

I. Disposiciones generales

DEPARTAMENTO DE PRESIDENCIA Y RELACIONES INSTITUCIONALES

1624 *DECRETO 70/2007, de 8 de mayo, del Gobierno de Aragón, de creación del Consejo de Colegios Profesionales de Delineantes de Aragón.*

La Ley 2/1998, de 12 de marzo, de Colegios Profesionales de Aragón, determina, en su artículo 25, que «los Colegios Profesionales aragoneses de una misma profesión o actividad profesional podrán instar la constitución del Consejo de Colegios de Aragón de la respectiva profesión o actividad profesional, que será único y extenderá su ámbito a todo el territorio de la Comunidad Autónoma». Su creación ha de tener lugar mediante Decreto del Gobierno de Aragón.

En aplicación de tal precepto y en relación con la profesión de los Delineantes, los Presidentes de los respectivos Colegios de Huesca, Teruel y Zaragoza han solicitado la creación del Consejo de Colegios de Delineantes de Aragón, previo acuerdo adoptado en las Asambleas Generales de cada uno de los Colegios citados.

Aprobada la iniciativa de la constitución del ya mencionado Consejo de Colegios de Aragón conforme a los requisitos establecidos en el texto legal citado y en el Decreto 158/2002, de 30 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se regulan los procedimientos para la creación de Colegios Profesionales y de Consejos de Colegios de Aragón, y la organización y funcionamiento del Registro de Colegios Profesionales y de Consejos de Colegios de Aragón, los Decanos Presidentes de los Colegios dieron traslado de la misma al Departamento de Presidencia y Relaciones Institucionales, cuyo titular, previo dictamen de la Dirección General de Interior sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 26 de la Ley de Colegios Profesionales de Aragón y en el Decreto citado, y habiéndose observado el procedimiento establecido en dicho texto legal, ha propuesto al Gobierno la creación del Consejo de Colegios Profesionales de Delineantes de Aragón.

En virtud de cuanto antecede, y previa deliberación del Gobierno de Aragón en su reunión celebrada el día 8 de mayo de 2007,

DISPONGO:

Artículo 1. Creación.

Se crea el Consejo de Colegios Profesionales de Delineantes de Aragón, como corporación de Derecho Público, que tendrá personalidad jurídica propia y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, según lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 2/1998, de 12 de marzo, de Colegios Profesionales de Aragón.

Artículo 2. Relaciones con la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón.

El Consejo de Colegios Profesionales de Delineantes de Aragón se relacionará con la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón a través del Departamento de Presidencia y Relaciones Institucionales, sin perjuicio de que en aquellos asuntos que afecten al contenido de la profesión, el Consejo de Colegios Profesionales de Delineantes de Aragón se relacionará con el Departamento competente por razón de la materia.

Disposición adicional única.—Comisión Gestora.

A partir de la publicación del presente Decreto en el «Boletín Oficial de Aragón», se constituirá una Comisión Gestora integrada por un representante de cada uno de los Colegios de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Huesca, Teruel y Zaragoza, que asumirá las funciones de representación y

gobierno del Consejo de Colegios hasta la constitución y toma de posesión de sus órganos estatutarios.

Disposiciones finales.

Primera.—Estatutos.

La Comisión Gestora elaborará, en el plazo de seis meses a contar desde la publicación del presente Decreto en el «Boletín Oficial de Aragón», los Estatutos del Consejo de Colegios Profesionales de Delineantes de Aragón, para cuya aprobación e inscripción en el Registro de Colegios Profesionales y Consejos de Colegios de Aragón se estará a lo dispuesto en los artículos 31 y 32 de la Ley 2/1998, de 12 de marzo, de Colegios Profesionales de Aragón, y en el Decreto 158/2002, de 30 de abril.

Segunda.—Se faculta al Vicepresidente del Gobierno y Consejero de Presidencia y Relaciones Institucionales para cuantas actuaciones sean necesarias para la ejecución de lo dispuesto en el presente Decreto.

Dado en Zaragoza, a 8 de mayo de 2007.

**El Presidente del Gobierno de Aragón,
MARCELINO IGLESIAS RICOU**

**El Vicepresidente del Gobierno y Consejero
de Presidencia y Relaciones Institucionales,
JOSE ANGEL BIEL RIVERA**

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Y ALIMENTACION

1625 *ORDEN de 11 de mayo de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se fijan las Normas Generales que deben aplicarse a la producción integrada de vegetales.*

El Decreto 223/2002, de 25 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula y fomenta la producción integrada de vegetales, establece los principios generales a que debe sujetarse la producción integrada de vegetales, previéndose en el apartado 2 de su artículo 3 que por Orden del Consejero competente en materia de agricultura podrán desarrollarse y especificarse los principios generales señalados así como determinar, en el marco de los mismos, las condiciones técnicas específicas para cada cultivo o grupo de cultivos.

Por Orden de 9 de agosto de 2002, del Departamento de Agricultura, se fijaron las Normas Generales a aplicar en la producción integrada de vegetales. Con el transcurso del tiempo, se ha hecho necesaria una actualización completa de las mismas con el fin de su ajuste a los procedimientos actuales en el ámbito de la producción, de la protección medioambiental y de la certificación del producto final. Se persiguen, como novedades básicas, una mejora en los requisitos de trazabilidad del producto, así como un mayor conocimiento por los productores de sus recursos edáficos y las implicaciones de éstos en el uso del riego y en los protocolos de abonado. Todo ello en aras de una gestión ambiental que redunde en una mayor protección del recurso agua y en la disminución de emisiones difusas en los retornos de los sistemas agrícolas.

Por otra parte, este sistema productivo ha sido regulado recientemente por la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, integrándolo de un modo expreso en su marco de calidad diferenciada.

Las presentes normas serán de aplicación a todos los cultivos y grupos de cultivo destinados a la producción integrada de vegetales. Además, para cada uno de ellos se aprobará una reglamentación técnica específica que determinará las condiciones de cultivo, concretando las prácticas prohibidas, las obligatorias y las recomendables. Por ello, cada cultivo deberá cumplir las presentes Normas Generales así como su Norma

Técnica Específica. No obstante y dadas las destacables diferencias entre cada cultivo, la correspondiente Norma Técnica Específica podrá concretar excepciones, para un cultivo y práctica concretos, respecto de los criterios establecidos en las Normas Generales. Todo ello respetando los aspectos esenciales e ineludibles en este sistema productivo que persigue, como calidad fundamental ante el consumidor, una menor afección ambiental del sistema agrario frente a la agricultura estándar.

Para la determinación de las presentes Normas Generales que esta Orden contiene, han sido tenidas en cuenta las orientaciones de la Organización Internacional de la Lucha Biológica, así como los contenidos del denominado Código EUREP de buenas prácticas agrarias acordadas por las grandes cadenas de distribución de alimentos.

Su estructura normativa, atendiendo a la planificación y procesos cronológicos de los cultivos, cuenta con un capítulo preliminar y cinco capítulos de desarrollo. Sus títulos son los siguientes: cuestiones comunes; instalaciones equipos y protección de la seguridad y salud de los trabajadores; aspectos propios del cultivo; aspectos propios de la central/almacén; identificación y trazabilidad; y certificación y control.

Por todo lo expuesto, dispongo:

Artículo único.—Aprobación.

Se aprueban las Normas Generales que deben aplicarse en la Producción Integrada de Vegetales de Aragón, que se insertan como Anexo a esta Orden.

Disposiciones derogatorias

Unica.—Cláusula derogatoria.

Queda derogada la Orden de 9 de agosto de 2002, del Departamento de Agricultura, por la que se fijan las normas generales a aplicar en la producción integrada de vegetales.

Disposiciones finales

Unica.—Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 11 de mayo de 2007.

**El Consejero de Agricultura y Alimentación,
GONZALO ARGUILE LAGUARTA**

ANEXO

I.—INDICE DE LAS NORMAS GENERALES QUE DEBEN APLICARSE EN LA PRODUCCION INTEGRADA DE VEGETALES.

CAPITULO PRELIMINAR: CUESTIONES COMUNES.

CAPITULO I: INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROTECCION DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES.

1.1.—En campo.

1.2.—En central o industria de transformación.

CAPITULO II: ASPECTOS PROPIOS DEL CULTIVO.

2.1.—Aspectos agronómicos generales.

2.2.—Suelo, preparación del terreno y laboreo.

2.3.—Siembra/plantación.

2.4.—Fertilización y enmiendas.

2.5.—Poda.

2.6.—Riego.

2.7.—Control integrado.

2.8.—Recolección.

CAPITULO III: ASPECTOS PROPIOS DE LA CENTRAL/ALMACEN.

3.1.—Recepción.

3.2.—Tratamientos post-recolección y lavado.

3.3.—Proceso de transformación y elaboración del producto.

3.4.—Envasado.

CAPITULO IV: IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD.

CAPITULO V: CERTIFICACION Y CONTROL.

II.—NORMAS GENERALES QUE DEBEN APLICARSE EN LA PRODUCCION INTEGRADA DE VEGETALES.

CAPITULO PRELIMINAR: CUESTIONES COMUNES.

1.—Las presentes Normas Generales definen las prácticas que, bajo la dirección del responsable técnico, deben cumplir los operadores, especialmente las relativas al material vegetal, fertilizantes, fitosanitarios, gestión de residuos y envases, prevención de riesgos laborales, sanidad y gestión medioambiental del sistema productivo.

2.—Estas Normas Generales serán de aplicación a todos los cultivos o grupos de cultivo, si bien, para cada uno de ellos, se publicará una Norma Técnica Específica que regulará detalladamente su producción. Cada cultivo deberá cumplir las Normas Generales así como su Norma Técnica Específica, entendiendo que esta última podrá establecer excepciones, para un cultivo concreto, a los criterios establecidos en las presentes Normas Generales.

3.—Las Normas Técnicas Específicas que se aprueben para cada cultivo o grupo de cultivos, en el marco de estas Normas Generales, para complementarlas o para fijar intervalos, límites, sistemas o prácticas no definidas en éstas, responderán a las recomendaciones y los principios establecidos en las normas internacionales, si éstas existen y, en otro caso, a las mejores técnicas posibles descritas en la literatura científica y técnica que sean compatibles con la producción integrada de vegetales.

4.—Los procedimientos de toma de muestras y los métodos analíticos necesarios para efectuar las determinaciones que se establecen en las normas deberán ser los establecidos oficialmente o, en su defecto, los aceptados internacionalmente. Las muestras se analizarán y diagnosticarán en laboratorios acreditados o autorizados por la administración.

5.—Se entiende por Unidad Homogénea de Cultivo (UHC) la superficie que por su caracterización según los tipos de suelo, clima, cultivo y, en su caso, riego, sea susceptible de recibir operaciones culturales y técnicas agronómicas similares. En el caso de agrupaciones de productores, podrán existir UHCs que incluyan cultivos o partes de cultivos de varios agricultores.

6.—En el artículo 6 del Decreto 223/2002, de 25 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula y fomenta la producción integrada de vegetales, se establece el contenido del cuaderno oficial de explotación, que deberá conservarse a disposición de la autoridad competente durante un periodo mínimo de cuatro años.

7.—Análogamente al punto anterior, el artículo 7 del referido Decreto 223/2002 establece el contenido del registro general de entradas y salidas, que también deberá conservarse a disposición de la autoridad competente durante un periodo mínimo de cuatro años.

CAPITULO I: INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROTECCION DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES.

1.1.—En campo.

1.1.1.—Almacenes de productos fitosanitarios y fertilizantes.

Prácticas obligatorias

a) Los fitosanitarios deben almacenarse en su embalaje original, en un lugar seguro, bien ventilado, bien iluminado, y de acuerdo a la legislación vigente.

b) Los fertilizantes deben almacenarse adecuadamente en

un lugar seco, limpio y protegido, donde no haya riesgo de contaminación de las fuentes de agua.

c) El almacén de fitosanitarios debe poder retener posibles derrames.

d) El acceso y las llaves del almacén referido en la letra c) anterior, deben estar limitados a los trabajadores con preparación adecuada en el manejo de fitosanitarios.

e) En los alrededores del almacén de fitosanitarios deben estar fácilmente localizables y disponibles: el protocolo de actuación en caso de accidente, la ubicación más próxima de un teléfono así como un listado que contenga los números de emergencia.

f) Solamente deben almacenarse los fitosanitarios autorizados para el uso en los cultivos de la explotación.

g) Los productos formulados en polvo deben almacenarse en estanterías situadas por encima de los líquidos.

h) Deben colocarse señales de aviso de peligro en las puertas de acceso al almacén.

i) Debe conservarse la documentación referente a inventarios, control y rotación de materias activas.

1.1.2.—Equipos para tratamientos.

Prácticas obligatorias

a) La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, abonados foliares, y otros, deberá encontrarse en el adecuado estado de conservación y funcionamiento.

b) La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se someterá a revisión y calibrado periódico. La revisión se efectuará de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia. Todos los años, ésta será realizada por el productor.

1.1.3.—Protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

Prácticas obligatorias

a) Las instalaciones dispondrán de botiquines de primeros auxilios accesibles a los trabajadores.

b) La empresa definirá unas normas básicas de higiene que estarán disponibles para el personal, de acuerdo con las características de la explotación.

c) En el caso de tratamientos fitosanitarios, el aplicador deberá tener la cualificación adecuada.

d) En caso necesario, y siguiendo para ello las instrucciones que constan en las etiquetas del producto de que se trate, los operarios que manejen fitosanitarios deberán disponer de ropa y equipos adecuados para garantizar su seguridad.

e) Los lugares destinados a residencia de los trabajadores deberán cumplir con los requisitos de habitabilidad y de servicios mínimos.

Prácticas recomendadas

a) Tratar de que siempre esté presente al menos un trabajador que haya recibido formación de primeros auxilios.

b) Los operarios que trabajen con aplicaciones de fitosanitarios en la explotación deberán realizar un chequeo de salud anualmente.

1.1.4.—Transporte del producto vegetal y contenedores.

Prácticas obligatorias

a) Los vehículos que transporten el material vegetal hacia las instalaciones, deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos vegetales.

b) Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra carga distinta que los productos vegetales o para el transporte de otros productos alimenticios, deberá procederse a una limpieza eficaz, entre las cargas, para evitar el riesgo de contaminación.

c) Los receptáculos y los contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos vegetales deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, a fin de proteger de la contaminación, y estarán diseñados de forma que permitan la limpieza o desinfección adecuada.

1.2.—En central o industria de transformación.

1.2.1.—Generalidades.

Práctica obligatoria

En el caso de existir almacén de productos fitosanitarios y/o fertilizantes en la central o industria de transformación, se aplicarán las obligaciones del punto 1.1.1 de la presente norma.

1.2.2.—Instalaciones.

Prácticas obligatorias

a) Todos los materiales que se usen en las instalaciones y entren en contacto con el producto, deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente, a fin de evitar contaminaciones de productos.

b) Las máquinas, los recipientes y elementos de transporte, los envases provisionales y los lugares de almacenamiento deberán evitar la transmisión de sustancias contaminantes por contacto a los productos.

c) Las instalaciones tendrán un adecuado mantenimiento de conservación.

d) La zona de envasado y de manipulación debe estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada. Los sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten la entrada de plagas.

e) Todas las instalaciones deben tener la ventilación adecuada, natural o mecánica. Se instalarán elementos que impidan la entrada de insectos por huecos y ventanas.

f) Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales. Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios convenientes para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura. Su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.

g) Deberán existir zonas diferentes para almacenamiento de productos vegetales, productos químicos y material de embalaje.

h) Deberá existir un área específica para materiales de desecho.

i) Los recipientes de evacuación de los residuos serán exclusivos para este fin y se limpiarán periódicamente, debiéndose establecer un plan de limpieza para ello.

j) Los productos químicos de limpieza, estarán correctamente etiquetados y autorizados para su uso, y se mantendrán almacenados en un lugar que se pueda cerrar y que deberá estar debidamente señalizado.

k) La empresa dispondrá de un suministro de agua potable para aquellas operaciones en las que el agua se emplee directamente sobre los productos vegetales (lavado, tratamientos, refrigeración y humidificación), y para el lavado de cualquier superficie que entre en contacto directo con los mismos.

l) Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.

m) La limpieza, así como la desinsectación y desratización, se realizará con métodos y productos autorizados, conservando los correspondientes partes de tratamiento.

n) Las producciones obtenidas bajo normas de producción integrada se almacenarán y manipularán por separado, en el espacio y/o en el tiempo, según el caso, de otras obtenidas por métodos diferentes.

Prácticas prohibidas

a) Todos los materiales especificados en el Código Alimentario Español (Art. 2.04.03) y normativa vigente, como el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.

b) La utilización de equipamiento con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos

elaborados donde no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizarán tornillos o fileteados en las zonas en contacto con el producto elaborado.

1.2.3.—Equipos.

Prácticas obligatorias

a) Las empresas o centros de tratamiento post-cosecha deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños.

b) La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene. Se evitará la contaminación y contacto de productos de limpieza con los productos acogidos a producción integrada.

c) Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando será necesario.

d) Las carretillas y otros implementos equipados con motores diésel o gasolina se usarán exclusivamente fuera del almacén.

e) Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado, que sean seguras y que dispongan de medios de protección adecuados. Además deberán estar almacenadas en un lugar apropiado.

1.2.4.—Protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

Prácticas obligatorias

a) En los almacenes e instalaciones deben estar claramente indicadas todas las áreas peligrosas o de riesgo.

b) Todos los operarios que manejen y usen fitosanitarios, y aquellos que trabajen con equipos peligrosos o complejos, deben recibir una formación adecuada. Asimismo, los operadores conservarán un registro documental en el que conste la formación proporcionada a cada operario en materia de seguridad y salud laboral.

c) Deberán estar previstos los procedimientos a usar en los casos de emergencia y accidente, disponiendo lo necesario para que las instrucciones contenidas en aquellos sean conocidas y entendidas por todos los trabajadores.

d) Los operarios deben recibir una preparación básica sobre higiene para el manejo de productos frescos. En esta preparación se debe señalar la necesidad de higiene en las manos, la protección de cortes en la piel, y la limitación de fumar, comer y beber a los lugares permitidos.

e) Los recintos deben estar limpios de basuras y desechos y disponer de recipientes adecuados para la recogida de los residuos, con el fin de evitar que sean lugares propensos al desarrollo de plagas y enfermedades.

f) Los lugares destinados a residencia de los trabajadores deberán cumplir con los requisitos de habitabilidad y de servicios mínimos.

Prácticas recomendadas

a) Tratar de que siempre se encuentre al menos un trabajador que haya recibido formación de primeros auxilios.

b) Los operarios que trabajen con aplicaciones de fitosanitarios en la explotación deberían realizar un chequeo de salud anualmente.

CAPITULO II. ASPECTOS PROPIOS DEL CULTIVO

2.1.—Aspectos agronómicos generales.

Prácticas obligatorias

a) En los cultivos sin suelo se dispondrá de instalaciones que permitan la recirculación de los lixiviados.

b) Los substratos inertes deberán reciclarse, salvo en los casos que por informe suscrito por un técnico competente se establezca que ello no es agronómicamente aconsejable.

c) Al finalizar el cultivo, los plásticos de acolchado, o de cubiertas de plástico, deberán retirarse para su reciclado o vertido controlado.

Práctica prohibida

El abandono de restos plásticos, envases y otros residuos en el interior o en los lindes de la parcela.

Práctica recomendada

En cultivos anuales deberá establecerse un programa de rotación de cultivos de al menos tres hojas. Excepto en cultivos protegidos y arrozales.

2.2.—Suelo, preparación del terreno y laboreo.

Prácticas obligatorias

a) Deberá mantenerse y mejorar la fertilidad del suelo mediante:

—La definición del nivel deseable de materia orgánica y el establecimiento de las medidas adecuadas para su conservación o incremento.

—La utilización de prácticas agrícolas que eviten la compactación del suelo.

—El mantenimiento de la protección del suelo, durante el mayor tiempo posible, mediante una cubierta cultivada o no.

b) Se eliminarán las malas hierbas y restos vegetales de cultivos anteriores en la forma adecuada y con la suficiente antelación, pudiendo quedar sus restos sobre el suelo cuando no representen un riesgo de transmisión de plagas o enfermedades de los vegetales, o en el caso de que se practique agricultura de conservación.

c) Las labores se realizarán respetando al máximo la estructura del suelo y sin volteo, evitando las escorrentías y los encharcamientos. Asimismo, para la adecuada conservación del suelo se tendrá en cuenta la pendiente y según ésta, se realizará una especial preparación del terreno (en terrazas o bancales) y en su caso se adecuarán las dimensiones y características del alomado con el fin de evitar fenómenos de erosión.

Prácticas prohibidas

a) La desinfección del suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por la autoridad competente. Las autorizaciones podrán ceñirse a una determinada zona o región concreta.

b) La realización de labores orientadas en el sentido de la pendiente.

c) La utilización permanente de aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelo de labor, excepto en el cultivo de arroz.

2.3.—Siembra/plantación.

Prácticas obligatorias

a) Emplear material vegetal procedente de productores oficialmente autorizados y, en su caso, de acuerdo con la normativa de Pasaporte Fitosanitario para los países de la U.E. y la correspondiente a los certificados oficiales para el movimiento de material vegetal desde terceros países.

b) Conservar las facturas de compra con indicación del lote en el caso de semillas.

c) Donde haya opción de controlar una plaga o enfermedad mediante tratamiento de semilla o pulverización foliar, siempre se elegirá la primera opción.

d) En cultivos de horticolas, la siembra o transplante se efectuará, como mínimo, una semana después de arrancar el cultivo precedente y realizar las labores de preparación del terreno.

e) Eliminar previamente a la siembra/plantación todo el material vegetal que presente síntomas de enfermedad o un desarrollo anormal.

Práctica prohibida

El uso de material de reproducción modificado genéticamente.

2.4.—Fertilización y enmiendas.

Prácticas obligatorias

a) Previamente a la incorporación de cada UHC al programa de producción integrada, deberán realizarse los análisis y

caracterizaciones del suelo según se establezca en la correspondiente Norma Técnica Específica.

b) Las enmiendas orgánicas y minerales se efectuarán en función de los resultados analíticos obtenidos.

c) La fertilización mineral se efectuará teniendo en cuenta las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo, las aportaciones efectuadas por otras vías (agua y materia orgánica) y las épocas de aplicación más adecuadas.

d) El suministro de nutrientes se efectuará vía suelo; excepcionalmente se podrán realizar aplicaciones foliares siempre que sean justificadas.

e) Para los macronutrientes, se realizará y aplicará un programa de fertilización para cada cultivo de la UHC.

f) Los oligoelementos solo se aplicarán cuando un análisis previo determine su insuficiencia para los requerimientos reales del cultivo, o por justificación del técnico de la Agrupación de Producción Integrada de Agricultura (APRIA).

g) Las aplicaciones de fertilizantes de cualquier tipo deben registrarse en el cuaderno de explotación. Estos registros deben incluir como mínimo: ubicación, fecha de aplicación, tipo y cantidad de fertilizante aplicado, el método de aplicación y el operador.

h) Cuando se utilicen fertilizantes orgánicos, para cada producto y procedencia, se deberá disponer de un análisis del mismo en el que figure los niveles de nutrientes, o bien, se podrán utilizar como valores orientativos los que figuren en publicaciones oficiales.

i) A efectos de épocas de aplicación de abonado, se agruparán los fertilizantes que aportan nitrógeno de la siguiente forma:

Grupo I: Fertilizantes orgánicos residuales con nitrógeno de mineralización lenta: estiércol de bovino, ovino, cómpost, etc.

Grupo II: Fertilizantes orgánicos de nitrógeno fácilmente mineralizable: Estiércol fluido de bovino sin cama, de porcino, gallinaza, abonos minerales con nitrógeno de liberación lenta o con inhibidores de actividad enzimática.

Grupo III: Otros fertilizantes minerales.

Prácticas prohibidas

a) Superar la cantidad máxima permitida por hectárea y año de nitrógeno total, establecida en cada Norma Técnica Específica.

b) Aportar nitrógeno sobre aquellas superficies agrarias en las que no vaya a ser absorbido por los cultivos.

c) El uso como fertilizante de lodos de depuradora o residuos industriales.

Prácticas recomendadas

a) Los sistemas o maquinaria de aplicación de fertilizantes deben garantizar una exactitud razonable en la aplicación de las dosis de fertilizantes. Es recomendable proceder a su calibración.

b) Desarrollar un plan de cultivo y de momento de aplicación del fertilizante para asegurarse que la pérdida de nutrientes sea mínima.

c) Almacenar los abonos orgánicos de manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación del medio ambiente.

d) Con riego localizado, siempre que sea posible, se utilizará el sistema de riego para realizar la fertilización.

2.5.—Poda.

Prácticas obligatorias

a) El sistema de poda de cultivos leñosos deberá permitir una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, y mantener una adecuada relación hoja/madera.

b) El exceso de vigor se corregirá dando prioridad a las prácticas culturales: riego, nutrición y poda.

c) Los cortes realizados en la poda en verde deberán permitir la correcta cicatrización de las heridas.

b) Se evitará la propagación de enfermedades a través de los instrumentos de poda.

Prácticas prohibidas

a) La quema incontrolada de restos de poda.

b) El abandono de los restos de poda en la parcela, salvo troceado o triturado de los mismos, así como su incorporación al terreno mediante labores.

2.6.—Riego.

Prácticas obligatorias

a) Disponer de datos analíticos sobre el agua de riego, tomados a nivel de las parcelas de producción integrada, repitiéndose éstos con una periodicidad de 5 años al objeto de tomar las decisiones agronómicas oportunas sobre fertilización, fracciones de lavado, etc. En el caso de las zonas vulnerables establecidas de acuerdo con el Decreto 77/1997, de 27 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Código de Buenas Prácticas Agrarias de la Comunidad Autónoma de Aragón y se designan determinadas áreas Zonas Vulnerables a la contaminación de las aguas por los nitratos procedentes de fuentes agrarias, los análisis se realizarán cada dos años siempre que el agua sea de origen subterráneo. En el caso de agua procedente de acuíferos subterráneos, la toma de la muestra de agua se efectuará después de dejar funcionar un tiempo el sistema de bombeo. En el caso de cambios apreciables en el acuífero o en la fuente de suministro de agua se realizará un nuevo análisis.

b) Tomar las medidas necesarias para evitar las pérdidas de agua.

c) En riegos a presión, establecer los volúmenes anuales necesarios mediante el cálculo de las necesidades del cultivo, basándose en datos locales de la evapotranspiración calculada mediante los datos de la estación meteorológica más próxima así como los referentes a la eficiencia del sistema de riego.

d) Los volúmenes máximos de cada riego se establecerán en función de la profundidad radicular y de las características físicas del suelo (capacidad de retención de agua disponible para las plantas).

e) Para la programación de los riegos se seguirán las indicaciones de la Oficina del Regante y métodos técnicamente aceptados.

f) El sistema de riego deberá diseñarse para cada parcela y garantizará siempre la conservación del suelo.

g) Deberán utilizarse técnicas de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hidráulicos.

h) Deberá registrarse en el cuaderno de explotación el agua de riego aplicada. En caso de no poder determinar la cantidad exacta, se efectuará una estimación.

Prácticas prohibidas

a) Utilización de aguas residuales sin depuración previa.

b) Utilización de aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

c) Extraer agua en cantidades que no permitan la sostenibilidad de la fuente.

Prácticas recomendadas

a) Utilizar métodos de predicción sistemática de las necesidades de agua del cultivo, que ajusten el riego a la previsión de precipitaciones, necesidades de la planta y evapotranspiración.

b) Realizar un plan de gestión del agua que incluya: sistemas de reutilización, riego nocturno, mantenimiento de equipos de riego para reducir el goteo, almacenaje de invierno, recogida de agua de lluvia de invernaderos y otros.

c) Disponer de algún tipo de control de humedad del suelo.

2.7.—Control Integrado.

Prácticas obligatorias

a) En el control de plagas, enfermedades y malas hierbas, tendrán siempre prioridad los métodos biológicos, biotecnológicos, culturales y físicos respecto a los métodos químicos.

b) La estimación del riesgo en cada parcela se hará mediante evaluaciones de los niveles poblacionales, estado de desarrollo de las plagas y fauna útil, fenología del cultivo y condiciones climáticas. La aplicación de medidas directas de control de plagas solo se efectuará cuando los niveles poblacionales superen los umbrales de intervención.

c) En el caso de enfermedades, solo se realizarán los tratamientos si existen las condiciones necesarias para que haya riesgo de infección.

d) En el caso de resultar necesaria una intervención con productos químicos, las materias activas a utilizar se seleccionarán siguiendo el criterio de elegir aquellos que, proporcionando un control efectivo de la plaga, el patógeno o la mala hierba, tengan el menor peligro para humanos, ganado y medio ambiente en general. Además, se tomarán las medidas oportunas para proteger la flora y la fauna en las inmediaciones de las parcelas y se evitarán las derivas. En todo caso, sólo podrán utilizarse en cada momento productos autorizados para el uso pretendido en el Registro de Productos Fitosanitarios del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación y aprobados expresamente por las normas técnicas de cada cultivo.

e) Para evitar riesgos a los operarios, a los consumidores y al medio ambiente, la aplicación de productos químicos se efectuará siempre mediante las técnicas recomendadas en la etiqueta del producto y siguiendo las recomendaciones e instrucciones dictadas por los técnicos responsables.

f) Cuando se prepare el caldo de productos fitosanitarios, deben seguirse los procedimientos adecuados para su manejo y carga, según se indica en las instrucciones de la etiqueta. La correcta cantidad de caldo para el cultivo a tratar y el tipo de tratamiento propuesto deben calcularse, prepararse exactamente y registrarse.

g) Para cultivos de recolección continua durante un periodo dilatado de tiempo, debe haber un plan para la protección vegetal que no comprometa los periodos de seguridad. Tal plan debe considerar el uso de delimitadores del campo que distingan claramente las plantas que son para la recolección del resto del cultivo.

h) Con objeto de disminuir la contaminación proveniente de los restos de fitosanitarios que quedan en los envases, se efectuará tratamiento de triple enjuagado de los mismos. El agua de este enjuagado se añadirá al tanque de aplicación.

i) En el caso de que quede líquido en el tanque por un exceso de mezcla, o si hay tanques de lavado, éstos deben aplicarse sobre el mismo cultivo siempre que no supere la cantidad de materia activa por hectárea permitida en la autorización del producto.

j) Debe conservarse un listado actualizado de todas las materias activas que son utilizadas para cada cultivo. Este listado deberá tener en cuenta cualquier cambio en la legislación sobre fitosanitarios. En el caso de producciones para exportación, los productores deben conocer las restricciones de ciertos productos químicos en los países de destino.

k) Los operadores productores deberán conservar durante cuatro años los resultados de los ensayos de residuos.

l) Los fitosanitarios caducados y los envases vacíos solamente pueden gestionarse mediante un gestor de residuos autorizado o una compañía proveedora.

Prácticas prohibidas

a) Utilización de calendarios de tratamientos.

b) Abandonar el control fitosanitario antes de la finalización del ciclo vegetativo del cultivo.

c) El empleo de productos fitosanitarios no autorizados en las correspondientes Normas Técnicas Específicas.

d) El vertido, en el agua y en zonas muy próximas a ella, de líquidos procedentes de la limpieza de la maquinaria de tratamiento.

e) Aplicar productos fitosanitarios en condiciones meteorológicas desfavorables, para evitar la deriva de los productos.

Prácticas recomendadas

a) Adoptar estrategias para evitar la aparición de resistencias a cualquier producto fitosanitario.

b) Evitar la fumigación química de suelos, siempre que sea posible. Antes de recurrir al uso de fumigantes químicos deben explorarse otras alternativas, tales como la rotación de cultivos, barbecho, uso de cultivos resistentes a las enfermedades, esterilización térmica o solar (solarización), y técnicas similares.

2.8.—Recolección.

Prácticas obligatorias

a) La recolección se realizará en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones de patógenos causantes de podredumbres.

b) Los productos vegetales deberán recolectarse en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.

c) Se eliminarán los productos vegetales que presenten síntomas de presencia de patógenos causantes de podredumbres.

d) Los productos recolectados, hasta tanto no se envíen al almacén manipulador, se colocarán bajo cubierto, para evitar la incidencia directa de los agentes atmosféricos, y en un lugar con máxima ventilación.

e) El operador tomará muestras durante la recolección y/o elaboración para analizar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios, con el objetivo de garantizar que se han utilizado exclusivamente las materias activas autorizadas en la estrategia de producción integrada, y que se cumple con el que establece la legislación española en relación con los límites máximos de residuos (LMR) de productos fitosanitarios. Para dar cumplimiento a este precepto, el manipulador que quiera comercializar productos obtenidos bajo normas de producción integrada, deberá realizar obligatoriamente análisis de residuos sobre los productos a comercializar. El número mínimo de análisis será uno por cada 200.000 kg de las cantidades totales de producción integrada comercializadas. Si las cantidades comercializadas no llegan a la cantidad mencionada, se deberá realizar como mínimo un análisis de residuos. El coste de estos análisis los asumirá de manera íntegra y directa el manipulador. La autoridad competente podrá establecer por disposición legislativa la relación de materias activas a determinar en dichos análisis de residuos. En caso de realizar venta directa, el productor está obligado a realizar los análisis de residuos aquí indicados.

f) Los operarios que realicen la recolección, deben recibir instrucciones básicas sobre higiene antes de manejar productos frescos. También deben conocer su obligación de notificar a la dirección de la empresa cualquier enfermedad contagiosa que pueda incapacitarles para desempeñar su trabajo en las proximidades de los productos destinados al consumo humano.

g) Los productos vegetales serán identificados correctamente a su llegada al centro de manipulación/almacenaje.

Prácticas prohibidas

a) Efectuar la recolección cuando los productos vegetales están mojados.

b) Abandonar el destrío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.

CAPITULO III. ASPECTOS PROPIOS DE LA CENTRAL/ALMACEN

3.1.—Recepción.

Prácticas obligatorias

a) Disponer de un registro de entradas de productos proce-

dentes de producción integrada, que contemple el productor, el producto, la cantidad de producto, la parcela de origen y la fecha de entrada.

b) En los almacenes deben identificarse clara e inequívocamente los productos vegetales acogidos a la producción integrada respecto del resto de los productos vegetales.

c) Someter a un control de calidad las remesas que se reciban, manteniendo la trazabilidad mediante registros y procedimientos de toma de muestras representativas. En estos procedimientos se incluirán las actuaciones a tomar en las diferentes condiciones del producto específico, indicándose las determinaciones analíticas mínimas a realizar e índices de aceptación de las mismas.

d) En las zonas de recepción de los productos vegetales no podrán almacenarse productos químicos y de desecho.

e) Las zonas de recepción se mantendrán limpias.

f) Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y contarán con sistemas de evacuación de las aguas pluviales.

3.2.— Tratamientos post-recolección y lavado.

Prácticas obligatorias

a) La manipulación de los productos deberá efectuarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos no obtenidos bajo normas de producción integrada, a fin de evitar solapes y contaminaciones, y asegurar la trazabilidad.

b) El agua utilizada para el tratamiento fitosanitario post-cosecha será potable.

Práctica prohibida

La utilización de productos fitosanitarios de post-cosecha distintos de los especificados en las Normas Técnicas Específicas de cada cultivo.

3.3. Proceso de transformación y elaboración del producto.

Prácticas obligatorias

a) Todos los productos vegetales que se utilicen en la elaboración del producto transformado, deberán haber cumplido las condiciones de la presente Norma General de producción integrada.

b) Los tratamientos que se realicen y los coadyuvantes que se empleen, deberán estar autorizados e incluidos en las Normas Técnicas Específicas correspondientes.

3.4. Envasado.

Prácticas obligatorias

a) Todas las máquinas, recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:

– No transmitir a los productos con los que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminar, ni originar reacciones químicas perjudiciales.

– No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.

b) Las operaciones de envasado deben efectuarse por series completas, separadas físicamente o en el tiempo de operaciones con otros productos, y ser trazables.

CAPITULO IV: IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD

Prácticas obligatorias

a) En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un registro general de entradas, en el que figure el productor, el producto, la cantidad de producto, la parcela de origen y la fecha de entrada.

b) Se dispondrá de un sistema documentado e implantado de trazabilidad.

c) Los productos amparados por esta norma serán identificados y tratados en todo momento del proceso técnico, administrativo y de comercialización como un producto distinto del resto de los productos manipulados por la empresa.

CAPITULO V: CERTIFICACION Y CONTROL

Prácticas obligatorias

a) Al iniciarse la aplicación del régimen de control, tanto el operador como la entidad de certificación y control deberán:

– Hacer una descripción completa de la unidad homogénea de cultivo, de las parcelas de producción y, en su caso, de las instalaciones donde se efectúen determinadas operaciones de manipulación, envasado y etiquetado.

– Determinar todas las medidas concretas que debe adoptar el operador en su unidad de cultivo e instalaciones para garantizar el cumplimiento de las disposiciones de la normativa de producción integrada.

– Documentar la fecha en que por última vez se hayan aplicado en las parcelas de producción productos cuya utilización sea incompatible con lo dispuesto en las Normas Técnicas Específicas.

– Asumir el compromiso del operador de realizar sus actividades de acuerdo con lo dispuesto en las Normas Técnicas Específicas y de aceptar, en caso de infracción, la aplicación de las medidas correctoras correspondientes.

– La entidad de certificación y control deberá comprobar en su primera inspección que el operador ha realizado todo lo indicado en este punto.

b) La producción deberá llevarse de forma que se cumplan todas las obligaciones incluidas en el Decreto 223/2002, especialmente las especificadas en el punto c del artículo 6.

c) Durante los procesos de manipulación, envasado y etiquetado, los productos obtenidos bajo las normas de producción integrada deberán estar claramente separados de los obtenidos por otros sistemas de producción.

d) Con anterioridad a la fecha fijada por la autoridad competente, el operador deberá notificar anualmente a la entidad de certificación y control correspondiente su programa de producción, detallándolo por parcela en su caso.

e) El operador deberá llevar el registro de entradas y salidas mediante anotaciones y documentos que permita a la entidad de certificación y control localizar el origen, la naturaleza y las cantidades de todas las materias primas adquiridas, así como conocer la utilización que se ha hecho de las mismas y las cantidades y los destinatarios de todos los productos agrarios vendidos. Cuando se trate de ventas directas al consumidor final, se podrá realizar una única anotación por producto y día.

f) En las visitas de inspección, sin previo aviso o programadas, podrán tomarse muestras. En cualquier caso, dichas muestras deberán tomarse cuando existan indicios de que se haya utilizado un producto no autorizado. Después de cada visita deberá levantarse un acta de inspección, que también será firmada en su caso por el operador o responsable técnico de la explotación o instalación controlada.

g) Se tomarán muestras en el periodo de recolección o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos fitosanitarios y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los límites máximos de residuos (LMR) de productos fitosanitarios

h) En las visitas de inspección se comprobará que las materias primas y medios de producción almacenados por los operadores se corresponden con las permitidas en protocolos o en las Normas Técnicas Específicas.

i) El operador deberá permitir a la entidad de certificación y control el acceso para la inspección a las parcelas así como a los locales de almacenamiento y manipulación. Asimismo, permitirá el acceso a los registros y facilitará a dicha entidad toda la información necesaria para la inspección.

j) Los productos vegetales sólo podrán transportarse a otras unidades del proceso, tanto mayoristas como minoristas, en envases o recipientes adecuados e identificados para evitar la sustitución o alteración de su contenido. Además deberán ir

acompañados de la documentación identificativa, así como de cualquier otra indicación exigida legalmente. Los recipientes irán provistos de una etiqueta en la que se mencionará el nombre del operador remitente o, en caso, una indicación que permita a la unidad receptora y a la entidad de certificación y control determinar de forma inequívoca quién es el operador responsable del envío, el nombre del producto, la referencia al sistema de producción y la entidad de certificación y control que ha controlado el proceso.

1626 *ORDEN de 14 de mayo de 2007, del Departamento de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica para la producción integrada de fruta de hueso.*

El Decreto 223/2002, de 25 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula y fomenta la producción integrada de vegetales establece los principios generales a que debe sujetarse la producción integrada de vegetales, previéndose en el apartado 2 de su artículo 3 que, por Orden del Consejero competente en materia de agricultura, podrán desarrollarse y especificarse los principios generales señalados así como determinar, en el marco de los mismos, las condiciones técnicas específicas para cada cultivo o grupo de cultivos.

Por otra parte, este sistema productivo ha sido regulado recientemente por la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón, integrándolo de un modo expreso en su marco de calidad diferenciada.

Una vez definidas las nuevas normas generales que regulan la producción integrada de vegetales y que sustituyen a las establecidas en la Orden de 9 de agosto de 2002, del Departamento de Agricultura, procede a continuación aprobar mediante Orden del Consejero de Agricultura y Alimentación las reglamentaciones técnicas específicas, para cada cultivo o grupo de cultivos, que reemplacen a las hasta ahora vigentes y que determinen en cada caso las prácticas prohibidas, las obligatorias y las recomendables, completando así la regulación en materia de producción integrada definida en el Decreto 223/2002 y en las Normas Generales sobre producción integrada.

La presente Orden establece la Norma Técnica Específica para la producción integrada de fruta de hueso. Su contenido se desglosa en tres Capítulos con los títulos respectivos siguientes: instalaciones equipos y protección de la seguridad y salud de los trabajadores; aspectos propios del cultivo; y aspectos propios de la central/almacén.

Por todo lo expuesto, dispongo:

Artículo único.—Aprobación.

Se aprueba la Norma Técnica Específica que debe aplicarse a la producción integrada de fruta de hueso, que se inserta como anexo a esta Orden.

Disposiciones derogatorias

Unica.—Cláusula derogatoria.

Queda derogada la Orden, de 9 de agosto de 2002, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba la norma técnica específica para la producción integrada de fruta de hueso.

Disposiciones finales

Unica.—Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 14 de mayo de 2007.

**El Consejero de Agricultura y Alimentación,
GONZALO ARGUILE LAGUARTA**

ANEXO

I.—INDICE DE LA NORMA TECNICA ESPECIFICA PARA LA PRODUCCION INTEGRADA DE FRUTA DE HUESO.

CAPITULO I: INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROTECCION DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES.

- 1.1.—En campo.
- 1.2.—En central o industria de transformación.

CAPITULO II: ASPECTOS PROPIOS DEL CULTIVO.

- 2.1.— Aspectos agronómicos generales.
- 2.2.— Suelo, preparación del terreno y laboreo.
- 2.3.— Plantación.
- 2.4.— Fertilización y enmiendas.
- 2.5.— Poda.
- 2.6.— Control del desarrollo del fruto.
- 2.7.— Riego.
- 2.8.— Control integrado.
- 2.9.— Recolección.

CAPITULO III: ASPECTOS PROPIOS DE LA CENTRAL/ALMACEN.

- 3.1.— Recepción.
- 3.2.— Conservación y almacenamiento.
- 3.3.— Proceso de transformación y elaboración del producto vegetal.
- 3.4.— Envasado.

CUADROS

TABLAS

ANEJOS

II.—NORMA TECNICA ESPECIFICA PARA LA PRODUCCION INTEGRADA DE FRUTA DE HUESO.

CAPITULO I: INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROTECCION DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES.

Idem Norma General.

CAPITULO II. ASPECTOS PROPIOS DEL CULTIVO

- 2.1.— Aspectos agronómicos generales.

Idem Norma General.

- 2.2.— Suelo, preparación del terreno y laboreo.

Prácticas obligatorias

a) Se realizará una caracterización edáfica de las cualidades permanentes de las Unidades Homogéneas de Cultivo (en adelante UHC). Para ello se procederá a la apertura de catas, a la toma de muestras de éstas y a la ejecución de las determinaciones analíticas necesarias. Estas operaciones se realizarán según lo descrito en el Anejo N° 1. Dichas UHC contarán con una delimitación geográfica sobre planos.

b) Antes de realizar una nueva plantación, en parcelas no abancaladas, la disposición de las filas de los árboles será aquella que minimice la erosión del terreno, siguiendo en lo posible las curvas de nivel.

c) En nuevas plantaciones, si los suelos son poco profundos o con tendencia al encharcamiento, la plantación se efectuará sobre caballones, mesetas corridas o lomas.

d) Si hay riesgo de erosión como consecuencia del tipo de riego, se realizará un abancalamiento de la parcela, alterando los horizontes lo mínimo posible.

e) Eliminar los tocones y restos de cultivos leñosos.

f) Mantener sobre el terreno la cubierta vegetal o, en su defecto, los restos de poda triturados, durante los meses de máxima pluviometría. El manejo de la cubierta vegetal se realizará preferentemente por medios mecánicos. En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios, se utilizarán los herbicidas que figuran en el Cuadro N° 2 mediante aplicación localizada en la línea de cultivo con una anchura