

excluidas del acceso a esas ayudas por el periodo máximo de tres años.

ARTICULO 19.º - Prescripción

1.—Las infracciones y sanciones reguladas en la presente Ley prescribirán a los tres años las muy graves, a los dos años las graves y al año las leves.

2.—El plazo de prescripción de las infracciones comenzará a contarse desde el día en que las mismas se hayan cometido. El de las sanciones, desde el día siguiente a aquél en que adquiera firmeza en vía administrativa la resolución sancionadora.

ARTICULO 20.º - Organos competentes

1.—La facultad de iniciar los procedimientos sancionadores en la materia corresponde al centro directivo competente en materia de comercio.

2.—Corresponde al Consejo de Gobierno imponer las sanciones por infracciones muy graves y sus accesorias. Al Consejero competente en la materia, sancionar las infracciones graves y sus accesorias. Y al Director General que tenga atribuidas las competencias en materia de comercio las leves y sus accesorias.

ARTICULO 21.º - Procedimiento sancionador

El procedimiento sancionador aplicable a las infracciones tipificadas en la presente Ley será el establecido en el Reglamento sobre Procedimientos Sancionadores seguidos por la Comunidad Autónoma de Extremadura, aprobado por el Decreto 9/1994, de 8 de febrero, o el que en su momento se encuentre vigente.

ARTICULO 22.º - Recursos

Contra las resoluciones dictadas en cumplimiento de la presente Ley pueden interponerse los correspondientes recursos administrativos, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo II del Título VII de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

DISPOSICIONES ADICIONALES

PRIMERA.—La cuantía de las sanciones establecidas en la presente Ley podrá ser actualizada periódicamente por el Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura, a propuesta del consejero competente en materia de comercio, teniendo en cuenta la variación de los índices de precio al consumo.

SEGUNDA.—Las Instituciones FERIALES inscritas en el Registro Oficial de Ferias de Extremadura al amparo de la Ley 4/1984, de 27 de

diciembre, serán inscritas de oficio en el Registro de Actividades FERIALES establecido en la presente Ley, siempre que cumplan lo establecido en ella.

TERCERA.—Se modifica el título y denominación de la Ley 4/1984, de 27 de diciembre, que pasa a denominarse «Ley de Mercados».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.—Las Instituciones FERIALES inscritas en el Registro conforme a la legislación anterior, tienen un plazo de seis meses para cumplir los requisitos y adaptarse a lo exigido a la presente Ley.

SEGUNDA.—A las actuaciones iniciadas con anterioridad a la entrada en vigor de la presente Ley les será de aplicación la normativa anterior.

DISPOSICION DEROGATORIA.—Queda derogado expresamente el Título I de la Ley 4/1984, de 27 de diciembre, de Ferias y Mercados y cuantas disposiciones se opongan a la presente Ley.

DISPOSICION FINAL.—Se autoriza a la Junta de Extremadura a dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo de esta Ley.

La presente Ley entrará en vigor a los tres meses desde su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Por tanto, ordeno a todos los ciudadanos que sea de aplicación esta Ley, que cooperen a su cumplimiento y a los Tribunales y Autoridades que corresponda la hagan cumplir.

Mérida, 26 de abril de 2001.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
JUAN CARLOS RODRIGUEZ IBARRA

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ORDEN de 27 de abril de 2001, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica en Producción Integrada de Cerezo 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 aquél 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,

D I S P O N G O

ARTICULO 1.º - Objeto

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

ARTICULO 2.º - Ambito de aplicación

La presente Orden es de aplicación al grupo de variedades de Cerezo producidos en el ámbito de la Comunidad Autónoma 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 27 de abril.

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente,
EUGENIO ALVAREZ GOMEZ

El Consejero de Economía, Industria y Comercio,
MANUEL AMIGO MATEOS

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN CEREZO

Las Agrupaciones de Producción Integrada (PI) en Cerezo contarán con un responsable que deberá ser técnico titulado oficial con experiencia en PI, el cual podrá contar con el personal auxiliar necesario para el adecuado control del programa de PI.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PREPARACIÓN DEL TERRENO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de la plantación se examinará el perfil del suelo y se realizará un análisis del mismo. • El abancalamiento de la parcela cuando la pendiente del terreno supere el 8%, alterando lo mínimo posible los horizontes del suelo. • La eliminación de tocones y restos de cultivos anteriores. <p>PLANTACIÓN Se admiten todas las variedades y patrones de las plantaciones ya existentes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La desinfección química del suelo con fumigantes. • El cultivo en zonas con factores limitantes: suelos encharcados, poco profundos, salinos, con capa freática alta o problemas de nematodos. • Las prácticas de cultivo que afloren horizontes del suelo de escasa fertilidad o alteren los horizontes del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La desinfección del suelo, cuando sea necesaria, mediante técnicas de solarización. • Suelos de profundidad superior a 1 m. Buen drenaje. Textura franca a franco-arenosa. pH entre 5 y 7. Conductividad eléctrica en extracto de saturación a 25°C inferior a 2 mmhos/cm. Caliza activa menor de 8. • Efectuar enmiendas orgánicas y minerales en función del análisis de suelo. • Labor de fondo previa a la plantación. • Para la renovación de las plantaciones, se evitará poner los árboles nuevos entre los viejos existentes. La replantación se realizará por zonas en las que se eliminen todos los árboles anteriores. • La construcción y el mantenimiento de muros de contención de piedra para la conservación de los bancales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de material vegetal autóctono. • La implantación de distintas variedades en una misma parcela, se hará de forma que permita el cultivo independiente de cada una de ellas. • Agrupar las variedades de épocas de recolección próximas.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> Se utilizará material vegetal controlado por organismos oficialmente reconocidos. Cuando el injerto se realice en la propia parcela o en caso de reinjerto, el material procederá de árboles de sanidad controlada. 		<ul style="list-style-type: none"> La distribución de las variedades asegurará una buena polinización de las mismas. Para ello será necesaria la presencia de polinizadores que deberán coincidir en floración con la variedad a polinizar. En la elección de los patrones se tendrá en cuenta, especialmente, su sensibilidad a asfixia radicular, <i>Agrobacterium tumefaciens</i> y roedores y para las variedades se vigilará su sensibilidad al rajado y su adaptación a la altitud de la plantación. La plantación se realizará lo antes posible, una vez entrada la planta en reposo vegetativo. La profundidad del hoyo de plantación o de la labor de fondo será la máxima posible y como mínimo de 40 cm. La planta se enterrará a la altura que tenía en el vivero, evitando enterrar el punto de injerto. Para alcanzar una estructura de plantación que permita una buena iluminación, la aplicación de los tratamientos y el paso de maquinaria, los marcos de referencia serán de 7x5 m. para formas libres y 5x3 m. para formas apoyadas. Estos marcos podrán modificarse en función del vigor de la combinación patrón variedad y la fertilidad del suelo. En las formas apoyadas la orientación de las filas será preferentemente la norte-sur

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PODA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los cerezos deberán podarse con objeto de mejorar la calidad del fruto, la aireación e iluminación del árbol, facilitar la recolección, disminuir el riesgo de ataque de plagas y enfermedades, aumentar la penetración y eficacia de los tratamientos fitosanitarios y reducir el consumo de plaguicidas • En la poda se eliminarán los chupones, rebrotes del tronco y sierpes, las ramas secas, debilitadas o afectadas por plagas o enfermedades (mal del plomo, barrenillos, cochinitas, etc.) y las que por su posición u orientación dificulten las labores de cultivo. • Los árboles afectados por problemas sanitarios transmisibles mediante la poda, se podarán los últimos, desinfectándose las herramientas a continuación. • La eliminación o retirada de restos de poda antes de finales de abril. • Protección de las mesas de reinjerto de más de 10 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> • La quema de restos de poda en condiciones incontroladas y cuando exista riesgo de propagación del fuego. • El reinjerto sobre ramas de más de 20 cm de diámetro. • Podar o injertar lloviendo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un tratamiento a base de cobre previo a la poda. • En la poda de formación las intervenciones se realizarán preferentemente en los meses de febrero o marzo. Para árboles vigorosos, preferentemente en regadío, puede realizarse una 2ª intervención en mayo/junio bajo el asesoramiento del técnico correspondiente. • En las plantaciones afectadas por "mal del plomo" o próximas a cauces de agua se recomienda podar sólo en verano. • En el caso de cerezos con vigor excesivo y falta de cosecha, y sólo a partir del 5º-6º año, se recomienda despuntar sobre ramos del año en los meses de julio o agosto como práctica debilitante. • Para árboles en plena producción, el entresaque de ramas se realizará preferentemente en verano. • La poda de renovación deberá realizarse cuando el calibre del fruto y el vigor del árbol empiece a decaer de forma significativa, y se realizará a la salida del reposo invernal, salvo en los casos especificados anteriormente. El diámetro de las ramas a renovar no será superior a 15 cm. • El reinjerto para remediar los errores de plantación o cuando un árbol no responda satisfactoriamente hasta un máximo de 12 años de edad. • Incorporar al terreno los restos de poda mediante trituración "in situ". La maquinaria utilizada deberá asegurar un tamaño del triturado que evite el riesgo de plagas. • La protección de los cortes superiores a 5 cm. de diámetro con un mástic de poda. 	

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ENMIENDAS Y FERTILIZACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de suelo previo (1-2 años) a la inscripción en el registro de Producción Integrada y que se repetirá con una frecuencia mínima de 5 años. Análisis foliares por parcelas homogéneas y siguiendo las prescripciones técnicas. • Enmiendas calizas anuales en suelos con pH inferior a 5,2. Enmiendas orgánicas en suelos con niveles de materia orgánica inferiores al 1%. • Las Unidades Fertilizantes máximas serán de 100 de N, 60 de P₂O₅ y 140 de K₂O por hectárea y año; sin embargo, excepcionalmente se admitirán aportaciones suplementarias de estos elementos así como de microelementos ante situaciones de necesidades puntuales y justificadas técnicamente. • Las aportaciones de fertilizantes deberán registrarse en el Cuaderno de Explotación. 	<ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de fertilizantes sin análisis previo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las enmiendas orgánicas en suelos con niveles inferiores al 1,5 % en seco y 2% en regadío y enmiendas cálcico-magnésicas anuales en suelos con pH inferior a 5,7. Las enmiendas se incorporarán durante el otoño-invierno. • La dosis y época de aportación del abono se realizará siguiendo las recomendaciones del técnico correspondiente, fraccionándose las aportaciones de N lo máximo posible. • Las aplicaciones foliares tendrán una base justificada. A estos efectos, se tendrán en cuenta los niveles establecidos, con carácter orientativo, en el Cuadro 3.
<p>OPERACIONES CULTURALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la cubierta vegetal entre mediados de octubre y mediados de febrero, pudiendo modificarse este intervalo en función de la fenología del árbol, la climatología y bajo las recomendaciones del técnico correspondiente. • Cuando se utilicen herbicidas, su aplicación se realizará en el momento de máxima sensibilidad de las hierbas. • En parcelas con problemas de roedores, mantener limpia de hierbas adventicias la línea de cultivo o pie de los cerezos durante todo el año y especialmente en invierno. • En las zonas con riesgo de <i>Lasioptera</i>, dar como mínimo 2 labores al año con aperos que volteen la tierra. 	<ul style="list-style-type: none"> • El laboreo a favor de la pendiente. • La utilización de aperos que inviertan los horizontes del suelo o creen suela de labor. • La utilización de herbicidas residuales. • La utilización de materias activas no recomendadas en el Cuadro 4. Estas materias activas deberán rotarse para evitar la aparición de resistencias o inversión de flora. <p>El uso de reguladores de crecimiento que no se encuentren de forma natural en las plantas. Estos tratamientos deberán efectuarse con la expresa autorización del técnico correspondiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cubierta vegetal se controlará preferentemente con medios mecánicos. • La aplicación de herbicidas de forma localizada. • La introducción de un mínimo de 5 colmenas/Ha para asegurar una buena polimización.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>RIEGO</p> <p>Se admite tanto el cultivo en secano como en regadío</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar análisis del agua de riego cuando existan indicios de que no cumple las condiciones requeridas. Los niveles máximos de los parámetros de agua de riego se fijan en: Conductividad eléctrica $CE < 0.7$ mmhos/cm; $Na < 3$ meq/l; $Cl < 4$ meq/l en riego por goteo y $< 2,9$ meq/l en riego por aspersión y $B < 0,5$ ppm. La elección del sistema de riego se hará de acuerdo con las características del suelo y de la orografía de la parcela. Los volúmenes máximos de agua se establecerán en función del sistema de riego, de la edad de la plantación y de las características físicas del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilización de aguas residuales sin la previa depuración. 	<ul style="list-style-type: none"> Se recomienda el riego localizado. Se evitará el riego por inundación en suelos de textura arenosa y parcelas con pendientes elevadas. Para el cálculo de la evapotranspiración del cultivo (ETC) los volúmenes de Kc a tener en cuenta serán: Abril: 0.4, Mayo: 0.5, Junio: 0.85, Julio-Agosto: 1.0, Septiembre: 0.7, Octubre: 0.3 y Noviembre-Marzo: 0. El nivel de agotamiento permisible (NAP) será del 0,6. Disponer de algún sistema de control de humedad del suelo
<p>CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> Los métodos de lucha culturales, biológicos, biotécnicos, físicos y genéticos serán prioritarios a la lucha química. Las intervenciones fitosanitarias se realizarán en función de los umbrales de tolerancia reflejados en el Cuadro 5. Todas las intervenciones quedarán registradas en el Cuadro de explotación. Se respetaran rigurosamente los plazos de seguridad de los pesticidas utilizados. La maquinaria de aplicación se encontrará en adecuado estado de funcionamiento. Su pulverización permitirá un reparto uniforme del caldo fitosanitario a todo el árbol sin llegar al punto de goteo. Se efectuará tratamiento de triple enjuagado en todos aquellos envases fabricados en material rígido, plástico, o metal que contengan formulaciones líquidas, en gel, polvo, microencapsulados, etc. El agua de lavado de estos envases se añadirá al tanque de aplicación. <p>En caso de producirse una plaga o enfermedad de carácter extraordinario, cuyo tratamiento no esté contemplado en este reglamento, éste podrá ser autorizado, previa justificación, por el Organismo de Control.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La aplicación del tratamiento químico sin justificación técnica. La utilización de materias activas no recomendadas en el Cuadro 5, que han sido seleccionadas en base a criterios de mayor eficacia, menor clasificación toxicológica y menores efectos sobre fauna auxiliar, problemas de residuos e impacto ambiental, salvo las puntualmente autorizadas por la Comisión Técnica. El vertido a las aguas corrientes de productos agroquímicos sobrantes y de los líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento. Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola no serán abandonados y se eliminarán a través de los cauces establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Respetar las dosis recomendadas de los productos químicos y procurar la alternancia de familias con distinto modo de acción para evitar resistencias. Se ampliará el Plazo de Seguridad para minimizar la presencia de residuos en el momento de la cosecha. Los tratamientos localizados, cuando sea posible. La revisión periódica de la maquinaria de tratamiento. No realizar tratamientos cuando la velocidad del viento supere los 25 km/h.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
RECOLECCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Se realizará en el momento en que cada variedad muestre su grado óptimo de madurez en función del destino comercial del fruto. La cereza amparada por una Denominación de Origen cumplirá las normas específicas de dicha denominación. Las cajas de campo utilizadas para el transporte del fruto a los centros de acondicionamiento y envasado deberán presentar una identificación inequívoca de la variedad y del control de producción. Destrucción o retirada del destribo de la parcela 	<ul style="list-style-type: none"> Recolectar fruta mojada. La entrega de fruta en fecha posterior al día de la recolección. 	<ul style="list-style-type: none"> La recolección y entrega por la mañana de la cereza producida en Producción Integrada, siendo aconsejable reducir al mínimo posible el tiempo transcurrido entre la recolección y la refrigeración, con el fin de preservar la calidad de la fruta.
ANÁLISIS DE RESIDUOS	<ul style="list-style-type: none"> En la época de la recolección, se tomarán en campo suficientes muestras para analizar la posible presencia de productos fitosanitarios y se garantizará un contenido en residuos igual o inferior a LMR comunitario y en caso de que no esté establecido, del de la legislación española. 		
POST-RECOLECCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Deberá asegurarse la limpieza y asepsia de los elementos utilizados en los procesos de almacenamiento y manipulación de la fruta. Los procesos de selección y manipulación de la fruta obtenida en Producción Integrada se realizarán independientemente y de forma diferenciada del resto de la fruta. Los medios mecánicos utilizados en el calibrado del fruto deberán ser aprobados por el Consejo Regulador. La refrigeración rápida de la fruta con la finalidad de preservar su calidad. Registros térmicos de los procesos de refrigeración, cámaras de conservación y transporte de la fruta. La utilización de transporte frigorífico hacia los centros de distribución y venta de la mercancía. 	<ul style="list-style-type: none"> La mezcla de variedades durante el proceso de selección, calibrado y envasado. La utilización de tratamientos fitosanitarios postcosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> El lavado del fruto en una solución de hipoclorito sódico.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CUADERNO DE EXPLOTACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • En este cuaderno se anotarán con suficiente detalle todas las labores e incidencias del cultivo, en las fechas en que se han realizado o producido. Su puesta al día deberá efectuarse al menos semanalmente. • El agricultor y el técnico responsable de la explotación en régimen de producción integrada se responsabilizarán, con su firma, de la veracidad de las operaciones registradas en el cuaderno. • Este cuaderno estará siempre disponible para su inspección por el Organismo de Control correspondiente o por los Servicios Oficiales competentes. A tal efecto podrá reclamarse en cualquier momento y sin aviso previo. • Al 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. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>TRANSPORTE DE CAMPO A CENTRAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cereza recolectada en el campo tiene que estar en óptimo grado de maduración, en función de la variedad y del destino comercial, será transportada a la central el mismo día de su recolección, en el menor tiempo posible. • El traslado de la fruta al centro manipulador se realizará en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para que el proceso de enfriamiento del fruto comience lo antes posible, con el fin de preservar su calidad. • La limpieza y estaqueidad 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. Estos deben ser de poca capacidad (máximo 10-12 Kg.) para evitar que se produzcan deterioros o defectos, de esta forma se asegura la llegada de la fruta a la central en condiciones satisfactorias. • Notificar por escrito a la Dirección General de Comercio el inicio de la campaña en el centro manipulador con un mínimo de 7 días de antelación. 	<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 alimentario de fácil degradación. • Limpieza de envases, cajas o recipientes al iniciar y finalizar la recolección. • No llevar a cabo el transporte de la cereza a la central en las horas de fuerte calor.
<p>RECEPCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Existe la obligatoriedad por parte de la central de que todos y cada uno de los productores que entreguen cerezas de producción integrada cumplimentarán el documento "CONTROL DE PRODUCCIÓN", debiendo especificar al menos (día de entrega, polígono, parcela, especie, variedad y cantidad recolectada expresada en Kg). Este modelo será firmado por el productor y el responsable de la central incluyendo además el sello de identificación. Estos documentos serán remitidos a la Dirección General de Comercio semanalmente. • En los centros donde se realice el cambio de fruta de los envases destinados al transporte a envases o cajas propios de la central, éstos deberán reunir todos los requisitos anteriores en cuanto a limpieza y buen estado se refiere. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entregar cerezas en la central en fechas posteriores al día de la recolección. • Mezclar variedades de cerezas en cualquier momento del proceso que se realiza en la central. 	<ul style="list-style-type: none"> • Incluir en la identificación el n° del productor que asigna el Servicio de Sanidad Vegetal.

PRÁCTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>CONTROL DE CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> Los envases o cajas con la fruta deben ser identificados como mínimo con los siguientes datos: Número de identificación del productor. Especie y variedad. Fecha de recolección Se eliminarán aquellos frutos que presenten síntomas con presencia de patógenos causantes de podredumbres. Las industrias mixtas también deben llevar a cabo la separación física cuando coincida la recepción de frutas de distintas producciones como convencional, integrada, ecológica, denominación de origen, etc. O bien separación en el tiempo, fijando los días concretos que se recogerá solamente fruta de producción integrada. Se realizará la toma de muestras por cada partida entregada y productor para el control de los siguientes parámetros: Calibre Estado de madurez Defectos por plagas Tomar 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 en central por cada 100 Tm de cereza que se procese. Los resultados de los análisis practicados a las muestras indicadas anteriormente tienen que ir adjuntos a un escrito que será firmado por la persona que se responsabilice de la veracidad de los datos y en el que se especifique: 	<ul style="list-style-type: none"> Llevar a cabo la manipulación de aquella fruta que no alcance los parámetros definidos en cuanto a la calidad se refiera (Cuadros 6, 7, 8 y 9). 	<ul style="list-style-type: none"> Superar las características mínimas impuestas a las cerezas para obtener un producto de la máxima calidad posible. Control de residuos por cada partida entregada y productor. 	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>PREENFRIAMIENTO</p>	<p>-Día de la toma de muestra. -Especie y variedad. -Kg. muestreados. -Nombre y n° de identificación de los productores. -Fecha de recolección. -N° de expediente del boletín de resultados.</p> <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. • 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 (5-10 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 1-3°C, la comprobación de la temperatura se realizará a través del panel de control y los registros térmicos de los que dispone la cámara. 	<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 cereza en el menor tiempo posible.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>MANIPULACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Toda la maquinaria debe estar fabricada con material inerte y reunir las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"> -No transmitir al fruto con el que entre en contacto sustancias tóxicas o que pueda contaminar, u originar reacciones químicas perjudiciales. -No alterar las características de composición y organolépticas de la fruta. • La nave de procesado debe tener un buen aislamiento térmico, con temperaturas adecuadas que impidan el aumento de temperatura en la fruta provocando disminución de calidad e imposibilidad de manipulación. • La utilización del hydrocooling (hidrorefrigeración) implica que se deberán realizar análisis del agua que va a ser utilizada debiendo cumplir con las exigencias de la reglamentación técnico-sanitaria en materia de agua. Este sistema implica dos fases preenfriamiento (10-12 °C) y enfriamiento (1-3 °C). • La velocidad de trabajo debe ser adecuada al tipo de fruta, estado de madurez y calibre para evitar que se produzcan alteraciones en ella. • El material utilizado en calibradoras debe evitar choque o caída fuerte del fruto. • En las centrales donde el calibrado sea manual, hay que prestar atención especial, a la manipulación de los frutos, evitando, las presiones demasiado fuertes con los dedos o arañazos, ya que las marcas dejadas en la epidermis pueden ser causa de posterior alteración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de aditivos o ingredientes de cualquier tipo o procedencia, excepto la indicación realizada en el punto de suministro de agua. • Temperaturas en la nave de procesado superiores a 25°C excepto cuando utilicen el hydrocooling que no podrá ser mayor a 15°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°C y en el caso de que manipulen con hydrocooling 10°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para calibrado manual utilización de anilla o placa rígida.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>ENVASADO</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 una limpieza completa de la maquinaria y demás elementos cada vez que se procese fruta de producción integrada, además de fijar de forma muy clara los días o intervalos de tiempo que se va a manipular este tipo de fruta. • 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 cereza. • Existe la obligación de comunicar por escrito a la Dirección General de Comercio cualquier modificación que se produzca en esta fase, así como en fases anteriores y posteriores en un plazo no superior a 15 días. • DENTRO DE LAS INSTALACIONES SE UTILIZARÁN SOLAMENTE ELEMENTOS DE TRANSPORTE (carretillas, elevadoras, transpaletas o cualquier otro equipo de transporte) QUE FUNCIONEN MANUALMENTE O ELECTRICAMENTE. • El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto solamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría comercial, grado de madurez, calibre y de coloración uniforme. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto que contenga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de motores de explosión (gasoil o gasolina) en elementos de transporte. • Utilización de envases que puedan contener la presencia de sustancias nocivas, otras sustancias en el material del envase o bien que cualquiera de los componentes no haya quedado reducido al mínimo 	<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de empresa para programa de desinsectación y desratización. • Envases fabricados con los siguientes materiales: - Cartón reciclado. - Plástico "PET".

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> 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 cartón y/o plástico alimentario, deberán garantizar una protección adecuada, fabricados de forma que su peso y volumen mantengan el nivel de seguridad e higiene para el producto envasado y el consumidor. Se usarán aquellos materiales que se puedan reutilizar o valorizar, incluyendo por supuesto el reciclado para que las repercusiones en el medio ambiente se reduzcan al mínimo cuando se eliminan los residuos de envases o los restos que quedan de las actividades de gestión de residuos de envases. En el caso que se utilice papel en el interior del envase, éste debe ser limpio y fabricado con materiales que no causen alteraciones externas o internas al fruto. El plástico alimentario como material de fabricación en los envases solamente se permitirá para los formatos tipo "CESTAS O TARRINAS", ambos deben ir cerrados. 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. Las cajas o envases llenas de productos envasados no deberán estar nunca en contacto con el suelo. Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de manipulación, éstos lugares se encontrarán limpios y deberán asegurar la protección correcta a los envases y material de envasado. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 la cereza. Presencia de cualquier cuerpo extraño en los envases. Capacidades de envases superiores a: <ul style="list-style-type: none"> 6 Kg. (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. REALIZAR ENVASADO EN EL CAMPO, EN EL MOMENTO DE LA RECOLECCIÓN. 	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad de envases: <ul style="list-style-type: none"> -Para Cartón 2-5 Kg. -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"> 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 Transformadores / 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 DIÁMETRO 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.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Color:</p> <p>EN VERSIONES EN COLOR SIEMPRE SE UTILIZARÁ EL COLOR VERDE NORMALIZADO INDEPENDIENTEMENTE DEL TIPO DEL TIPO DE TINTA UTILIZADA.</p> <p>-Tipografía:</p> <p>LOS TIPOS DE LETRAS QUE SE UTILIZARÁN SERÁN LAS CORPORATIVAS DE LA JUNTA DE EXTREMADURA:</p> <p>-“Gill Sans Bold” (negrita) condensada al 75% y en caja alta.</p> <p>-“Albertus” en caja alta.</p> <p>(Todos los requisitos descritos anteriormente se encuentran recogidos en el Manual Básico de Imagen de la Marca de Garantía de Producción Integrada).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es necesario que una vez que haya sido autorizada la impresión del logotipo en las etiquetas comerciales y éstas estén impresas, se envíe una copia de la factura de la imprenta en la que figurará: <ul style="list-style-type: none"> -La numeración dada al logotipo de las etiquetas comerciales. -Primera y última etiqueta comercial original y numerada. • Se enviará a la Dirección General de Comercio 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. 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. 	<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 de 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"> Disponer de túneles de frío para el transporte de la cereza envasada desde la zona de confección a las cámaras para evitar la pérdida de frío. Duración inferior a 24 horas.
<p>CONSERVACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Se llevará a cabo en cámaras frigoríficas, la temperatura oscilará en torno a los 2-4°C, deberán existir registros térmicos para su comprobación. El tiempo de conservación de la cereza 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 período mayor (máximo 21 días) siempre que no vaya en detrimento de su calidad y además se hayan conseguido unas condiciones excepcionales tanto en la recolección como durante todo el proceso de manipulación). 	<ul style="list-style-type: none"> Conservación sin tratamiento frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de túneles de frío para el transporte de la cereza envasada desde la zona de confección a las cámaras para evitar la pérdida de frío. Duración inferior a 24 horas. 	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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”. • Se realizará la separación física de la cereza de producción integrada con la identificación del día que ésta ha sido procesada. • Durante la fase que se realiza la carga para su posterior transporte, 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 5-7° C. • Además antes de proceder a realizar la carga del producto todos los recintos de transporte deben encontrarse limpios, en buen estado, exentos de olores y objetos extraños. • 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. Los vehículos que se utilicen para el transporte (frigoríficos o isotérmicos) deberán llevar sus correspondientes registros térmicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de vehículos no frigoríficos para el transporte de fruta cuyo destino sea la exportación, territorio de la Unión Europea o cualquier Comunidad Autónoma del territorio nacional a excepción de Extremadura. • Para el transporte dentro del territorio regional está prohibido la utilización de vehículos no isotermos cuando las distancias recorridas sean de una duración superior a 3h. y se realice durante el día y con altas temperaturas. 	<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.

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>COMERCIALIZACION</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, territorio de la Unión Europea 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. • La Dirección General de Comercio expedirá un documento al final de la campaña, en él se certificará el total de Kg. de cerezas que se han manipulado en la central cumpliendo con los requisitos exigidos en la normativa vigente, referente a la producción integrada y comercializado con el logotipo de producción integrada. 	<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. 	
<p>LIBRO DE ENTRADAS Y SALIDAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Operador Individual o Agrupación de Operadores que se incorporen a la Producción Integrada, deberán solicitar y disponer del Libro de Entradas y Salidas de Productos de Producción Integrada, de acuerdo al modelo 10 del Manual de Procedimiento. Éste será habilitado y firmado por el Director General de Comercio. • Existe la posibilidad de llevar todas las entradas y salidas referidas a la producción integrada informáticamente siempre que se siga el mismo modelo de las hojas del libro descrito anteriormente. En este caso deberán solicitar previamente y por escrito su autorización. • En el libro se anotarán todas las entradas de las materias primas especificando la especie, variedad, calidad, calibre, cantidad, etc., en las fechas en que se han producido. De igual modo se anotarán todas las salidas identificando en el cuadro correspondiente el producto, calidad, envase, capacidad de envases, cantidad total, destino, etc. Este libro debe actualizarse al menos semanalmente. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
<p>LIMPIEZA DE LA CENTRAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 Registro de Entradas y Salidas, 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 y así poder llevar a cabo el control que considere necesario y oportuno. 	<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. 	

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>una vez al mes respectivamente. Equipos y maquinarias deben instalarse de forma que se facilite su limpieza también por la parte inferior.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todas las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento. • 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. Así como un sistema de recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulo excesivo de cartones, tablas, plásticos y flejes. 	
<p>SUMINISTRO DE AGUA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La central hortofrutícola dispondrá de un suministro de agua clorada (o cualquier otro sistema de desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con la fruta, o cualquier superficie en contacto con ésta. 		
<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. 		

PRACTICAS	OBLIGATORIAS	PROHIBIDAS	RECOMENDADAS
	<p>-Eliminar joyas que puedan provocar contaminación o alteración.</p> <p>-Uso de prendas exteriores (batas y/o monos) utilizadas solo en el trabajo.</p> <p>-Sistema de limpieza de suelas de zapatos para impedir contaminación procedente del exterior, es necesario la existencia de una alfombra que elimine el polvo adherido a ellas.</p> <p>-VESTUARIOS Y SERVICIOS, limpios y en buen estado..</p> <p>Separados para ambos sexos, con ventilación directa o forzada, aislados 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 dotaran 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"> • No salir de las instalaciones con estas prendas. • Sistema de seguridad que consta de un sistema empapado de desinfectante lo suficientemente potente por el que se anda unos metros. • Utilización de materiales que cubran los zapatos que sean de un solo uso. • Grifos lavamanos accionados con el pie. • Colocar carteles en lugar visible recordando Normas de buenas prácticas de higiene y manipulado.

Cuadro 1 PRINCIPALES PATRONES DE CERZO RECOMENDADOS (DE USO COMERCIAL EN EXTREMADURA)				
PATRONES	REBOLDO (P. Avium)	SANTA LUCÍA-SL 64	COLT	
Vegetación	VIGOR	Muy vigoroso	Medio	Medio
	COMPATIBILIDAD	Excelente	Buena	Buena
	SERPEO	Nulo	Nulo	Medio
	CRECIMIENTO	Medio (rápido)	Medio	Rápido
Producción (vaso)	ENTRADA EN PRODUCCIÓN	Lenta (6-8 años)	Media (5-7 años)	Media (5-7 años)
	PLENA PRODUCCIÓN	10-12 años	8-10 años	8-10 años
	PRECOCIDAD DE LA MADURACIÓN	0 días	- 5 a 7 días	- 2 a 3 días
Adaptación al medio	SEQUÍA	P.S.	P.S.	S.
	ASFIXIA	S.	M.S.	P.S.
	CALIZA	S.	P.S.	M.S.
Sensibilidad a plagas y enfermedades	FRÍO INVERNAL	P.S.	P.S.	S.
	AGROBACTERIUM	P.S.	P.S.	M.S.
	HONGOS DE RAÍZ (<i>Phytophthora</i>)	P.S.	M.S.	P.S.
	NEMATODOS	-	P.S.	-
RIEGO	Meloydogine	-	P.S.	-
	<i>Pratilenchus vulnus</i>	-	P.S.	-
	<i>Pratilenchus penetrans</i>	-	S.	-
ROEDORES	S.	M.S.	P.S.	
	Restringido	Restringido	Deseable	

CLAVES: P.S.= Poco sensible; S.= Sensible; M.S.= Muy sensible.

Cuadro 2
PRINCIPALES VARIEDADES DE CEREO RECOMENDADAS
(DE USO COMERCIAL EN EXTREMADURA)

Varietades	Fecha de maduración (días)	Peso medio (gr.)	Firmeza	Sabor	Rajado o fisio-patías por lluvia	Porte	Productividad	Entrada en producción	Vigor	Época de floración	Polinizadores	OBSERVACIONES
MARVIN (4-70)	-2, -4	7-9	m-M	M	MS	A	B	R	M	P	Garnet, Early Van C., Arcina.	
BURLAT	0 (15 Mayo)	7-8	m-M	B	S	SE	m-B	L	MV	M	Van, Estark H. Giant, Brooks.	Monilia, (S); exigente en Horas-Frío. Corneum (PS), Antracosis (PS)
NAVALINDA	+ 2-7	8-10	M	MB	S	SE	m-B	L	MV	P-M		
SUMMIT	+ 15-20	9-11	M	B	S	E	M-B	M	V-MV	T	Sunburst, N. Meched, T. Vignola, Badacsony, Reverchón.	Monilia (S); exigente en Horas-Frío.
VAN	+ 20-22	8-10	B	B	S-MS	A	MB	MR	P-M	M	Burlat, Brooks.	Monilia (S)
SUNBURST	+ 20-22	10-12	M	M-B	S	A	M-B	R	V	T	Autoférril, Summit, Verdel.	Monilia (S)
LAPINS	+ 25-30	8-10	M-B	B	S	E-ME	MB	MR	M-V	P	Autoférril, Garnet, E. Van C., Arcina, Sweet Heart.	Monilia (MS)
SWEET HEART (13-S-22-8)	+ 30-35	8-10	B	B	S-PS	SE	MB	MR	M	P	Autoférril, Garnet, E. Van C., Arcina.	Monilia (S)
PICOTAS	PICO LIMÓN NEGRO	5-6	B	B	S	SE	B	M	V	P	Pico Colorado, Ambrunés, Pico Negro.	
	AMBRUNÉS	6-7	MB	MB	PS	E	B	M	V	P	Pico Colorado, Ambrunés.	
	PICO NEGRO	6-8	B	m-M	PS	A	B	M	V	P	Pico Colorado, Ambrunés.	Monilia (S)
	PICO COLORADO	5-6	MB	M-B	S	ME	MB	L	MV	P	Ambrunés, Pico Negro.	

CLAVES:

Maduración: días respecto a Burlat.

Firmeza: MB= muy buena; B= buena; M= media; m= mala.

Sabor: MB= muy bueno; B= bueno; M= medio; m= malo.

Rajado y otras sensibilidades: R= resistente; PS= poco sensible; S= sensible; MS= muy sensible.

Porte: ME= muy erguido; E= erguido; SE= semi erguido; A= abierto; P= péndulo.

Productividad: MB= muy buena; B= buena; M= media; m= mala.

Entrada en Producción: MR= muy rápida; R= rápida; M= media; L= lenta.

Vigor: MV= muy vigoroso; V= vigoroso; M= medio; P= poco vigoroso.

Época de Floración: P= precoz; ME= media; T= tardía.

Cuadro 3
NIVELES MEDIOS DE NUTRIENTES EN HOJAS
DURANTE EL PERIODO DE ESTABILIZACIÓN NUTRICIONAL EN CEREZO

ELEMENTO	NIVEL MEDIO	INTERVALO DE VALORES NORMALES
nitrogeno (%)	2.00	1.80-3.00
fósforo (%)	0.16	0.14-0.35
potasio (%)	1.50	1.00-3.00
calcio (%)	1.55	1.00-3.00
magnesio (%)	0.36	0.30-0.60
hierro (p.p.m.)	164	70-300
cobre (p.p.m.)	6	4-15
manganeso (p.p.m.)	91	30-150
zinc (p.p.m.)	21	12-60
boro (p.p.m.)	49	20-75
Periodo de estabilización nutricional aconsejado para la toma de muestras: Agosto (MODIFICACIÓN)		

Cuadro 4
MATERIAS ACTIVAS PERMITIDAS COMO HERBICIDAS

MATERIA ACTIVA	FORMA DE ACTUACIÓN		SENSIBILIDAD	RECOMENDACION	TOXICIDAD*
	SISTÉMICO	CONTACTO			
Dicuat+Paracuat		X	Contra Gramíneas y Dicotiledóneas anuales	A partir del 1 ^{er} año	Nocivo (BA)
Glifosato	X		Contra Gramíneas y Dicotiledóneas, anuales y perennes	Plantaciones de más de 3-4 años	Baja (AB)
Glifosato+MCPA	X	X	Contra Gramíneas y Dicotiledóneas, anuales y perennes	Plantaciones de más de 4 años	Baja, Irritante (AB)
Glufosinato		X	Contra anuales y partes no lignificadas de vivaces	Plantaciones de más de 3-4 años	Nocivo (BA)
Sulfosato	X		Contra Gramíneas y Dicotiledóneas, anuales y perennes	Plantaciones de más de 3-4 años	Nocivo (BB)

* Toxicidad específica según formulación

Cuadro 5
ESTRATEGIA DE CONTROL INTEGRADO

- Las parcelas se agrupan por zonas de cultivo de características semejantes. El sistema de muestreo para la toma de decisiones, se realizará en función de los criterios de intervención, a nivel de Estaciones de Control (EC). El número de Estaciones, en función de la superficie, en cada zona homogénea será:

SUPERFICIE	Nº CEREZOS	Nº EC
< 20 Has	<2.000	1
20-50 Has	<4.000	2
50-100 Has	< 8.000	3
> 100 Has	< 12.000	1 cada 50 Has

- La unidad muestral primaria (U.M.P.) será el árbol.
- La parcela donde se ubicará la EC será representativa de su zona y el muestreo se realizará sobre el 20% sus árboles, hasta un máximo de 40 árboles.
- La periodicidad de las observaciones será semanal, durante el periodo de riesgo del parásito.
- Las observaciones de cada parásito se ceñirán a su zona de riesgo
- La estimación del riesgo y los métodos de control para cada plaga/enfermedad se detallan en el cuadro adjunto

Cuadro 5 (Continuación)
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

PLAGA	METODOLOGIA DE SEGUIMIENTO	Nº/EC	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO Materias activas	CONTROL CULTURAL	CONTROL BIOLÓGICO (fauna auxiliar)
COCHINILLAS <i>Eulecanium corni</i>	Final de invierno, nº hembras/m en brotes de 1-2 años Verano, cimas vaselinadas en el 10% de las estaciones	100 10 pares	Presencia de melaza y/o >75 hembras/m Invierno, al inicio de madurez sexual Verano, al 100% abandono de los caparzones	Invierno: aceite +etion (1) metil-paration (7) Verano: fenitroton, malation y metil-pirimifos (2)	Destrucción de ramas muy afectadas Poda de aireación Evitar el abuso de N Cepillado manual de ramas afectadas	Aves insectívoras Hongo: <i>Beauveria bassiana</i> Neurópteros: <i>Chrysopa</i> sps. Himenópteros parásitos Antríbridos Acaros oribátidos
PULGÓN <i>Myzus cerasi</i>	Final de invierno, nº huecos/m en brotes de 1-2 años Primavera, % brotes atacados: Postfloral Postrecolección	100 100	Ataque en el año anterior y/o superar umbral. Al 80-90% de huecos avivados Tratam. localizado a brotes: presencia Tratam. generalizado al árbol, si: 3% brotes ocupados 5% brotes ocupados	Invierno: aceite +etion (1) Vegetación: dimetoato, ctiófencarb y pirimicarb	Bareras contra hormigas (Cola entomológica o malation polvo en el tronco) Evitar el abuso de N Evitar tratamientos insecticidas innecesarios.	Coccinélidos: <i>Coccinella septempunctata</i> , <i>Adalia bipunctata</i> , <i>A. Decempunctata</i> , <i>Scymnus apetzii</i> y <i>Stethorus</i> sp. Dipteros: <i>Chamaemyiidae</i> , <i>Syrphidae</i> y <i>Cecidomyiidae</i> Neurópteros: <i>Chrysopa</i> sps. Heterópteros: <i>Anthracoridae</i>
ORUGAS DEFOLIADORAS Varias especies (Principalmente <i>Archips rosana</i> , <i>Malacosoma neustria</i> y <i>Lymantria dispar</i>)	Postfloral: % brotes atacados % frutos atacados	100 100	5% brotes atacados 3% frutos atacados	Bacillus thuringensis (3), fenitroton, fosalone, malation y triclorfon(4)	Contra <i>Malacosoma neustria</i> , faldilla de plástico alrededor del tronco	
ORUGA MINADORA <i>Lyonetia clerkeella</i>	% hojas atacadas	100	10 gen.: 20% hojas atacadas 20,30 gen.: 50% hojas atacadas	dimetoato, fenitroton, fosalone, metil-pirimifos (2) y triclorfon (4)	Destrucción de hojas atacadas Evitar el abuso de N Evitar crecimientos vigorosos	Himenópteros parásitos
BARRENILLOS <i>Scolytus rugulosus</i>	Trampas de alcohol durante el período vegetativo Observación de orificios en ramas	2			Vigorizar los árboles Trampas de alcohol. Eliminación de ramas secas, debilitadas y restos de poda antes de final de abril (obligatorio). Colocación y retirada quincenal de cebos de ramas	

Restricciones de uso:

(1) sólo en prefloración (2) sólo tras la recolección (3) sólo sobre primeros estados larvarios (4) fitotóxico en determinadas variedades y/o condiciones meteorológicas. (5) mezclar con un adulticida (7) sólo formulación microencapsulada (8) sólo formulaciones en polvo de espolvoreo y gránulos (9) máximo 2 tratamientos al año entre manuceb, tiram y ziram

PLAGA	METODOLOGIA DE SEGUIMIENTO	Nº/EC	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO Materias activas	CONTROL CULTURAL	CONTROL BIOLÓGICO (fauna auxiliar)
GUSANO CABEZUDO <i>Capnodis tenebrionis</i>	Inicio de puesta en jaulas en el 10% de las estaciones de las zonas de riesgo	1	Presencia Árbol: inicio de puestas y/o máximo de población	Al árbol, fenitroton o metilparatión (7)	Rebusca y destrucción de adultos y larvas Colocación de lámina de polietileno alrededor del tronco durante la puesta Arranque y quema de árboles afectados Riego Vigorizar el árbol	Dipteros Coleópteros Hormigas Nematodos: <i>Siermeinema anomali</i> y <i>celitae</i>
MOSCA <i>Rhagoletis cerasi</i>	Trampas con paraferomonas	2	Presencia de capturas y fruta receptiva	Tratamiento cebo localizado: Proteína hidrolizada + malatión o triclorfon	Dstrucción del destrio Laboreo (obligatorio)	Hormigas
CHAPULÍN GUSANO NARANJA <i>Lasioplera cerasiperda</i>	Varietades tipo Picotas, a partir del 15 de mayo: -trampas tipo tienda y/o -lectura de cerezas picadas	1 100	Condiciones de riesgo Máximo de población: -en trampas y/o -cerezas picadas	Árbol: dimetoato y triclorfon (4) Suelo (vuelo del árbol): clompirifos, diazinon (8) y malatión (8)	2 Labores/año (obligatorio) Poda de aireación No retrasar la recolección Destrucción del destrio	
FALSO TIGRE <i>Monosteira unicastata</i>	% hojas ocupadas	100	% de hojas ocupadas: Pre-recolección: 8% Post-recolección: 15%	dimetoato, fenitroton, fosalone y pirimicarb	Dstrucción de hojas atacadas Eliminación de malas hierbas	
ARAÑA AMARILLA <i>Tetranychus urticae</i>	% hojas ocupadas por araña y fitoseidos	100	% de hojas ocupadas por araña: zonas bajas: 30% zonas altas: 50% equilibrio arañas-fitoseidos, si: >2-1: tratar 2-1 a 1-2: repetir conteo a +7/+10 días <1-2: No tratar	bromopropilato (5), dicofof+tetradifon (2), hexitazox (6) y propargita (5)	Eliminación de malas hierbas antes de la brotación Evitar tratamientos insecticidas, especialmente en periodos cálidos	Fitoseidos: <i>Euseius finlandicus</i> , <i>L. stipulatus</i> , <i>Typhlodromus athenae</i> , <i>T. phidatus</i> , <i>T. rhenanoides</i> , <i>Paraseiulus talbi</i> , <i>P. triporus</i> , <i>Kampimodromus aberrans</i> , <i>Amblyseius lituatus</i> Neurópteros: <i>Chrysopa</i> sps. Heterópteros: <i>Anthracoris</i> y <i>Orius</i> Coleóptero: <i>Stethorus punctillum</i>

Restricciones de uso:

(1) sólo en preferación (2) sólo tras la recolección (3) sólo sobre primeros estados larvarios (4) fitofitoxico en determinadas variedades y/o condiciones meteorológicas. (5) mezclar con un adulticida (7) sólo formulación microencapsulada (8) sólo formulaciones en polvo de espolvoreo y gránulos (9) máximo 2 tratamientos al año entre mancoceb, tiram y ziram

Cuadro 5 (continuación)					
CONTROL INTEGRADO DE ENFERMEDADES					
ENFERMEDAD	METODOLOGIA DE SEGUIMIENTO	CRITERIO DE INTERVENCIÓN RECOMENDADO	CONTROL QUÍMICO Materias activas	CONTROL CULTURAL	CONTROL BIOLÓGICO (fauna auxiliar)
MONILIA <i>Monilia laxa</i>		Preventivo: Est. Fenológico E-G Extremar precauciones: - Daños año anterior - Daños rajado año anterior - Primavera lluviosas - Var. Floribundas	compuestos de cobre, dodina, iprodiona, mancoceb(9), tiram(9), triforina y ziram(9)	Destrucción de restos momificados Poda de aireación Forzar la dosis de P y K Evitar el abuso de N Evitar variedades sensibles	
GNOMONIA <i>Gnomonia erythrostoma</i>		Preventivo: Est. Fenológ. E-J Extremar precauciones: - Daños año anterior - Si otoño-primavera lluviosos	bitertanol, dodina, mancoceb(9), tiram(9) y ziram(9)	Destrucción en otoño de hojas atacadas Poda de aireación Evitar el abuso de N	Hongo: <i>Thrichothecium roseum</i>
CRIBADO <i>Coryneum beijerinckii</i>		Preventivo: Est. Fenológ. H-fin de lluvias Extremar precauciones: - Daños año anterior - Si otoño-primavera lluviosos - Var. Péndulas	compuestos de cobre, bitertanol, dodina, mancoceb(9), tiram(9) y ziram(9)	Destrucción en otoño de restos de ataque Poda de aireación Evitar el abuso de N	
ANTRACNOSIS O CILINDROSPORIOSIS <i>Blumeriella jaapii</i>		Preventivo: Est. Fenológ. H-fin de lluvias o rocío Extremar precauciones: - Daños año anterior - Si otoño-verano lluviosos - Parcelas en vegas (río, gargantas...) - Var. no autóctonas	bitertanol, compuestos de cobre, dodina, iprodiona, hexaconazol(2), mancoceb(9), y triforina	Destrucción en otoño de restos de ataque Poda de aireación Evitar el abuso de N	
TUMOR DE RAIZ <i>Agrobacterium tumefaciens</i>	Observación de raíces antes de la plantación	Presencia de tumores Preventivo en pre-plantación		Evitar patrones sensibles Destrucción de plantones afectados	Inmersión de raíces en preparado de <i>Agrobacterium radiobacter</i> (K-84)
FISIOPATIAS POR AGUA (RAJADO)		Preventivo: Est. Fenológico I-Recolección	Aplicaciones foliares de Ca y/o K	Evitar daños de Gnomonia Disminuir el abono nitrogenado Cobertura plástica	

Restricciones de uso:

(1) sólo en prefloración (2) sólo tras la recolección (3) sólo sobre primeros estados larvarios (4) fitotóxico en determinadas variedades y/o condiciones meteorológicas. (5) mezclar con un mezclar con un aditivado (7) sólo formulación microencapsulada (8) sólo formulaciones en polvo de espolvoreo y gránulos (9) máximo 2 tratamientos al año entre mancoceb, tiram y ziram

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

Se refiere a las características que deben cumplir la cereza cuyo destino sea el consumo en estado fresco, quedan excluidas las cerezas 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, para su correcta comercialización en el mercado.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
ENTERAS	Exentas de toda ablandación o ataque que pueda alterar su calidad.
CON ASPECTO FRESCO	
SANAS	Exentas de ataques, de podredumbre, parásitos o alteraciones que las hagan impropias para su consumo.
FIRMES	En función de la variedad.
LIMPIAS	La fruta debe estar desprovista de residuos aparentes tales como tierra, impurezas, materias extrañas o indicios visibles de productos de tratamiento.
DESPROVISTAS 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.
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.

CUADRO N° 6 (CONTINUACIÓN)

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS	OBSERVACIONES
<p>PROVISTAS DE SU PENDUNCULO</p>	<p>Menos aquellas cerezas de las variedades dulces (tipo picota) cuyo pedúnculo se desprende de forma natural en la recolección, siempre que la epidermis no resulte dañada, y para guindas, siempre que no se produzca una pérdida sustancial de zumo.</p>
<p>DESARROLLO Y ESTADO DE MADUREZ</p>	<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 las cerezas que se encuentren demasiado verdes ni excesivamente maduras.</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 cerezas), para que permitan soportar la manipulación, envasado, transporte y conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino. 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 CATEGORIAS COMERCIALES

CATEGORIAS COMERCIALES	CARACTERÍSTICAS
CATEGORIA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad: Superior ligada a la variedad, estado de marchitez y estado sanitario. • Forma, desarrollo y coloración: Uniforme. Típico de la variedad teniendo en cuenta la zona de producción. • Defectos: Exentos de defectos, excepto muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten a la calidad y al aspecto general del producto, ni a su presentación en el envase. 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.
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. • Defectos admitidos: <ul style="list-style-type: none"> -Ligeros defectos de forma, desarrollo o coloración, siempre que éstos no perjudiquen ni el aspecto exterior de la cereza ni su conservación. <p>Se excluirán de esta categoría las cerezas que presenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Quemaduras. -Grietas. -Magulladuras o defectos causados por el granizo.

CUADRO N° 8 CALIBRES DE LAS CEREZAS

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

CALIBRADO	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Calibre mínimo	20 mm. de diámetro.	17 mm. de diámetro.

LOS CALIBRES RECOMENDADOS POR LA NORMA TÉCNICA ESPECIFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA.

CALIBRADO	CATEGORIA SUPEREXTRA	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
Calibre mínimo recomendado	27 mm. de diámetro.	24 mm. de diámetro.	22 mm. de diámetro.

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
<p align="center">CALIDAD</p>	<p>5% en número o en peso de cerezas que no se corresponda a las características de esta categoría pero conforme con las de la categoría I. Exclusión de los frutos pasados. Frutos abiertos y/o agusanados se limita a un 2% en total.</p>	<p>10% en número o en peso de cerezas que no se corresponda a las características de esta categoría pero conforme con las de la categoría II. Frutos pasados y/o dañados y/o agusanados se limita a un 4% en total.</p>
<p align="center">CALIBRE</p>	<p>10% en número o en peso que no se correspondan a los calibres mínimos previstos pero no inferiores a 17 mm. de diámetro.</p>	<p>10% en número o en peso que no se correspondan a los calibres mínimos previstos pero no inferiores a 15 mm. de diámetro.</p>

TODAS LAS CARACTERÍSTICAS EN CUANTO A CALIDAD, CLASIFICACIÓN, CALIBRE Y TOLERANCIAS QUE SE INDICAN EN LOS CUADROS ANTERIORES SE ESTABLECEN DE ACUERDO AL REGLAMENTO CEE N° 899/87 DE LA COMISIÓN DE 30 DE MARZO DE 1987 POR LAS QUE SE FIJAN LAS NORMAS DE CALIDAD DE LAS CEREZAS, POR TANTO CUALQUIER MODIFICACIÓN QUE SE APLIQUE A LA NORMATIVA VIGENTE, SERÁ TAMBIÉN DE APLICACIÓN A LA NORMATIVA TÉCNICA ESPECÍFICA DE CEREZA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN EXTREMADURA.