++	0	Postemergencia	Nocivo Xn	B	B	B
FLUAZIFOP	0	0	***	↑ ↓	++	+	Postemergencia	Baja irritante Xi	A	B	
TERBACILO(3)	***	**	0	↑	++	+++	Pre y Post-temprana	Baja	A	A	A
THIAZOPIR	***	0	0	↑ ↓	+++	+++	Preemergencia	Nocivo Xn	B	B	B
EPTC	0	0	***	↑	+++	+++		Baja	A	A	A

Se podrán utilizar las mezclas autorizadas

MODO DE ACCIÓN: (0) nula; (*) débil; (**) importante; (***) muy importante.

ADSORCIÓN: (+) débil; (++) moderada; (+++) importante; (++++) muy importante

PERSISTENCIA EN EL SUELO: (0) nulo; (+) semanas; (++) mediana; (+++) pocos meses; (++++) más de 4 meses.

MOVIMIENTO EN LA PLANTA: (▲) ascendente-silema; (↕) descendente-floema; (↑) ascendente-descendente; (0) sin movimientos en planta

1) En caso de aplicar la mezcla, emplear la formulación dicuat 8% + paraquat 12%

2) Autorizado en las mezclas con aminotriazol y metabenzotiazurón, o con glifosato

3) No autorizado en ciruelo.

CUADRO N° 5**ESTRATEGIA DE CONTROL INTEGRADO**

El sistema de muestreo para la toma de decisiones en función de los umbrales de intervención a nivel de parcela será el siguiente:

- Estación de control (E.C.): estará compuesta por 2 trampas cebadas con feromona sexual, una por cada parcela de Producción Integrada no mayor de 10 Has. y con la siguiente escala:

Superficie parcela P.I.	N° E.C.
≤ 10 Ha	1
10-25	2
25-45	3

- Unidad muestral primaria (U.M.P.): Arbol
- Número de U.M.P.: menos de 3 Has. el 1%-Más de 3 Has. el 0,7% - Más de 10 Has el 0,5%.
- Periodicidad de las observaciones: una vez a la semana, como mínimo, durante el periodo de actividad del parásito.

La estimación del riesgo y los métodos de control para cada plaga /enfermedad se detallan a continuación:

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN			MÉTODOS DE CONTROL				
	MÉTODO VISUAL		Variable de densidad	Escala de valoración	OTROS MÉTODOS	UMBRAL	ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		OTROS
	Unidad muestral secundaria	Número por U.M.P.*						Fauna Auxiliar Autóctona	Suelta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones	
Piño de San José	Brote con madera de 1 y 2 años.	2	% de brotes ocupados		Colocación de cintas adhesivas en el 10% de parcelas con presencia.	Presencia forma viva.	Invierno	Prospallia perniciosi. Aphis sp.		Ac verano sim mezclar (diazinon, fenitroton y metilpirimifos solos o con ac verano) fenoxicarb, metil-clorpirifos	Polisul. de bario ** ac. invierno + eton** (eton y quinalfos sólo con ac. verano) piriproxiten (2)	Eliminar restos de poda infectados.
	Vegetación	20	% de frutos marcados			Presencia de larvas neonatas.	Invierno y/o vegetación ***					
	Fruto					Presencia en recolección						
Mosquito verde	Brotos	1	Nº ninfas/brote				Vegetación			acefato fenitroton		
	Placa amarilla	2 (Por P.I.) menos de 3 años	Nº adultos/tram pa y día			Sistema de alerta para las poblaciones	De Febrero a Julio					

* Uno por orientación
 ** Sólo 1 vez en invierno (estado fenológico A-B), y con antecedentes el año anterior.
 *** Tratamientos de larvas neonatas determinadas por el método de cintas adhesivas.
 (1) Sólo en primavera
 (2) Sólo en prefloración. No autorizado en cíucelo.

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN			MÉTODOS DE CONTROL			
	MÉTODO VISUAL		Variable de densidad	Escala de valoración	UMBRAL	ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		OTROS
	Unidad muestral secundaria	Número por U.M.P.*					Fauna Auxiliar Autóctona	Sueta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones	
Trips <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Thrips tabaci</i> , <i>Thrips angusticeps</i> .	Flor**	8	%flores ocupadas		Presencia	-20-40% floración -60-80 % floración	-Chrysopa carnea Aeolothrips sp. Ornius sp.	acrinatrin malation metil-clorpirifos, acetato.	metiocarb (2), taulfluvialato ***	- Eliminación de frutos dañados en el aclareo. - Eliminación de malas hierbas antes de la floración de los árboles.	
	Collarín**	8	%collarines ocupados		4% en collarín	-20-40% collarín -40-60% collarín					
	Brote	1	Nº trips/brote		+ de 2 trips/brote	-Desde vegetación a recolección -Envero					
	Fruto	20	% de fruto dañado	0= ausencia 1= de 1-5 % superficie con platicado 2= 5-20% 3= más del 20%	+ de 1 trip/fruto	-En recolección					
Pulgones <i>Myzus persicae</i> , <i>Hyalopterus pruni</i> , <i>Brachycaudus persicae</i>	Brote con madera de 1 y 2 años	2	%Brotos ocupados		Presencia	Invierno	-Scymnus sp. -Coccinella septempunctata	acetato pirimicarb etiofencarb	Imidacloprid (3)	-Poda en verde	
	Flor	8	nº de individuos en total flores		3% melocotonero 1% nectarina	Igual que trips	-Chrysopa carnea -Ornius sp. -Sirfidos				
	Collarín	8	nº de individuos en total coll.		3% melocotonero 1%nectarina	Igual que trips					
	Brote	4	% brotes ocupados.		5% melocotonero 2% nectarina	Vegetación					

*Uno por orientación

**Sólo para nectarinas y variedades sensibles de melocotón y ciruelo. Collarín: desprendimiento del cáliz formando un collar sobre el fruto cuajado.

***Sólo en floración donde se supone presencia de abejas.

(1) Sólo en primavera (2) Sólo en prefloración. No autorizado en ciruelo. (3) No autorizado en ciruelo. (4) Máximo 3 aplicaciones por campaña

PLAGA O ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO				CRITERIOS DE INTERVENCIÓN		MÉTODOS DE CONTROL				
	MÉTODO VISUAL		Escala de valoración	OTROS MÉTODOS	UMBRAL	ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		OTROS
	Unidad muestral secundaria	Variable de densidad					Fauna Auxiliar Autóctona	Suelta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones	
Mosca de la Fruta <i>Ceratitis capitata</i>	Trampa con paraferomona	Capturas/ Trampa y semana			Presencia y fruta receptiva	30 días antes del envero hasta recolección			fention fosmet malation triclofon	lambda-cihalotrin (1)	-Tratamientos cebo con proteínas hidrolizadas + producto permitido -Retirada de frutos picados. -Vigilancia de plantaciones colindantes recolectadas.
Araña roja (<i>Panonychus ulmi</i>) y/o Araña amarilla (<i>Tetranychus urticae</i>)	Brote con madera de 1 y 2 años (sólo en P. ulmi) Hoja	%Brotos ocupados (sólo en P. ulmi) %hojas ocupadas			5 huevos/brote y más del 20% brotes ocupados Tabla ***	Invierno Vegetación	-Stethorus sp. -Euseius stipulatus -Amblyseius californicus		ac. verano azufre bromo-propilato dinobuton hexitiazox propargita	clofentezin(1)(2) fenazaquin (1)(2) piridaben (1)(2) fenpiroximat(2) tebufenpirad (2)	- Eliminación de malas hierbas hospedantes de formas invernales de araña amarilla antes de yema hinchada.

*Uno por orientación
 **Sólo en variedades de media temporada
 (1) No autorizado en ciruelo.
 (2) No efectuar más de 1 tratamiento por campaña
 ***Tabla

% Hojas con araña	% de fitoseídos	Decisión
50	0-20	Tratar
50	20-60	Muestrear a los 7-10 días y tratar si % araña >70 y fitoseídos < 40
50	60-100	No tratar.

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO					CRITERIOS DE INTERVENCIÓN				MÉTODOS DE CONTROL		
	MÉTODO VISUAL					ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		OTROS	
	Unidad muestral secundaria		Variable de densidad	Escala de valoración	OTROS MÉTODOS		Fauna Auxiliar Autóctona	Suelta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones		
	Elemento	Número por U.M.P.*										
Gusano cabezudo <i>Capnodis tenebrionis</i>	Arbol	4 ramas	Nº adultos/arbol			-Un tratamiento tras la salida invernal -A la salida de los adultos nuevos			Metil, paration (microen.), fenitroton		Arrancar los árboles afectados quemándolos cuanto antes con las precauciones y permisos pertinentes	
Anarsia <i>Anarsia lineatella</i>	Brote	8	-%brotes ocupados			-3% brotes ocupados en árboles menores de 3 años y 10% en árboles mayores. -1%frutos con daños			Acefato, bacillus thuringiensis, diazinon, fosalone, fosmet, metil-clorpirifos.	Ac. verano ** +diazinon +fenitroton +fentoato +metil-pirimifos	Confusión sexual.	
	Fruto	8	-%frutos atacados									
	Fruto	20				-1% daños						
	Arbol entero					-1 brote con daño por árbol en el 33% de árboles controlados						
	Trampa sexual					-25 capturas por trampa y semana .						
<i>Agusanado del ciruelo</i> <i>Grapholita funebrana</i>	Trampa sexual	20				10 capturas por semana 1% de daños						
	Fruto											
Pollita oriental <i>Grapholita molesta</i>	Plaga no existente en Extremadura . Para detectar su posible aparición se colocará 1 E.C. con feromona sexual al menos por cada 150 Has.											

* Uno por orientación

** Sólo en preflorescencia, si se supera el umbral de daños en la campaña anterior y bajo asesoramiento técnico

(1) Sólo en ciruelo

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO					CRITERIOS DE INTERVENCIÓN				MÉTODOS DE CONTROL			
	MÉTODO VISUAL					UMBRAL	ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		Permitido con Restricciones	OTROS
	Unidad muestral Secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	OTROS MÉTODOS	Fauna Auxiliar Autóctona			Suelta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones			
											Elemento		
Hoplocampa del ciruelo	Inflorescencia	8			5% de ocupación	Estado G a J				dimetoato fosalone formotion			
<i>Hoplocampa minuta</i>	Fruto	10	% frutos atacados	Tratamiento prefloral en campaña siguiente.	5%	Estado J.							
Tijeretas Forficula auricularia	Fruto	10	%frutos atacados		1%	Estado J a enero				metil paration microenc.			

*Uno por orientación

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO			CRITERIOS DE INTERVENCIÓN		MÉTODOS DE CONTROL		
	MÉTODO VISUAL			UMBRAL	ÉPOCA	QUÍMICOS		OTROS
	Unidad muestral secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración			Permitido	Permitido con Restricciones	
Lepra <i>Taphrina deformans</i>	Elemento	Arbol entero		Tratamiento preventivo Aparición de síntomas y condiciones favorables	-A la caída de hojas y al hinchamiento e inicio de brotación de las yemas de madera. -A la caída de los pétalos	Compuestos cúpricos captan, dodina, tiram, ziram meiram, folpet, clortaloni (1) polisulfuro de bario		-Es aconsejable utilizar compuestos cúpricos a la caída de hojas. -Eliminar brotes y frutos atacados durante el aclareo
Oídio <i>Sphaerotheca pannosa</i>		Arbol entero		Tratamiento preventivo en variedades sensibles	-Periódicamente desde el cuajado del fruto hasta el endurecimiento del hueso, si hay condiciones favorables	Fungicidas de contacto azufre + nitroal, dinocap, polisulfuro de bario, polisulfuro de cal, quinometionato. Fungicidas penetrantes biteranol (2), fenarimol (2). Fungicidas sistémicos bupirimato (3), ciproconazol (2), dimiconazol (2), flusilazol (2), hexaconazol (2), miclobutanil (2), nuarimol (2), penconazol (2), pirazofos (3), pirifenox (2), tetraconazol (2) (3), triadimenol (2) (4), triforina (2). Mezclas de fungicidas ciproconazol+azufre, fenarimol+azufre, miclobutanil+azufre, miclobutanil+dinocap, nuarimol+azufre.	Azufre resulta fitotóxico con r ^o altas.	- Se recomienda alternar las familias de materias activas en las aplicaciones. - Eliminar en el aclareo frutos con síntomas. - Eliminar chupones en poda en verde para favorecer la aireación.
Monilia <i>Monilia laxa</i> , (seca de brotes) <i>Monilia fructigena</i> (antes de maduración)		Brote fruto	10	Aparición de síntomas	-Hasta recolección	benomilo, biteranol, captan, carbendazima, ciproconazol, clortaloni (1), clozolinato, folpet, hexaconazol, iprodiona, mancozeb, metil tiofanato, miclobutanil, tram, triforina, ziram.	Compuestos cúpricos a la caída de hojas	- Eliminar las brindillas infectadas en la poda de invierno. - Eliminar frutos momificados.

*Uno por orientación
 (1) Sólo autorizado hasta caída de pétalos. No autorizado en cimuelo.
 (2) IBEs. Alternar con fungicidas con otro modo de acción o utilizar mezclas para evitar resistencias.
 (3) Sólo autorizado en melocotonero.
 (4) No autorizado en nectarina.

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO					CRITERIOS DE INTERVENCIÓN				MÉTODOS DE CONTROL			
	MÉTODO VISUAL		Variable de densidad	Escala de valoración	OTROS MÉTODOS	UMBRAL	ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		Permitido con Restricciones	OTROS
	Unidad muestral secundaria	Número por U.M.P.*						Fauna Auxiliar Autóctona	Suelta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones		
	Elemento												
Cribado <i>Coryneum beyerinckii</i>	Arbol entero				Tratamiento preventivo Aparición de síntomas y condiciones favorables	-A la caída de hojas y al hinchamiento e inicio de brotación de las yemas de madera. -A la caída de los pétalos				Compuestos cúpricos captan dodina tiram ziram metiram folpet clortalonil (1) polisulfuro de bario		-Es aconsejable utilizar compuestos cúpricos a la caída de las hojas. -Eliminar brotes y frutos atacados durante el aclareo.	
Roya <i>Tranzhelia pruni-spinosae</i>	Arbol entero				Tratamientos a la aparición de primeros síntomas en variedades sensibles.	Desde primavera a verano				ciproconazol flusilazol miclobutamil zineb mancozeb maneb ziram			
Nematodos <i>Meloidogyne sp</i>													-Se recomienda el uso de patrones resistentes (ver cuadro nº 2).

*Uno por orientación
(1) Sólo hasta caída de pétalos. No autorizado en ciruelo.

PLAGA ENFERMEDAD	ESTIMACIÓN DEL RIESGO					MÉTODOS DE INTERVENCIÓN				MÉTODOS DE CONTROL			
	MÉTODO VISUAL					UMBRAL	ÉPOCA	BIOLÓGICOS		QUÍMICOS		OTROS	
	Unidad muestral secundaria	Variable de densidad	Escala de valoración	OTROS MÉTODOS	Fauna Auxiliar Autóctona			Suelta Fauna Auxiliar	Permitido	Permitido con Restricciones			
											Elemento		Número por U.M.P.*
Fusicoccum Chancros de los ramos (<i>Phomopsis</i> <i>amygdalina</i>)	Arbol entero				Tratamiento preventivo en los periodos de riesgo en variedades susceptibles	- A la caída de hojas. - Repetir si hay condiciones favorables al inicio de floración y después de recolección			Benomilo Carbendazima Folpet Metil-tiofanato Bitertanol Clortalomil (1)			- Eliminación y quema de los ramos mixtos afectados por debajo del chancro	
Fisiopatías por asfixia radicular y/o Phytophthora sp.					En caso de mortandad o decaimiento del árbol por podredumbres de cuello y/o raíz				Fosetil-al Metalaxil			- Utilización de patrones resistentes. - Plantación en caballones - Arranque y quema de árboles afectados. - Evitar nivelaciones a 0.	
Virus de la Sharka - PPV	Arbol entero				Sintomas en hojas y frutos confirmados por análisis serológicos.	Vegetación.							- Evitar presencia de vectores (insectos transmisores) - Arranque de árboles positivos en análisis.

En el caso de necesitarse el control fitosanitario de alguna plaga o enfermedad no incluida en este cuadro de "Estrategias de Control Integrado", se podrá tratar circunstancialmente con productos autorizados por este reglamento.

(1) Sólo hasta caída de pétalos. No autorizado en ciruelo.
ESTE REGLAMENTO TIENE CARÁCTER PROVISIONAL Y PODRÁ SER MODIFICADO ANUALMENTE POR LA COMISIÓN DE PRODUCCIÓN INTEGRADA SEGÚN LAS NORMAS QUE SE ESTABLEZCAN.

CUADRO RESUMEN (N° 6) DE LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD DE LA FRUTA DE HUESO

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

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
ENTERAS	Exentas de toda ablandación o ataque que pueda alterar su calidad. Son frecuentes estos daños cuando la recolección, la selección y el calibrado no se efectúan con el suficiente cuidado.
SANAS	<p>Exentas de enfermedades o de defectos graves que afecten de forma notable a su aspecto o valor comercial. Se excluirán las frutas que presenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MAGULLADURAS PRONUNCIADAS Y CON PRESENCIA DE MANCHAS OSCURAS. • FUERTES SEÑALES DE GRANIZO (aunque éstas hayan cicatrizado). • ATAQUES DE INSECTOS U OTROS ANIMALES. • ATAQUES DE ENFERMEDADES. • ATAQUES DE GUSANOS O PODREDUMBRE. • PARA LAS CIRUELAS ADEMÁS: <p>-GRIETAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS, MENOS LAS QUE SE ORIGINEN POR EL ARRANQUE DEL PENDUNCULO, SIEMPRE QUE LA EPIDERMIS NO RESULTE DAÑADA. -FLAGIDEZ Y/O ARRUGAS. -MANCHAS PRONUNCIADAS DE GOMA O SEQUEDEDAD.</p>
LIMPIAS	La fruta debe estar desprovista de residuos aparentes tales como tierra, impurezas, materias extrañas o indicios visibles de productos de tratamiento.
EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL	Solamente para frutos netamente mojados, pero no referidos a la salida de estos de los almacenes frigoríficos que quedan recubiertos de una ligera condensación debida a la diferencia de temperatura. No es una circunstancia que se considere como perjudicial para una comercialización correcta.

CUADRO N° 6 (CONTINUACIÓN)

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
EXENTOS DE OLOR Y/O SABOR EXTRAÑO.	Se entiende por olor y/o sabor extraño aquel que sea anormal, que tome el fruto debido a la utilización de agentes externos no apropiados durante las fases de almacenamiento, envasado, transporte, etc.
DESARROLLO Y ESTADO DE MADUREZ	<p>Los frutos deben haber alcanzado el desarrollo adecuado teniendo en cuenta sus características varietales. Su estado de madurez no debe ser excesivo.</p> <p>No podrán ser incluidos los frutos de las especies de melocotón, nectarina y ciruela que se encuentren demasiado verdes porque son inadecuados para el consumo por su sabor y dureza de su pulpa, tampoco los demasiado maduros o pasados.</p> <p>La recolección debe hacerse cuidadosamente, presentando un desarrollo suficiente y estado de madurez (hay que tener en cuenta las características varietales de cada una de las especies), para que permitan soportar la manipulación, envasado, transporte y conservación hasta el momento de consumo. Por ello, tanto la recolección como todas las operaciones posteriores (selección, clasificación, calibrado, embalaje, transporte, conservación, etc.) se impone una cuidada manipulación, a fin de evitar que sufran el menor daño.</p>

CUADRO RESUMEN (N° 7) CLASIFICACIÓN DE LAS DISTINTAS CATEGORÍAS COMERCIALES

<u>CATEGORÍAS COMERCIALES</u>	<u>CARACTERÍSTICAS</u>
CATEGORIA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad: Superior ligada a la variedad, estado de marchitez y estado sanitario. • Forma, desarrollo y coloración: Típicos de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción. • Defectos: Exentos de defectos. La exigencia corresponde a una selección rigurosa de los productos. Las tolerancias fijan los límites (Cuadro de tolerancias) no rigurosamente conformes a los requerimientos de la categoría. • En ciruelas además: -Prácticamente recubiertos de su pruina, según la variedad. -De pulpa firme. -Con su pedúnculo intacto o ligeramente dañado. • Se excluirán de esta categoría los frutos: <ul style="list-style-type: none"> - INSUFICIENTEMENTE DESARROLLADOS. - DEMASIADO MADUROS. - NO HAYAN ALCANZADO POR COMPLETO SU DESARROLLO FISIOLÓGICO. - PRESENTEN CUALQUIER MALFORMACIÓN O DEFORMIDAD. - GRADO DE COLORACIÓN VARIETAL TÍPICA NORMAL, como mínimo, desde el momento de su expedición hacia los mercados de consumo.
CATEGORÍA I	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad: Buena. • Forma, desarrollo y coloración: Típicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. • Pulpa: Perfectamente sana. • Defectos (serán admitidos): <ul style="list-style-type: none"> -Ligeros defectos de forma, desarrollo o coloración, que no lleguen afectar el aspecto general del producto. Para que el melocotón se admita en lo que se refiere a coloración, ésta será al menos de un tercio de su superficie. -Ligeros roces (señales marrón oscura o negras a causa de roces de ramas). -Ligeras quemaduras (causada por el sol o por pulverización de productos de tratamiento). -Ligeros defectos de: magulladura, señal de ataque de insecto o enfermedad, granizo o grieta. -En ciruelas el pedúnculo podrá faltar o estar dañado siempre que suponga alteración en ésta. • Límites aceptados en cuanto a los defectos: <ul style="list-style-type: none"> -CIRUELAS: Defectos de epidermis de forma alargada inferiores a un tercio del diámetro máximo. -MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE: Ligeros defectos de piel no susceptibles de perjudicar el aspecto general y conservación, con limitación de: <ul style="list-style-type: none"> -1cm de longitud (defectos alargados). -0,5 cm2 de superficie total (para otros defectos).

CUADRO N° 8 CALIBRES DE LAS DISTINTAS ESPECIES DE LOS FRUTALES DE HUESO

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

ESPECIE: ALBARICOQUE

CALIBRADO	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Calibre mínimo	35mm. de diámetro.	30 mm. de diámetro.
Desviación máxima para frutos de un mismo envase	5 mm. de diámetro.	10 mm. de diámetro.

ESPECIE: CIRUELA

CALIBRADO	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Calibre mínimo Grosos Otras variedades	35mm. de diámetro. 28 mm. de diámetro.	35 mm. de diámetro. 28 mm. de diámetro.
Desviación máxima para frutos de un mismo envase(diferencia tam.)	10 mm. de diámetro.	10 mm. de diámetro.

CUADRO N° 8 (CONTINUACIÓN)**ESPECIES: MELOCOTÓN Y NECTARINA**

(El calibre mínimo admitido para la categoría EXTRA es de 56 mm de diámetro o 17,5 cm. de circunferencia).

CALIBRADO	DIÁMETRO EN MILÍMETROS	IDENTIFICACIÓN DEL CALIBRE
CALIBRADO	SEGÚN LA ESCALA: 90 y más De 80, inc., a 90, exc. De 73, inc., a 80, exc. De 67, inc., a 73, exc. De 61, inc., a 67, exc. De 56, inc., a 61, exc. De 51, inc., a 56, exc.	AAAA AAA AA A B C D

CUADRO N° 9 TOLERANCIAS ADMITIDAS EN EL CALIBRADO EN FUNCIÓN DE LAS CATEGORÍAS COMERCIALES

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

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

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

TOLERANCIAS	CATEGORÍA EXTRA	CATEGORÍA I
CALIDAD	5% en número o en masa.	10% en número o en masa.
CALIBRE	10% en número o en masa.	10% en número o en masa.