



***ORDEN de 23 de febrero de 2023 por la que se aprueba la norma técnica específica de producción integrada de estevia en la Comunidad Autónoma de Extremadura.*** (2023050045)

El Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la Producción Integrada de productos agrícolas, y 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, establecen 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.

Considerando que el cultivo de la Estevia tiene particularidades agronómicas y fitosanitarias, así como requisitos propios en su manipulación, procede la elaboración de una norma técnica específica del producto.

De acuerdo con el artículo 3 del citado Real Decreto y el artículo 2 del Decreto 87/2000, de conformidad con el Decreto 164/2019, de 29 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio y se modifica el Decreto 87/2019, de 2 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica básica de la administración de la Comunidad Autónoma, en cuyo artículo 3 se atribuye a la Dirección General de Agricultura y Ganadería la ordenación de la Producción Integrada, se hace necesaria la aprobación mediante Orden de una Norma Técnica específica para el producto mencionado que regule la producción, manipulación, conservación y comercialización posteriores.

En el procedimiento de elaboración de esta disposición han sido consultadas las entidades representativas del sector afectado.

Esta orden se integra en los preceptos de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres; así como en la Ley 8/2011, de 23 de marzo, de igualdad entre mujeres y hombres y contra la violencia de género en Extremadura. Hace especial incidencia de la ley autonómica en los artículos 3 de principios generales y 27 de lenguaje e imagen no sexista. Asimismo, cumple con lo dispuesto en el artículo 7.12 del Estatuto de Autonomía de Extremadura sobre la igualdad de la mujer en todos los ámbitos de la vida pública, familiar, social, laboral, económica y cultural.

En virtud de lo expuesto,



DISPONGO

**Artículo 1. Objeto.**

Por la presente orden se aprueba la norma técnica específica de producción integrada de estevia en la Comunidad Autónoma de Extremadura, que figura como anexo a esta disposición.

**Artículo 2. Ámbito de aplicación.**

La presente orden es de aplicación al cultivo de la Estevia, en sus fases de producción, secado, primera transformación y comercialización, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura bajo el sistema de Producción Integrada, y contiene todas aquellas prácticas que resultan de obligado cumplimiento para operadoras y operadores.

**Disposición final primera. Autorización.**

Se faculta a la Dirección General de Agricultura y Ganadería para adoptar las medidas que estime necesarias en ejecución de la presente orden.

**Disposición final segunda. Entrada en vigor.**

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

Mérida, 23 de febrero de 2023.

La Consejera de Agricultura, Desarrollo  
Rural, Población y Territorio,  
BEGOÑA GARCÍA BERNAL



## **A N E X O**

### **NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA DE PRODUCCIÓN INTEGRADA DE ESTEVIA**

Todas las personas operadoras, tanto en la fase de producción y secado como en la fase de primera transformación y comercialización, deberán cumplir con los requisitos generales establecidos en el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la Producción Integrada de productos agrícolas, y en 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.

Las personas operadoras productoras de Producción Integrada de Estevia deberán disponer de los servicios técnicos competentes, tal y como establece la normativa general de Producción Integrada nacional y autonómica.

La Dirección General de Agricultura y Ganadería designará a una Dirección Técnica del cultivo, que será responsable técnico de la gestión y desarrollo de la presente Norma Técnica en la fase de producción.

#### **I. FASE DE PRODUCCIÓN.**

##### **I.1. ASPECTOS AGRONÓMICOS GENERALES.**

###### **I.1.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.**

- a) Seguir las prescripciones del Técnico asesor en Producción Integrada.

###### **I.1.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.**

- a) Abandonar restos plásticos, envases, bandejas y otros residuos en el interior o en las lindes de la parcela.

###### **I.1.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS**

- a) Evitar cultivar en parcelas con poblaciones altas de hierbas perennes (juncia, grama, etc.).

##### **I.2. PREPARACIÓN DEL TERRENO Y LABOREO.**

###### **I.2.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.**

- a) Realizar las labores respetando al máximo la estructura del suelo y, a ser posible, sin volteo, realizándolas de tal modo que eviten las escorrentías, los encharcamientos y la erosión.
- b) Eliminar las malas hierbas y restos vegetales de cultivos anteriores en la forma adecuada y con la suficiente antelación respecto al cultivo siguiente.

###### **I.2.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.**

- a) Utilizar sistemáticamente aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelo de labor.



- b) Cultivos en zonas con factores limitantes: encharcamiento, poco profundos, salinos, etcétera.

### I.2.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS.

- a) Realizar las mejoras necesarias, mediante drenajes, rellenos, caminos y otros trabajos, cuando se requiera.
- b) Condiciones de suelo: buen drenaje, textura suelta, pH alrededor de 6. Los suelos más recomendados para el cultivo son franco, franco-arenoso, arenoso, franco-arcilloso, poca pendiente, buen contenido de materia orgánica, evitando zonas sombreadas.
- c) Evitar el transporte de tierra en los aperos entre diferentes parcelas para impedir la entrada de órganos de reproducción de enfermedades y malas hierbas.
- d) Labores preparatorias del suelo: en febrero o marzo y, si hubo cultivo de cobertura, realizar labor de grada para destruir las malas hierbas e incorporar la enmienda caliza o materia orgánica. Posteriormente, realizar labores cruzadas de subsolador a una profundidad media de labor de 40-45 cm, con el terreno lo más seco posible para romper las capas impermeables. Después, con la humedad adecuada en el suelo, dar pases cruzados de chisel a una profundidad de 25-35 cm y, si es necesario, llevar detrás incorporado al mismo un rodillo desterronador en superficie, para dejar el terreno preparado para la posterior confección de las camas/caballones. La última labor de chisel se realizará perpendicular a la dirección de las camas/caballones.
- e) Como es un cultivo plurianual, se deben preparar camas o caballones sobre los que se realizará el trasplante.
- f) Cuando en zonas de la parcela la pendiente sea superior al 10%, realizar las labores siguiendo siempre las curvas de nivel.

### I.3. SIEMBRA/PLANTACIÓN

#### I.3.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Las variedades elegidas han de haber sido producidas o comercializadas por empresas que garanticen la calidad y características de las mismas.
- b) Utilizar plantas con cepellón.
- c) Si se compra, la planta procederá de viveros inscritos en el Registro Oficial de Proveedores de Semillas y Plantas de Vivero de la Comunidad Autónoma de Extremadura o de otra Comunidad Autónoma o país y con Pasaporte Fitosanitario.
- d) Eliminar la planta sobrante después del trasplante.
- e) Eliminar materiales desechables mediante las vías autorizadas.
- f) Trasplantar plantas sin síntomas de enfermedad y con desarrollo normal.
- g) Densidad de plantación: entre 60.000 y 100.000 plantas/hectárea, plantadas según las prácticas tradicionales de cultivo en la zona.

#### I.3.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.

- a) Utilizar variedades desconocidas o no suficientemente evaluadas.



### I.3.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS.

- a) Usar variedades adaptadas a las condiciones locales.
- b) En la producción de plantas por el sistema de bandejas flotantes:
  - Utilizar agua, sustrato, bandejas, fertilizantes y fitosanitarios de calidad. Se recomienda el uso de fertilizantes de alta solubilidad y llevar un control periódico de la conductividad eléctrica en las balsas.
  - Limpiar y desinfectar correctamente todo el material utilizado en el semillero, manteniéndolo libre de malas hierbas. Eliminar las bandejas deterioradas y desinfectar las bandejas aprovechables con lejía al 10 % mediante inmersión en la dilución.
  - Controlar diariamente el semillero, ventilar y realizar tratamientos preventivos contra hongos e insectos, cuando sea necesario y alternando materias activas.
- c) La distancia recomendada entre caballones/camas estará acorde con la maquinaria y aperos que se utilizarán en las labores postrasplante y recolección. La distancia entre plantas puede ir desde 13 cm hasta los 20 cm, la distancia entre plantas menor disminuirá la nascencia de hierbas entre plantas.
- d) Las labores de cultivo recomendadas una vez realizado el trasplante irán orientadas, principalmente, al control de las hierbas, con labores superficiales de cultivador entre líneas y de escarda manual entre plantas, si fuera necesario.

### I.4. FERTILIZACIÓN Y ENMIENDAS.

#### I.4.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Realizar un análisis físico-químico del suelo al menos cada 5 años en cada unidad homogénea de la explotación. Dicha analítica se realizará con la suficiente antelación, de forma que sirva de referencia para elaborar el plan de abonado anual.
- b) El plan de abonado anual, se calculará teniendo en cuenta las siguientes extracciones medias del cultivo:

Nutriente	Extracciones por tonelada de hoja seca (kg/ha)
Nitrógeno (N)	52
Fósforo (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	12
Potasio (K <sub>2</sub> O)	53
Calcio (Ca)	18
Magnesio (Mg)	6

- c) Mantener el nivel de materia orgánica del suelo. Cuando se aporte materia orgánica utilizar enmiendas con composición garantizada y mínima cantidad de metales pesados según legislación vigente.
- d) Aportar enmienda cálcico-magnésica a suelos con pH inferiores a 6 mediante la aplicación de dolomita.



#### I.4.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.

- a) Aportar cantidades indiscriminadas de fertilizantes sin considerar los análisis de suelo.
- b) En las aportaciones de fertilización orgánica de origen animal no se superarán las 170 UF de N/ha y año. En aquellas zonas que sean vulnerables a nitratos, las unidades máximas de nitrógeno no pueden superar las 150 UF/ha, tanto para la fertilización como para la aplicación de enmiendas.

#### I.4.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS.

- a) Realizar prácticas culturales tendentes a aumentar los niveles de materia orgánica en el terreno, o aportar materia orgánica hasta alcanzar el 2 %, a ser posible mediante 15-20 t/ha/año de estiércol maduro preferentemente en otoño o principio del invierno y posterior a la enmienda cálcico-magnésica. Si no, aportar la materia orgánica mediante otros fertilizantes orgánicos u órgano minerales.
- b) Realizar análisis foliares para conocer la respuesta de las plantas al programa de abonado y corregir las posibles desviaciones que puedan producirse.
- c) Realizar la enmienda cálcico-magnésica en otoño. De no aportarla en esa estación, como muy tarde 3 meses antes del trasplante.

### I.5. RIEGO.

#### I.5.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego al incorporarse al Programa de Producción Integrada. Se repetirá esta analítica cuando se sospeche o tenga lugar alguna circunstancia que modifique la calidad del agua.
- b) Tomar medidas para un correcto funcionamiento del sistema de riego y evitar pérdidas de agua y escorrentías.

#### I.5.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.

- a) Utilizar aguas residuales sin previa depuración.

#### I.5.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS.

- a) Ajustar la frecuencia y el volumen de agua de riego a la evapotranspiración, al sistema de riego y al tipo de suelo.
- b) Utilizar medidores de humedad del suelo y otros sistemas de medición para adecuar la frecuencia y volúmenes de riego a las necesidades del cultivo.
- c) Utilizar el sistema de riego localizado, que permite optimizar el consumo de agua y nutrientes (fertirrigación), reduce la aparición de hierbas en el suelo y no favorece la aparición de condiciones para el desarrollo de septoriosis en las plantas de Estevia.

### I.6. CONTROL INTEGRADO.

#### I.6.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Anteponer los métodos de control físicos, culturales, biológicos, biotecnológicos y genéticos a los químicos, siempre que sea posible.



- b) Realizar la estimación del riesgo en cada parcela mediante el seguimiento en la correspondiente Estación de Control de los niveles poblacionales, de incidencia de la plaga o enfermedad de acuerdo con la Estrategia de Control Integrado.
- c) Utilizar medidas directas de control únicamente cuando se alcance el umbral de tratamiento establecido y siempre mediante la correspondiente Orden de Tratamiento firmada por el personal técnico asesor en Producción Integrada.
- d) En caso de resultar necesaria la intervención fitosanitaria, las materias activas serán las incluidas en la Estrategia de Control Integrado.
- e) En el caso de que sea necesario un tratamiento químico, utilizar únicamente las materias activas autorizadas en el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, respetando las dosis, condiciones de aplicación y plazos de seguridad. Se deberá comprobar que la sustancia a emplear está autorizada en el cultivo.
- f) Tratar únicamente los rodales afectados, cuando el patógeno se encuentre suficientemente localizado.
- g) Adoptar las medidas precisas para evitar las derivas a otras parcelas.
- h) Mantener los fitosanitarios en su envase original, manteniendo bien cerrados los envases, correctamente identificados y con sus etiquetas perfectamente legibles. Deberán ser almacenados en lugares apropiados al efecto.
- i) Ordenar debidamente y separar físicamente los productos fitosanitarios y fertilizantes.
- j) Someter la maquinaria de tratamientos fitosanitarios a revisión y calibrado periódico. La revisión se efectuará conforme a las disposiciones vigentes en la materia y al procedimiento establecido por la Dirección General de Agricultura y Ganadería. La periodicidad será anual en las revisiones efectuadas por las propias personas de operadoras-productoras y para las inspecciones efectuadas en el centro oficial o reconocido por la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura según la periodicidad establecida en las disposiciones vigentes en la materia.
- k) La persona que manipule productos fitosanitarios debe cumplir con los requisitos de la legislación vigente: emplear el equipo adecuado para la protección personal, poseer el carné de manipulador de nivel mínimo que le capacite para desarrollar su actividad.
- l) Efectuar el triple enjuagado en todos los envases fabricados con material rígido, plástico o metal que contengan fitosanitarios en líquido, gel, polvo, etcétera. El agua de enjuagado de estos envases se añadirá al tanque de aplicación.
- m) Eliminar los envases vacíos de productos fitosanitarios de uso agrícola mediante un gestor autorizado de residuos, documentando adecuadamente dicha entrega.
- n) En caso de producirse una plaga o enfermedad de carácter extraordinario, cuyo tratamiento no este reflejado en este Reglamento, se podrá autorizar, previa justificación, por la Dirección Técnica del Cultivo.

#### I.6.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.

- a) Utilizar calendarios de tratamientos y aplicaciones indiscriminadas sin prescripción técnica.
- b) Verter a las aguas corrientes productos fitosanitarios sobrantes y líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento.



- c) Abandonar, quemar o enterrar los envoltorios, envases y recipientes de productos fitosanitarios en la parcela y alrededores.

### **I.6.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS.**

- a) Proteger la fauna auxiliar de la zona.
- b) En caso de que sea posible, alternar materias activas de distintos mecanismos de actuación y diferentes grupos químicos para evitar resistencias.
- c) Disponer de zonas preparadas expresamente para llenar cubas, lavar equipos, depositar restos de caldos no utilizados y gestión general de líquidos que puedan contener restos de fitosanitarios.

### **I.7. RECOLECCIÓN.**

#### **I.7.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.**

- a) Mantener el equipo de recolección en condiciones adecuadas de utilización. Limpiar la cosechadora cuando provenga de parcelas que no cumplan prácticas de Producción Integrada.
- b) Tomar las muestras necesarias para analizar la posible presencia de productos fitosanitarios y garantizar un contenido de residuos inferior al Límite Máximo de Residuos (LMR) especificado en la legislación vigente.

#### **I.7.2. PRÁCTICAS RECOMENDADAS.**

- a) En parcelas con alta infestación de malas hierbas invasoras comenzar la cosecha por las zonas más afectadas, terminando por las más limpias, de forma que al terminar la recolección no se propaguen semillas a otras parcelas

### **I.8. CUADERNO DE EXPLOTACIÓN.**

#### **I.8.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.**

- a) Las personas Operadora-Productoras que se incorporen a la Producción Integrada, deberán proveerse de un Cuaderno de Explotación, que cuente al menos con los apartados con los que cuenta el modelo aprobado por la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio.
- b) En este cuaderno se anotarán los datos identificativos de la parcela y con suficiente detalle todas las labores e incidencias del cultivo, en las fechas en que se han realizado o producido. El cuaderno deberá estar actualizado.
- c) La persona operadora-productora y el personal técnico responsable, se responsabilizarán, con su firma, de la veracidad de las operaciones registradas en el cuaderno.
- d) Este cuaderno estará siempre disponible para su inspección por los Servicios Oficiales competentes y la Entidad de Control correspondiente para efectuar las comprobaciones oportunas.
- e) Los Organismos de Control y los Servicios Oficiales competentes tendrán libre acceso a las parcelas de Producción Integrada para efectuar las comprobaciones oportunas.





- f) Al Cuaderno de Explotación deberá adjuntarse la documentación que acredite las prácticas de cultivo (facturas, etc.) así como los resultados de los análisis exigidos.

### I.9. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

#### I.9.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Presentar a la Entidad de Control, antes de la fecha que determine la Dirección Técnica y en su defecto antes del 31 de marzo de cada año, un programa de producción anual, que incluya todas las actuaciones que se vayan a realizar.
- b) Asimismo enviar a la Entidad de Control como anejo al Programa de Producción un informe abreviado de Producción Integrada de la campaña anterior en el que se reflejen las incidencias y las producciones obtenidas.

## II. FASE DE SECADO INDUSTRIAL, PRIMERA TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION

De acuerdo con lo previsto en el Anexo II del Real Decreto 1201/2002, de 20 noviembre, en el que se establecen las normas generales de Producción Integrada para industrias de transformación, cualquier persona operadora que lleve a cabo la manipulación, procesado, envasado, etiquetado, almacenamiento o comercialización de productos procedentes de Producción Integrada tiene la obligación de disponer de personal técnico competente que presten servicios de asistencia para controlar y dirigir el cumplimiento de las Normas de Producción Integrada. En el mismo sentido se establece en el artículo 5.b) del Real Decreto citado, la obligación de las personas operadoras a disponer de los servicios técnicos competentes, responsables de dirigir y controlar el cumplimiento de las normas de Producción Integrada aplicables en el ejercicio de la actividad de que se trate. No obstante, quienes acrediten su cualificación en Producción Integrada, podrán dirigir directamente su actividad conforme a las normas de Producción Integrada.

Existe la obligación de comunicar por escrito a la Entidad, Órgano o Autoridad Competente cualquier modificación sustancial de las condiciones de procesado establecidas por la industria en un plazo no superior a 15 días.

### II.1. TRANSPORTE DESDE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN A SECADERO INDUSTRIAL.

#### II.1.1. PRACTICAS OBLIGATORIAS

- a) El traslado de la Estevia al secadero se realizará en las mejores condiciones y con los medios más rápidos para evitar pérdidas en la calidad del producto.
- b) La limpieza es necesaria tanto en vehículos de transporte como cualquier receptáculo utilizado para transportar la Estevia, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación de la Estevia. Dicha limpieza se llevará a cabo tantas veces como sea necesario para garantizar el buen estado y calidad de la Estevia.
- c) Cuando se utilicen contenedores y receptáculos de otro producto o cosa distinta de la Estevia u otros productos alimenticios diferentes para el transporte, entre las cargas se procederá a una limpieza y desinfección eficaz para evitar contaminación cruzada, tantas veces como sea necesario para garantizar el buen estado y calidad del producto.



- d) Los receptáculos que se utilicen para el transporte de la Estevia deberán estar identificados a la entrada de los secaderos, de forma que se evite cualquier confusión con materia prima procedente de producción convencional.

#### II.1.2. PRACTICAS PROHIBIDAS.

- a) Utilización de envases cuyo material le pueda conferir a la Estevia olor o sabor extraño.
- b) Envases cerrados que impidan que pueda haber contacto del oxígeno con la Estevia.
- c) Envases con restos orgánicos, no orgánicos, sintéticos o cualquier otra materia distinta de la Estevia.

#### II.1.3. PRACTICAS RECOMENDADAS.

- a) Limpieza y desinfección de receptáculos y elementos de transporte al iniciar y finalizar el secado.
- b) Receptáculos de uso exclusivo para Estevia de Producción Integrada.
- c) Identificar los receptáculos con los siguientes datos:
  - Identificación de la persona productora y parcela de cultivo.
  - Sistema de Producción y variedad.

### **II.2. SECADO DE LA ESTEVIA.**

#### II.2.1. PRACTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Realizar una puesta a punto de los secaderos antes del inicio de cada campaña.
- b) Limpieza de las instalaciones y secaderos previa al inicio del proceso.
- c) Identificación de los secaderos que contienen Estevia procedente de Producción Integrada.

#### II.2.2. PRACTICAS PROHIBIDAS.

- a) Presencia en el secadero de productos contaminantes para la Estevia procedentes del secado de hojas de tabaco, pimientos, etc. Tampoco habrá goma espuma, poliuretano proyectado u otros materiales que puedan generar materias extrañas en la Estevia.
- b) Proceder al llenado del mismo secadero con Estevia procedente de los sistemas de Producción Integrada y convencional.

#### II.2.3. PRACTICAS RECOMENDADAS.

- a) Revisión y ajuste de los quemadores, calibración de las sondas y revisión de resto de elementos.
- b) Disponer en los secaderos de sondas, ubicadas en la parte alta y baja del secadero, para la medición, en cada momento del secado, de la temperatura y humedad relativa.
- c) Llenado de los secaderos de forma uniforme.
- d) Adaptar la curva de secado a las características de la Estevia.



## **II.3. TRANSPORTE E INDUSTRIA DE PRIMERA TRANSFORMACION.**

### II.3.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) El traslado de la Estevia a la industria de primera transformación se realizará en las mejores condiciones de transporte, separado de la Estevia no procedente de Producción Integrada y con los medios más rápidos para evitar pérdidas en la calidad del producto.
- b) La limpieza y mantenimiento es necesario tanto en vehículos de transporte como cualquier receptáculo o contenedor utilizado para transportar la Estevia. Quedarán registradas todas actuaciones de limpieza efectuada, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación
- c) Cuando se utilicen contenedores y receptáculos de otro producto o cosa distinta de la Estevia u otros productos alimenticios diferentes para el transporte, entre las cargas se procederá a una limpieza y desinfección eficaz para evitar contaminación cruzada, tantas veces como sea necesario para garantizar el buen estado y calidad del producto.
- d) Los envases o receptáculos, contenedores y otros medios que se utilicen para el transporte de la Estevia deben ser identificados de forma clara e inequívoca para que a la entrada en la industria de primera transformación no haya confusión entre la materia prima procedente de Producción Integrada con otras producciones que no lo sean.

### II.3.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) Envases con restos orgánicos, no orgánicos, sintéticos o cualquier otra materia distinta de Estevia.
- b) Utilización de envases cuyo material le pueda conferir a la Estevia olor o sabor extraño.
- c) Envases cerrados que impidan que pueda haber contacto del oxígeno con la Estevia.

### II.3.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS

- a) Limpieza y desinfección de los envases, contenedores y elementos de transporte al iniciar y finalizar el mismo.
- b) Envases, contenedores y elementos de transporte de uso exclusivo para Estevia de Producción Integrada.
- c) Identificar los envases con los siguientes datos:
  - Identificación de la persona productora, variedad, lote, recolección y parcela de cultivo.
  - Sistema de Producción.

## **II.4. RECEPCIÓN**

### II.4.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) Notificar por escrito al Organismo responsable de la certificación el inicio de la campaña, las industrias de primera transformación en los que se transformará, con un mínimo de 10 días de antelación.



- b) Existe la obligatoriedad por parte de las industrias de primera transformación de solicitar la DECLARACIÓN RESPONSABLE DE ENTREGA a quienes que entreguen Estevia procedente de parcelas acogidas a Producción Integrada. En este documento deberá aparecer cumplimentados como mínimo los siguientes datos: día de entrega, identificación de la persona operadora, término municipal, polígono, parcela, cantidad recolectada expresada en kilogramos y firma de la persona que hace la entrega. Estos documentos serán registrados por el centro manipulador y se encontrarán a disposición del Organismo responsable de la certificación.
- c) Todas las partidas recepcionadas deben tener un control de calidad, anotándose los datos del mismo en un registro que acompañará a la muestra y que deberá conservarse, debiendo existir un procedimiento de toma de muestras que garantice la representatividad y que incluya circunstancias y situaciones excepcionales que pudieran producirse (variedad, sanidad, limpieza, etc.).
- d) Control de la procedencia mediante comprobación del informe o certificación emitida a la persona productora-operadora y documento de entrega de todas las partidas que compongan cada unidad de almacenamiento de la Estevia de Producción Integrada.
- e) Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos de este punto dejarán de considerarse como productos de Producción Integrada
- f) Los receptáculos, contenedores y otros medios de transportes serán de uso exclusivo de Estevia en Producción Integrada. Estos deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con Estevia.
- g) Las industrias de primera transformación o locales de almacenamiento que sean mixtos, independientemente del destino del producto, deberán llevar a cabo la separación física cuando coincida la recepción de Estevia de distintas producciones como convencional o integrada. O bien separación en el tiempo, fijando los días o intervalos concretos que serán conocidos por todo el personal implicado en el proceso, en los que se recogerá solamente Estevia de Producción Integrada.
- h) Las determinaciones analíticas mínimas en la recepción serán: humedad e impurezas debiéndose conservar registro de los datos de las determinaciones efectuadas o boletín de análisis de cada muestra.
- i) Disponer de los instrumentos necesarios de control de la humedad adecuados a las muestras y del control de calidad establecido.
- j) Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga, descarga, así como la entrada y salida de vehículos y con evacuación de las aguas pluviales.
- k) Las instalaciones de recepción tendrán en cuenta las posibles adversidades climatológicas disponiendo de las oportunas protecciones y cubiertas necesarias para evitar el deterioro de la Estevia.
- l) Establecer un sistema documentado de las operaciones de limpieza y mantenimiento de los elementos en la fase de recepción.

#### II.4.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) Recepcionar Estevia que no tenga su correspondiente declaración de conformidad que acredite que ha sido obtenido bajo los requisitos de Producción Integrada.
- b) Mezclar tipos de producción en cualquier momento del transporte, recepción, procesado y almacenamiento.



- c) Almacenar productos químicos, residuos o desechos en la zona de recepción de la Estevia.
- d) Recepcionar Estevia con síntomas de plagas, enfermedad, suciedad y/o deterioro que comprometa la manipulación y la calidad del producto final.

## **II.5. CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES**

### **II.5.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS**

- a) Los locales, zonas y espacios destinados a la manipulación de la Estevia estarán adecuadamente separados de los locales destinados a otros usos.
- b) Las líneas de procesado se deberán limpiar completamente de producto de origen distinto a Producción Integrada, antes de proceder a la obtención de Estevia amparado por esta norma.
- c) Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se obtendrá cada tipo de producto esté o no acogido a Producción Integrada, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.
- d) La superficie de los suelos y paredes deben encontrarse en buen estado, pavimentadas, de fácil limpieza y desinfección, utilizando materiales impermeables no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- e) Las máquinas y herramientas deben estar en buen estado y seguras, con los medios de protección adecuados y almacenadas en un lugar adecuado.
- f) Los elementos utilizados en la manipulación del producto, deshoje, molienda, tamizado y transporte serán de materiales inertes.
- g) Disponer de mecanismos y protectores en molinos y tamices que impidan la incorporación al producto de materiales extraños.
- h) Se establecerá un programa donde se registrará e identificará las condiciones de limpieza efectuada, así como del mantenimiento periódico de las distintas fases que compongan las instalaciones: recepción, deshoje, molienda, tamizado, almacén, etc.
- i) Las instalaciones deben tener ventilación natural o mecánica adecuada que asegure la eliminación de condensación e impida el crecimiento de hongos y bacterias.
- j) Los sistemas de desagüe serán los adecuados, estos sistemas de desagüe estarán provistos de los dispositivos que eviten el retroceso.
- k) Utilización de aceites y lubricantes alimentarios en aquellos elementos de los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con los productos primarios.
- l) Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades a la normativa vigente.
- m) Las industrias de primera transformación de tipo mixtas y que dispongan exclusivamente de una sola línea para el procesado y manipulación de la Estevia, deberán realizar la limpieza previa de toda la maquinaria y demás elementos, cada vez que procese la Estevia de Producción Integrada, además de fijar de forma muy clara los días o intervalos de tiempo que se va a manipular este tipo de producto. Durante todo el proceso de manipulación y transformación deberá respetarse escrupulosamente la separación de la Estevia procedente de Producción Integrada de aquella que no lo sea.



### II.5.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) Mezclar durante todo el proceso Estevia procedente de Producción Integrada de aquella que no lo sea.
- b) Utilización de aditivos no autorizados o en dosis que puedan comprometer la composición del producto final.
- c) La utilización de sustancias indeseables en los productos destinados a la alimentación especificados en la normativa vigente, Se indican los más importantes en materiales o instalaciones que puedan aportar; mercurio, flúor, arsénico, cadmio y plomo, así como soldaduras con aleaciones de estaño y plomo.
- d) Uso de aceites y lubricantes no autorizados en los sistemas hidráulicos que puedan contaminar o entrar en contacto con el producto procesado y/o manipulado.

### II.5.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS

- a) Se utilizará de forma general aceros inoxidable que resistan el ataque de detergentes y soluciones esterilizadoras.
- b) Control del proceso de deshoje, molienda y tamizado.
- c) Preferiblemente molinos que incluyan la despedregadora e imán permanente.

## **II.6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

### II.6.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) El almacenamiento de la Estevia procedente de Producción Integrada deberá garantizarse su trazabilidad, su separación física clara y segura, y perfecta identificación y distinción del resto de Estevia procedente de producción convencional.
- b) Los almacenes estarán limpios y secos, en buen estado de higiene, exentos de olores y materias que puedan perjudicar el buen estado de la Estevia y del producto procesado. Así mismo, se encontrarán suficientemente aislados de la humedad que pueda perjudicar al producto. Se dejará registrada las condiciones y características de la limpieza efectuada.
- c) Identificación de los almacenes o depósitos o silos donde se encuentre el producto de Producción Integrada, manteniendo el grado de humedad idóneo para la correcta conservación del producto procesado, para ello se dispondrá de un sistema de ventilación y/o almacenamiento adecuado.
- d) Limpieza y desinfección de los almacenes o depósitos o silos de almacenamiento después de retirar la Estevia. Quedará registrado los productos fitosanitarios utilizados y autorizados para la desinfección.
- e) Los materiales de envasado de producto procesado no podrán ser reutilizable y deberán cumplir con los requisitos en la reglamentación vigente.
- f) Los pallets con producto procesado guardarán una distancia mínima entre ellos y con las paredes para permitir una correcta circulación del aire.
- g) Los productos químicos deben estar separados de la Estevia y almacenados en un lugar cerrado y señalizado. Limitando el acceso y manipulación de estos, sólo a personal designado por la empresa.
- h) Los locales de almacenamiento de producto procesado estarán adecuadamente separados de los destinados a otros usos.



### II.6.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) Utilización de aditivos o ingredientes de cualquier tipo o procedencia.
- b) Uso de productos fitosanitarios, excepto los autorizados por la normativa vigente.
- c) Almacenar Estevia con humedad superior a la exigida por la industria o con impurezas o Estevia fresca.
- d) Almacenar Estevia o producto elaborado de Estevia de Producción Integrada con otras producciones distintas.
- e) Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado.
- f) Utilización de depósitos de hierro sin revestir

### II.6.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS

- a) Panel de control que indique la temperatura y humedad relativa de los locales de almacenamiento.
- b) Locales de almacenamiento exclusivos para el producto elaborado de Estevia de Producción Integrada.
- c) Almacenar de forma separada variedades distintas.
- d) Disponer de un método que ayude a llevar una correcta rotación y control de existencias del producto elaborado.

## **II.7. PROCESADO O PRIMERA TRANSFORMACION DE ESTEVIA.**

El procesado o primera transformación de Estevia incluye el deshoje, la eliminación de los tallos, el fraccionamiento de las hojas y la clasificación de las hojas por tamaños.

### II.7.1. PRACTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Durante todo el proceso, deberá respetarse la separación de la Estevia procedente de Producción Integrada de la producción convencional.
- b) Toda la maquinaria utilizada en el proceso industrial de la Estevia deberá estar fabricada con material inerte y reunir las siguientes condiciones:
  - No transmitir a la estevia con la que entre en contacto sustancias perjudiciales o que pueda contaminar, u originar reacciones químicas que disminuyan su calidad.
  - No alterar las características de composición de la Estevia.
- c) Las instalaciones de la industria contarán con una temperatura ambiente adecuada para evitar mermas en la calidad y conservación de la Estevia.
- d) Se realizará la limpieza y desinfección de la maquinaria e instalaciones como mínimo una vez a la semana y la desinfección una vez al mes durante el periodo de funcionamiento.
- e) El Estevia de Producción Integrada debe tener una identificación clara y será tratada en cualquier fase del proceso técnico y administrativo como un producto distinto del resto que se manipule en la industria.
- f) En el interior de los locales se utilizarán solamente elementos de transporte (carretillas, elevadoras o cualquier otro equipo de transporte) que funcionen manual o eléctricamente.
- g) Realizar una limpieza sobre el Estevia para eliminar impurezas y restos (piedras, hierbas, etc.).



### II.7.2. PRACTICAS PROHIBIDAS.

- a) Presencia de plagas en las plantas de Estevia.
- b) Realizar esta operación con medios químicos.
- c) Utilizar aceites y lubricantes no alimentarios en los elementos de los sistemas hidráulicos que puedan estar en contacto con materias primas o productos.
- d) Uso de motores de explosión (gasoil o gasolina) en elementos de transporte interiores.

### **II.8. ENVASADO.**

#### II.8.1. PRACTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Las operaciones de envasado deben realizarse por series completas, separando físicamente o por intervalos de tiempo las operaciones de envasado de productos que procedan de producciones convencionales.
- b) El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto solamente por hojas del mismo origen, variedad y categoría comercial.
- c) Esta operación de envasado se realizará en las mejores condiciones de asepsia posible, encontrándose los envases limpios y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.
- d) Los materiales de los envases habrán de cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Español, reglamentaciones específicas.
- e) Se usarán aquellos materiales que se puedan reutilizar o valorizar, incluyendo el reciclado para que haya las menores repercusiones en el medio ambiente.
- f) Las cajas o envases no deberán estar nunca en contacto con el suelo.
- g) Las zonas de almacenamiento de envases y materiales de envasado estarán claramente diferenciadas de la zona de manipulación, estos lugares se encontrarán limpios y deberán asegurar la protección correcta a los envases y material de envasado.

#### II.8.2. PRACTICAS PROHIBIDAS.

- a) Presencia de cualquier cuerpo extraño en los envases.
- b) Uso de productos químicos para la conservación.

#### II.8.3. PRACTICAS RECOMENDADAS.

- a) Disponer de un sistema que mantenga una rotación correcta y control de existencias.

### **II.9. IDENTIFICACION O ROTULACION.**

#### II.9.1. PRACTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Las etiquetas identificativas o en su caso el marcado exterior del envase debe llevar caracteres claros, visibles y fácilmente legibles, debiendo figurar al menos:
  - La denominación del producto: variedad.





- Identificación de Garantía (sistema de producción): Producción Integrada (el sistema de producción siempre debe seguir a la especie y no puede ser inferior a 3 mm).
- Nombre o código del órgano o entidad que haya realizado el control.
- Número de registro de la persona operadora o su denominación.
- Categoría comercial.
- Identificación de la empresa.
- Peso neto expresado en kilogramos.
- Fecha de fabricación.
- Código de trazabilidad.
- Además de aquellas exigencias establecidas en la normativa vigente en materia de etiquetado.

#### II.9.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS.

- a) Utilización del concepto “integrado/a” sin hacer mención al sistema de producción.
- b) Utilizar en otros productos que no hayan sido obtenidos bajo Producción Integrada nombres, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión.
- c) Utilización de distintivos de Producción Integrada sin identificación.

### **II.10. PALETIZACION Y EMBALAJE.**

#### II.10.1. PRACTICAS OBLIGATORIAS.

- a) Las cajas o embalajes que vayan a ser utilizados para envases deben indicar claramente que son de Estevia obtenido de Producción Integrada.
- b) 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:
  - Denominación del Producto.
  - Identificación de Garantía: “Producción Integrada”.
  - Numero de envases.
  - Nombre, razón social o denominación de la empresa.
  - Código de trazabilidad.
- c) El material a utilizar en el proceso de paletización y/o embalaje 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 Estevia en cuanto a la calidad se refiere.

#### II.10.2. PRACTICAS PROHIBIDAS.

- a) Embalajes o cajas que contengan envases en los cuales no figure de forma clara el sistema de producción por el que ha sido obtenido el Estevia “PRODUCCION INTEGRADA”. Exceptuando embalajes que contengan envases en los que sea visible y legible claramente este sistema de producción.



### II.10.3. PRACTICAS RECOMENDADAS.

- a) En su caso, embalajes conteniendo la numeración de los códigos de trazabilidad.

## **II.11. HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA**

### II.11.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) Cada persona operadora debe disponer de un plan de limpieza en el que se especifique tipos de productos a utilizar, frecuencia de uso y personal encargado de realizarla. Para la desinfección, debe existir un programa detallado de las instalaciones y maquinaria que se correspondan con sus necesidades.
- b) Contratación de empresas especializadas para programa detallado de desinfección, desinsectación y desratización, utilizando métodos y productos autorizados. El programa incluirá información mínima: identificación del equipo de trabajo, tareas y frecuencia de estas, material, productos, métodos de aplicación y situación de trampas.
- c) La limpieza y lucha contra parásitos en los lugares donde haya producto se realizará de forma que no se ocasione ningún tipo de contaminación en ésta, utilizando productos autorizados para la industria alimentaria.
- d) Se procederá a la limpieza y desinfección total de los locales de almacenamiento y/o industria al menos una vez al año, limpia de restos de envases, plásticos, etc.
- e) La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.
- f) Se preverá un local donde se pueda comer o permanecer independientemente de las zonas de recepción, elaboración, envasado y almacenamiento.
- g) Industrias de tipo mixtas y que dispongan exclusivamente de una sola línea para el procesado, deberá respetarse la separación de la Estevia procedente de Producción Integrada de aquella que no lo sea durante todo el proceso y manipulación.
- h) En toda la instalación: depósitos, etc., debe asegurarse que el vaciado sea total y permita su limpieza de forma adecuada.
- i) Todas las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.
- j) Tanto la maquinaria como las herramientas que se utilicen deben ser seguras y encontrarse en buen estado para su adecuado uso.
- k) Materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir al producto elaborado, propiedades nocivas, ni cambiar sus características organolépticas.
- l) Todos los productos de limpieza, desinfección, así como cualquier producto químico estarán correctamente etiquetados y autorizados para su uso. Estos productos se encontrarán en un almacén señalizado y aislado del resto de las instalaciones. Solamente tendrán acceso a ellos y los manipularán el personal designado por la empresa.
- m) Deberán disponer de contenedores suficientes, debidamente identificados y de uso exclusivo para residuos o desechos de la instalación. Estos contenedores serán exclusivos y se limpiarán periódicamente debiéndose establecer un plan de limpieza para ello.
- n) Existirá una planificación ordenada, minimizando al máximo cualquier olor anormal. Así como un sistema de recogida selectiva de residuos para facilitar su reciclado.
- o) La empresa debe disponer de una guía de buenas prácticas de higiene y manipulado en el que se especifiquen unos requisitos mínimos.



- p) El agua utilizada en la industria para el procesado del producto deberá proceder de la red pública, o en caso de tener otra procedencia, deberá ser perfectamente demostrada su potabilidad, tanto la utilizada para el contacto directo con la materia prima, como para cualquier superficie en contacto con ésta. Se llevará a cabo limpieza y desinfección periódica de depósitos de almacenamiento de esta, en su caso.
- q) Los tratamientos a realizar en silos, almacenes, depósitos y al propio producto, deben contar con la autorización del técnico asesor y estar bajo su control. Deberá comprobarse a la fecha de realización de la desinfección que la materia activa se encuentra autorizada.
- r) Establecer un sistema documentado de las operaciones de limpieza y mantenimiento en cada una de las fases del almacén o industria de primera transformación de la Estevia en Producción Integrada.

#### II.11.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) Presencia de animales en las zonas de recepción, manipulación, procesado y almacenamiento que puedan dar lugar a contaminaciones del producto.

#### II.11.3. PRÁCTICAS RECOMENDADAS

- a) El uso de trampas luminosas para insectos.

### II.12. COMERCIALIZACIÓN

#### II.12.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) El Organismo responsable de la certificación expedirá un documento al final de la campaña, en el que se certificará el total de kilogramos o toneladas de Estevia que se ha manipulado por la persona operadora y que ha cumplido con los requisitos exigidos en la normativa referente a la Producción Integrada y comercializado con la designación de Producción Integrada.
- b) La Estevia manipulada deberá ir siempre acompañado de un documento de producto conforme que acredite que el producto ha superado todos los controles. Este documento incluirá como datos mínimos:
  - Cantidad de Estevia.
  - Código de identificación del documento de producto conforme.
  - Lugar de destino.
  - Forma de transporte.
  - Datos de la persona operadora, emisora y receptora. .

### II.13. REGISTROS DE TRAZABILIDAD

#### II.13.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) La persona Operadora-Transformadora-Comercializadora que se incorpore a la Producción Integrada, deberá disponer de registros que permitan la verificación de los aspectos contemplados en esta norma técnica.



- b) Se llevará a cabo un registro con todas las anotaciones referidas a la Producción Integrada, preferentemente informatizado.
- c) En los Registros de Entradas y Salidas, independientemente del formato empleado, deberán anotarse todos los documentos a los que hacen referencia las entradas y salidas, adjuntándose a éste los originales o fotocopias (claras y legibles).
- d) En dicho documento se anotarán todas las entradas de las materias primas especificando la parcela de origen, especie y/o tipo de variedad, cantidad, fecha en que se ha producido, fecha de entrada, persona quien realiza la entrega, etc., De igual modo se anotarán todas las salidas identificando en el cuadro correspondiente el producto, cantidad total persona destinataria, código de trazabilidad, etc. Este libro debe actualizarse al menos semanalmente. Los registros generados deben ser conservados durante 5 años.
- e) El Organismo responsable de la certificación 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. En consecuencia, las personas operadoras están obligadas ante el Organismo responsable de la certificación a:
  - Suministrar información referida a instalaciones, productos, servicios o procesos productivos, permitiendo la comprobación directa.
  - Mostrar la documentación que justifique transacciones efectuadas, así como facilitar la copia de dicha documentación.
  - Permitir que se lleven a cabo tomas de muestras u otros tipos de control sobre materias primas, coadyuvantes o productos.
- f) Debe existir un sistema documentado de identificación de los productos en Producción Integrada que garanticen la separación, desde la parcela de cultivo hasta el final del procesado.
- g) Deben quedar claramente diferenciados los contenedores, receptáculos y demás medios empleados para la recolección y/o transporte del producto amparado por esta norma.

#### II.10.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) No podrá comercializarse como producto amparado por esta norma, otros productos procedentes de parcelas que no cumplan en toda su producción los exigidos en la Producción Integrada.

### **II.14. CONTROL DE CALIDAD**

#### II.14.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) En la recepción se realizará control de calidad por cada partida de Estevia entregada y productor, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes. Las partidas que no cumplan los requisitos establecidos deberán dejar de considerarse como de Producción Integrada.
- b) En dicho control de recepción, se realizará la verificación de los siguientes parámetros:
  - Porcentaje de humedad, mediante determinación instrumental.



- Determinación de materias extrañas, mediante control visual.
  - Sanidad, mediante control visual
- c) Se procederá a la identificación de cada partida con los siguientes datos: fecha de recepción, identificación de la persona operadora, peso y sistema de producción.
- d) Los aparatos utilizados para la determinación del porcentaje de humedad deberán estar mantenidos y verificados periódicamente.
- e) En su caso, la persona operadora que manipule debe disponer de procedimientos que indiquen periodicidad y exactitud con la que se verificarán los instrumentos de medida utilizados para comprobar la calidad del producto.
- f) Los resultados de los análisis practicados a las muestras de Estevia tienen que ir adjuntos al documento de toma de muestra que será firmado por la persona que se responsabilice de la veracidad de los datos y en el que se especifique:
- Día de la toma de muestra.
  - Especie.
  - Kilogramos y/o lotes muestreados.
  - Identificación de la persona productora.
  - Nº expediente del boletín de análisis de resultados.
- g) Se deberán registrar todos los datos y anotar todos los resultados indicados anteriormente. Los parámetros a comprobar son los especificados para cada producto en las normas de calidad de la legislación vigente de alimentos o la específicamente aplicable a la Estevia.
- h) La industria debe tener definido e implantado un plan de autocontrol mediante muestreo sistemático de la producción que sirva para detectar y comprobar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios, así como otras sustancias indeseables. La persona operadora realizará las tomas de muestras necesarias en locales de almacenamiento e industria de manipulación y procesado de la Estevia que garantice que el producto está libre de sustancias indeseables. Con ello se garantiza que se han utilizado exclusivamente materias activas autorizadas y que cumple con lo establecido en la Legislación Comunitaria Europea, en la Legislación Estatal y Autonómica, siendo el contenido en residuos inferior al Límite Máximo de Residuos (LMR) especificado en la legislación española.
- i) Además se cumplirá la legislación establecida respecto al contenido de residuos en el país de destino donde se comercialice el producto.
- j) Disponer de análisis anuales microbianos de las fuentes de abastecimiento del agua de la planta de producción.
- k) Existe la obligatoriedad de conservar los registros de los controles y análisis efectuados.
- l) En el caso de que alguna partida no cumpla las condiciones de las normativas y reglamentos de Producción Integrada que le afecten, la empresa deberá disponer de un procedimiento documentado para el tratamiento de la materia prima o producto no conforme, procediéndose a la comercialización fuera del régimen del sistema de calidad de Producción Integrada.
- m) La persona operadora debe tener un procedimiento de detección y constancia de registros para las acciones correctoras que desarrollarán cuando se detecten “no conformidades” en cualquiera de las prácticas y requisitos desarrollados en esta Norma Técnica Específica.



- n) La empresa deberá poseer algún sistema de tratamiento o gestión de residuos sólidos y efluentes. Así como establecer un sistema de recogida de aceites usados u otros productos tóxicos dándoles el destino previsto con arreglo a la legislación vigente.
- o) Para garantizar la seguridad de los alimentos se llevará un sistema preventivo de control mediante un sistema de vigilancia APPCC de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

#### II.14.2. PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- a) Llevar a cabo el almacenamiento o manipulación de la Estevia que no alcance los parámetros definidos en cuanto a la calidad se refiera.

#### II.15. RECLAMACIONES DE CLIENTES

##### II.15.1. PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

- a) Se dispondrá de un sistema para el tratamiento de las reclamaciones de clientes relacionados con las prácticas recogidas en estos requisitos y resto normativa de Producción Integrada que le afecten.
- b) Este sistema contemplará la recepción, registro, evaluación y acciones correctoras emprendidas, así como la conservación de los registros que se generen.

### CUADRO Nº 1: ESTRATEGIA DE CONTROL INTEGRADO

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

Las parcelas se agruparán por zonas de cultivo de características semejantes (zonas homogéneas), con una superficie máxima de 20 hectáreas cada zona. En cada zona homogénea existirá al menos una Estación de Control (EC)

La Unidad Muestral Primaria (UMP) puede ser la planta, un cuadrado de 0,25 m de lado o un tramo de 5 m del línea de plantas.

Número de UMP/ EC:

- 25 plantas o 4 cuadrados o 2 tramos de 5 m en parcelas ≤ de 5 hectáreas
- 50 plantas o 6 cuadrados o 4 tramos de 5 m en parcelas > de 5 ha y ≤ de 10 ha.
- 100 plantas o 10 cuadrados u 8 tramos de 5 m en parcelas > de 10 ha.

Periodicidad de las observaciones: Una vez a la semana, durante el período de riesgo de la actividad del parásito. Se valorará la fauna auxiliar.

La estimación del riesgo y los métodos de control para cada plaga/enfermedad se detallan en el cuadro siguiente:

Enfermedades:

- La planta de Estevia en Extremadura es susceptible a la Septoria.
- La septoria es un hongo que produce decoloración, amarilleo y manchas marrones o negras produciendo la necrosis final de la hoja. Aparece por la parte inferior de la planta y si tiene las condiciones adecuadas, va ascendiendo. Es importante el control de este hongo, ya que es la principal enfermedad de este cultivo e influye directamente con el rendimiento final de la planta. Para controlarlo, se realizan aplicaciones foliares, con azufre y gluconato de cobre de forma preventiva.

Plaga/enfermedad	Seguimiento y estimación del riesgo	Umbral de intervención	Métodos de control	
			Culturales / Otros	Químicos
<b>Septoria</b> <i>Septoria tritici</i> <i>S. nodorum</i>	- Se realizará un recorrido en zigzag o diagonal por toda la parcela - Control de presencia de la enfermedad sobre las hojas de la parte baja de la planta, que es por donde aparecen los síntomas y después se trasladan hacia las hojas de la parte alta de la planta. - Seguimiento de las zonas de la parcela con mayor riesgo de aparición de la enfermedad, por proporcionar condiciones favorables de humedad y temperatura.	A la aparición de hojas con manchas del hongo.	- Evitar riego por aspersión, preferible riego localizado - Abono nitrogenado equilibrado - Uso de variedades poco sensibles - Control preventivo si se esperan condiciones favorables para su desarrollo - No repetir fungicidas con el mismo modo de acción	Se podrán utilizar los productos fitosanitarios autorizados en el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
<b>Podredumbres de cuello</b> <b>(Rhizoctonia solani y otros)</b> <i>Rhizoctonia sp</i>	- Muestreo antes de las recolecciones para cuantificar nº de plantas afectadas - La detección se realiza para programar medidas preventivas para la siguiente campaña	No está definido	- Trasplantar plantas sanas, evitar heridas a las plantas y buen manejo del riego	Se podrán utilizar los productos fitosanitarios autorizados en el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
<b>Adventicias</b>	Tener en cuenta el historial de la parcela. Observación visual de la parcela	5% de superficie afectada	- Evitar el transporte de semillas o partes de plantas de malas hierbas, mediante maquinaria, el agua de riego, el ganado o los estiércoles. - El riego localizado disminuye la aparición de hierbas en las partes del suelo no regadas	Se podrán utilizar los productos fitosanitarios autorizados en el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Nota:

Para realizar tratamientos, se debe comprobar que las sustancias se encuentran autorizadas para el cultivo y para el uso utilizado. También será necesario comprobar que los productos comerciales estén autorizados para el uso que se le quiere dar.