

Artículo 5.

La recolección se realizará cuando el grano haya alcanzado un grado de humedad entre el 18 y el 24 por ciento de su peso.

Artículo 6.

1. En el almacenamiento, la humedad máxima del arroz será del 15 por ciento.

2. Cuando en la recolección el grado de humedad del arroz sea superior al 18 por ciento, el secado se hará en dos fases para evitar el calentamiento excesivo del grano en el almacenamiento. En la primera fase se bajará la humedad hasta el 18 por ciento y tras un periodo de refrigeración, se aplicará la segunda fase de secado para dejar una humedad máxima del 15 por ciento.

CAPITULO III CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 7.

En el momento de la expedición, el arroz presentará las características propias de la variedad. Los granos se presentarán sanos (en particular sin hongos, podredumbres, insectos y parásitos), limpios, exentos de olores y/o gustos extraños y secos (el contenido en humedad no podrá ser superior al 15 por ciento). Su grado de elaboración deberá ser cuidado, de forma que prácticamente no presente restos de cutículas de pericarpio.

Artículo 8.

1. El arroz amparado por la marca «Aragón Calidad Alimentaria» corresponderá a las categorías «Extra» y «I» del definido como *Arroz blanco* por la Orden ministerial de 12 de noviembre de 1980 que aprueba la norma de calidad para el arroz envasado con destino al consumo, y su modificación a través de la Orden de 18 de abril de 1984.

2. Las categorías definidas en el punto 1 de este artículo tendrán las tolerancias siguientes

	Porcentajes máximos en peso para la categoría	
	Extra	I
Medianos que no atraviesan el tamiz número 14	3,75	6,00
Medianos que no atraviesan el tamiz número 13	-	0,75
Medianos que sí atraviesan el tamiz número 13	0,25	0,25
Granos amarillos y cobrizos	0,20	0,50
Granos rojos y veteados rojos	0,50	1,00
Granos yesosos y verdes	2,00	4,00
Granos manchados y picados	0,50	0,75
Materias extrañas	0,10	0,25
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	92,70	86,50
	100,00	100,00

CAPITULO IV. ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 9.

1. El arroz se presentará en envases confeccionados con materiales autorizados para uso alimenticio y que no puedan modificar sus características, ni transmitir sabores u olores extraños.

Se considerará que el arroz está envasado cuando los envases que lo contienen están cerrados o precintados, de forma que éstos queden inutilizados después de la apertura.

Cada envase deberá contener arroz del mismo tipo, la misma clase de elaboración y de la misma categoría comercial, ajustándose a las tolerancias indicadas en el artículo 8 de este Reglamento.

2. La presentación será en envases cuyo peso neto de arroz sea de 500 gramos, 1 kilogramo, 2 Kg., 2,5 Kg. y 5 Kg.

Artículo 10.

1. Cada envase, además de cumplir las normas exigidas por

la legislación vigente sobre el etiquetado, llevará la marca «Aragón, Calidad Alimentaria» con las proporciones adecuadas y aprobadas por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. El etiquetado, se efectuará en las instalaciones de las empresas envasadoras autorizadas. Las etiquetas, ante de su puesta en circulación deberán estar aprobadas por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente

CAPITULO V. CONTROL

Artículo 11.

Las empresas autorizadas para el uso de la Marca de Calidad llevarán un control interno sobre el proceso productivo del arroz para garantizar el cumplimiento del presente reglamento. Dicho autocontrol se referirá a:

—Cultivo. Reflejado en el cuaderno de cultivo donde se anotará las parcelas, extensión, fecha de siembra, variedad, fertilización (Unidades Fertilizantes y fecha), tratamientos (fecha y productos) recolección (fecha y producción).

—Almacenamiento y molturación. Se garantizará la total separación e independencia del arroz acogido a la Marca de Calidad respecto a resto de arroz de la empresa.

—Comercialización. Se registrará la producción envasada, el número de envases y las salidas.

Artículo 12.

1. Además de los controles internos realizados por la propia empresa, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada, con el objetivo de verificar y certificar el cumplimiento de este Reglamento. El programa de Control será aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. Cualquier anomalía en el cumplimiento del Reglamento supondrá la retirada inmediata de la Marca de Calidad y si procede, se comunicará a la autoridad competente.

1530 *ORDEN de 13 de agosto de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Aragón, Calidad Alimentaria» en la Cebolla Dulce de Fuentes.*

El Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la «Marca de Calidad» de Aragón para garantizar la calidad de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la comunidad Autónoma de Aragón, establece en su artículo cuarto los requisitos que deben reunir los mismos, para poder solicitar la citada «Marca de Calidad» de Aragón y entre los que se encuentra la cumplimentación de un reglamento técnico aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente que incluya: Definición del producto; composición y características; métodos de producción y elaboración y niveles de calidad.

Por todo lo expuesto, dispongo:

Artículo único:

Se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la cebolla dulce de Fuentes, y que se publica como anexo a la presente Orden.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Director General de Producción, Industrialización y Comercialización Agraria para la interpre-

tación y resolución de cuantas dudas puedan surgir en la aplicación de la presente Orden.

Segunda.—La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, 13 de agosto de 1997.

**El Consejero de Agricultura
y Medio Ambiente,
JOSE MANUEL LASA DOLHAGARAY**

**REGLAMENTO TECNICO DE UTILIZACION
DE LA MARCA «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA»
EN LA CEBOLLA DULCE DE FUENTES**

**CAPITULO I
Generalidades**

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la Marca de Calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrá ostentar dicha marca la Cebolla Dulce de Fuentes de cultivo tradicional en la zona de Fuentes de Ebro, que cumpla las condiciones establecidas en el presente Reglamento y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sea de aplicación.

**CAPITULO II
Producción**

Artículo 2.

La producción de cebollas se realizará exclusivamente con la variedad *Dulce de Fuentes*, también denominada *Blanca y gruesa de Fuentes*, inscrita en el Registro de Variedades Comerciales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 3.

La siembra se efectuará en el periodo comprendido entre el 15 de octubre y el 15 de marzo, pudiendo realizarse tanto en semillero para posterior plantación, como en siembra directa.

Artículo 4.

1. La densidad de plantación será en torno a las 350.000 plantas por hectárea.

2. El cultivo se podrá realizar siguiendo el sistema tradicional en caballones o en llano, o mediante el sistema extensivo de siembra directa.

3. En la fertilización, dependiendo de las características físico-químicas del suelo, se evitarán dosis nitrogenadas superiores a las 150 Unidades Fertilizantes por hectárea y se completarán las necesidades de potasio con dosis mínimas de 250 Unidades Fertilizantes de K20.

4. En los terrenos de lenta infiltración de agua cuyo riego sea a pie, el cultivo se hará en caballones para evitar el exceso de humedad en los bulbos.

5. Los riegos se suspenderán antes de que las plantas doblen el tallo.

6. El cultivo seguirá un sistema de rotación para mantener la fertilidad del suelo.

Artículo 5.

La recolección se hará entre mediados de julio y finales de septiembre. Los bulbos se arrancarán con tallo y se dejarán secar. Posteriormente se cortarán los tallos dejando de dos a cuatro centímetros y se limpiarán adecuadamente.

Artículo 6.

1. La carga, el transporte y el almacenado se realizarán en cajas o palóx evitando que se produzcan golpes en los bulbos.

2. En el almacenado, las cebollas que vayan a ser amparadas por la marca «Aragón Calidad Alimentaria», estarán separadas de otros tipos de cebollas.

3. Queda prohibido el empleo de productos químicos inhibidores de la brotación de los bulbos.

**CAPITULO III
Características de las cebollas**

Artículo 7.

1. Las cebollas tendrán tallo grueso, forma globosa redondeada por la raíz y ligeramente alargada hacia el cuello. Su coloración externa será blancopaja y las túnicas interiores serán blancas y tiernas.

2. El sabor de las cebollas será suave, con un nivel de pungencia inferior a 3 micromoles por gramo de ácido pirúvico.

3. Después del acondicionamiento y envasado, las cebollas deberán ser enteras, sanas y limpias, exentas de materias extrañas visibles, de daños causados por agentes atmosféricos, ambientales y plagas y enfermedades, de humedad exterior anormal, de olor y sabor extraños y provistas de todas sus túnicas externas.

4. Los bulbos serán firmes y consistentes, no brotados, sin deformaciones anormales y prácticamente desprovistos de raíces.

Artículo 8.

1. Las cebollas amparadas por la marca «Aragón, Calidad Alimentaria» corresponderán a la categoría 1 conforme a la Norma de calidad para las cebollas (Reglamento (CEE) 2213/83 de la Comisión, de 28 de julio, y Reglamento (CEE) 1654/87 de la Comisión, de 12 de junio)

2. El calibre mínimo será de 60 milímetros y la diferencia de tamaño entre la cebolla menor y la mayor contenidas en un mismo envase, no excederá de 20 milímetros, conforme prevé el Reglamento (CEE) 1654/87.

**CAPITULO IV
Envasado y etiquetado**

Artículo 9.

Las cebollas se comercializarán envasadas en cajas o bandejas, desechando expresamente la presentación en sacos y a granel.

Artículo 10.

1. Cada envase, además de cumplir las normas sobre el etiquetado exigidas por la legislación vigente, llevará en caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones:

El nombre del producto: «Cebolla Dulce de Fuentes».

El logotipo de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» con las proporciones adecuadas y aprobado previamente por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la Diputación General de Aragón.

2. El etiquetado se efectuará en las instalaciones de las empresas envasadoras.

**CAPITULO V
Controles**

Artículo 11.

Las empresas que tengan autorizado el uso de la marca «Aragón Calidad Alimentaria», llevarán su propio control interno que se reflejará documentalmente como prueba de que el proceso productivo se ajusta a lo establecido en este Reglamento. En concreto llevarán los siguientes documentos:

a) Registro de parcelas de producción en el que se anotará

antes de iniciar el cultivo el nombre del productor, municipio, polígono y parcela y superficie. Tras la recolección se reflejará la cosecha.

b) Registro de conservación y comercialización en el que diariamente se anotará la producción almacenada, lugar de almacenado, producción comercializada y mercado de destino.

Artículo 12.

1. Además de los controles internos, se establecerán unos controles externos efectuados por una entidad independiente reconocida y especializada en la materia, quien inspeccionará e informará sobre el cumplimiento de las condiciones de producción y comercialización e las cebollas, exigidas en este Reglamento. Dicho control se efectuará de un modo periódico según un programa aprobado previamente por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente.

2. Cualquier anomalía en el cumplimiento del Reglamento supondrá la retirada inmediata de la Marca de Calidad y si procede, se comunicará a la autoridad competente.

1531 *ORDEN de 13 de agosto de 1997, del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la Fruta Protegida con Tratamientos Integrados.*

El Decreto 154/1991, de 10 de septiembre, de la Diputación General de Aragón, por el que se crea la «Marca de Calidad» de Aragón para garantizar la calidad de los productos agroalimentarios producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad Autónoma de Aragón, establece en su artículo cuarto los requisitos que deben reunir los mismos, para poder solicitar la citada «Marca de Calidad» de Aragón y entre los que se encuentra la cumplimentación de un Reglamento Técnico aprobado por el Departamento de Agricultura y Medio Ambiente que incluya: Definición del producto, composición y características; métodos de producción y elaboración y niveles de calidad.

Por todo lo expuesto, dispongo:

Artículo único:

Se aprueba el Reglamento Técnico de utilización de la Marca «Aragón Calidad Alimentaria» en la fruta protegida con tratamientos integrados, y que se publica como anexo a la presente Orden.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Se faculta al Director General de Producción, Industrialización y Comercialización Agrarias para la interpretación y resolución de cuantas dudas, puedan surgir en la aplicación de la presente Orden.

Segunda.—La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, 13 de agosto de 1997.

El Consejero de Agricultura
y Medio Ambiente,
JOSE MANUEL LASA DOLHAGARAY

REGLAMENTO TECNICO DE UTILIZACION DE LA MARCA «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» EN LA FRUTA PROTEGIDA CON TRATAMIENTOS INTEGRADOS

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/91 por el que

se crea la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrá ostentar dicha marca la Fruta Protegida con Tratamientos Integrados que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sea de aplicación.

Artículo 2.

Se entiende por Fruta Protegida con Tratamientos Integrados la obtenida utilizando métodos de protección contra plagas y enfermedades en los que se minimizan las intervenciones con pesticidas de síntesis y en los que se da prioridad a la utilización de lucha biológica, biotécnica y técnicas de cultivo totalmente inocuas y que favorezcan por sí mismas el buen estado sanitario de los árboles frutales.

CAPITULO II PROTECCION FITOSANITARIA DE LA PRODUCCION

Artículo 3.

La fruta amparada por la marca Aragón Calidad Alimentaria con el nombre de «Fruta Protegida con Tratamientos Integrados» será la producida dentro de las Agrupaciones para Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIAs) siguiendo los criterios de protección integrada que se describen en el presente Reglamento y por el «Manual de Lucha Integrada en Fruticultura» aprobado por la Diputación General de Aragón.

Artículo 4.

En cada parcela incluida en protección con tratamientos integrados se estimará el nivel de población de cada fitoparásito mediante trampas cebadas con atrayente sexual, trampas alimenticias y control visual semanal de daños o de presencia de fitoparásitos.

Artículo 5.

Los tratamientos fitosanitarios con pesticidas de síntesis se efectuarán única y exclusivamente cuando algún fitoparásito supere los niveles de tolerancia que se indican en el «Manual de Lucha Integrada en Fruticultura».

Artículo 6.

Se utilizarán preferentemente los siguientes métodos de lucha biológica y biotécnica y técnicas de cultivo: Granulovirus, *Bacillus thuringiensis*, confusión sexual capturas masivas de adultos y embolsado de frutos. Respecto al uso de pesticidas de síntesis, cuando se supere el nivel de tolerancia de cada fitoparásito podrá efectuarse un tratamiento utilizando una de las materias activas que se relacionan en el «Manual de Lucha Integrada en Fruticultura» respetando las restricciones indicadas para cada una de ellas.

Artículo 7.

Con objeto de obtener la mayor eficacia de los tratamientos y así reducir su número, la maquinaria de pulverización será revisada anualmente procediendo a la sustitución de las piezas defectuosas y a las regulaciones necesarias para su perfecto funcionamiento.

Artículo 8.

La fruta que vaya a ser comercializada antes del 1 de enero del año siguiente a su recolección, no podrá recibir tratamientos químicos una vez recolectada.

Para la fruta que vaya a ser comercializada a partir del 1 de enero se admite el uso de las materias activas indicadas en el «Manual de Lucha Integrada en Fruticultura».

CAPITULO III TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION

Artículo 9.

El transporte de la fruta desde el campo a las centrales