

NORMAS GENERALES DE PRODUCCIÓN INTEGRADA
(Anexo I del Decreto 53/2001)

PRÁCTICA	Preparación del terreno
OBLIGATORIAS	<p>Eliminar las malas hierbas y restos vegetales de cultivos anteriores en la forma adecuada y con la suficiente antelación.</p> <p>Las labores se realizarán respetando al máximo la estructura del suelo y se evitarán las escorrentías y los encharcamientos. Asimismo se tendrá en cuenta la pendiente del terreno para la adecuada conservación del suelo y según la pendiente se realizará una especial preparación del terreno (terrazas, bancales) y se adecuarán las dimensiones y características del alomado con el fin de evitar o reducir los fenómenos de erosión.</p> <p>Los sustratos inertes deberán ser adecuadamente reciclados.</p>
PROHIBIDAS	<p>Desinfección del suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por el Instituto de Calidad. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona.</p> <p>El uso de PVC en los materiales de acolchado.</p> <p>El abandono de restos plásticos, envases y otros residuos en el medio ambiente.</p>
PRÁCTICA	Siembra/Plantación
OBLIGATORIAS	<p>Emplear material vegetal procedente de productores oficialmente autorizados y, en su caso, certificados y con el correspondiente Pasaporte Fitosanitario.</p> <p>Utilizar semillas en adecuado estado sanitario.</p> <p>Emplear cultivares adaptados a las condiciones locales.</p> <p>En cultivos de hortícolas, la siembra o transplante se efectuará, como mínimo, una semana después de arrancar el cultivo precedente y realizar las labores de preparación del terreno. Podrán establecerse excepciones a este plazo en las Normas Técnicas Específicas de cada cultivo.</p>

	<p>Eliminar previamente todo el material vegetal que presente síntomas de enfermedad o un desarrollo anormal.</p> <p>En plantaciones de cultivos leñosos, los patrones se adaptarán a las condiciones edáficas y no serán sensibles a las fisiopatías habituales o con repercusión comercial importante.</p> <p>En parcelas establecidas de cultivos leñosos, para incorporarse al programa de producción integrada, se deberá controlar previamente la incidencia de virosis o problemas fúngicos.</p> <p>El material de plantación, densidad de plantación, momento y dosis de siembra, rotaciones, marco de plantación y posibilidad de asociación con otros cultivos se adaptarán a las condiciones locales..</p>
PROHIBIDAS	<p>Cuando se trata de cultivos bajo abrigo, la asociación de cultivos en el mismo invernadero.</p> <p>Patrones, combinaciones injerto-patrón o variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia.</p>
PRÁCTICA	Enmiendas y Fertilización
OBLIGATORIAS	<p>Realizar, previamente a la incorporación de la parcela al programa de producción integrada, análisis de suelo de base y de agua con la periodicidad adecuada.</p> <p>El suministro de nutrientes se realizará fundamentalmente vía suelo.</p> <p>La fertilización mineral se efectuará teniendo en cuenta las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo, edad de la plantación, calidad del fruto, comportamiento vegetativo de la plantación, las aportaciones efectuadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc.), y las épocas de aplicación más adecuadas.</p> <p>En caso de ser necesaria la aportación de microelementos, se restringirá a los mínimos indispensables.</p> <p>La aplicación de materiales con valor fertilizante no generará concentraciones indeseables de metales pesados, patógenos y otros productos tóxicos que</p>

	<p>excedan los límites tolerables.</p> <p>Para conocer la respuesta de la planta al plan de abonado y corregir las desviaciones que puedan producirse, se recogerán periódicamente y en los momentos adecuados muestras del material vegetal (hojas, frutos, etc.) para su análisis.</p> <p>El contenido de materia orgánica en suelo no será inferior al mínimo aceptado para cada cultivo.</p> <p>Realizar las enmiendas necesarias de acuerdo con el pH a alcanzar según el tipo de cultivo..</p>
PROHIBIDAS	Superar la cantidad máxima tolerable por hectárea y año de nitrógeno total fijada en el Código de Buenas Prácticas Agrarias de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
PRÁCTICA	Operaciones culturales
OBLIGATORIAS	<p>El arranque de malas hierbas en el interior del invernadero, en los cultivos protegidos.</p> <p>En la utilización de acolchados plásticos, la retirada de los plásticos para su reciclado o vertido controlado al finalizar el cultivo.</p> <p>El uso de fitoreguladores se ceñirá a los cultivos y productos autorizados y en las épocas adecuadas.</p> <p>Laboreo: Las prácticas de conservación del suelo se realizarán en función de la pendiente.</p> <p>La cubierta vegetal espontánea se mantendrá durante la época en que no afecte a la producción, y su manejo se realizará preferentemente por medios mecánicos.</p> <p>En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios, se utilizarán herbicidas preferentemente mediante la técnica de herbirrigación o la aplicación localizada. Para este fin se emplearán materias activas autorizadas y seleccionadas por su eficacia, selectividad, ecotoxicología y parámetros físico-químicos.</p>
PROHIBIDAS	<p>Laboreo: La utilización de aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suela de labor.</p>
PRÁCTICA	Poda

OBLIGATORIAS	<p>La poda se llevará a cabo con un planteamiento técnico, teniendo en cuenta los principios fundamentales que rigen dicha práctica, para maximizar su eficacia y rentabilidad.</p> <p>El sistema de poda de cultivos leñosos deberá respetar el estado fisiológico óptimo de la planta, permitir una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, y mantener una adecuada relación hoja/madera.</p> <p>El exceso de vigor se corregirá mediante prácticas culturales, además de la poda.</p> <p>La poda en verde se realizará con instrumentos cortantes (tijeras, cuchillos, etc.).</p>
PROHIBIDAS	<p>Quema incontrolada de restos de poda.</p> <p>Abandono de los restos de poda en la parcela..</p>
PRÁCTICA	Riego
OBLIGATORIAS	<p>Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego.</p> <p>Los volúmenes máximos de cada riego se establecerán en función de la profundidad radicular, de las características físicas del suelo, y a partir de valores de la conductividad intolerables para el cultivo.</p> <p>Se empleará una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego cuando sea necesario.</p> <p>Para la programación de los riegos se seguirán técnicas generalmente aceptadas.</p> <p>Deberán utilizarse métodos de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hidráulicos y para ello se tendrá en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el riego por gravedad o inundación, la longitud de los surcos o de los tablares y su pendiente máxima se establecerán en función del volumen de riego necesario y de las condiciones hidráulicas y de permeabilidad del terreno. • En el riego a presión el valor del coeficiente de uniformidad (CU) estará comprendido entre los valores establecidos en función de la separación entre emisores y la pendiente del terreno.

PROHIBIDAS	<p>Utilización de aguas residuales sin la previa depuración.</p> <p>Utilización de aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo.</p>
PRÁCTICA	Control Integrado
OBLIGATORIAS	<p>En el control de plagas y enfermedades, se antepondrán los métodos biológicos, culturales y físicos a los métodos químicos.</p> <p>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.</p> <p>La aplicación de medidas directas de control de plagas sólo se efectuarán cuando los niveles de poblaciones superen los umbrales de intervención y cuando la estimación del riesgo lo indique, en el caso de enfermedades.</p> <p>En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán seleccionadas, entre las autorizadas, de acuerdo con los criterios de menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor clasificación toxicológica, menor problemas de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencias.</p> <p>Deberá protegerse la fauna auxiliar en general y las auxiliares principales cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario.</p> <p>Las malas hierbas se controlarán, siempre que sea posible, con medios mecánicos. En caso de que sea necesaria la aplicación de herbicidas, se emplearán materias activas autorizadas, teniendo en cuenta su selectividad, eficacia, ecotoxicología y parámetros físico-químicos. Las Normas Técnicas Específicas detallarán las citadas materias activas autorizadas.</p>
PROHIBIDAS	<p>Utilización de calendarios de tratamientos.</p> <p>Abandonar el control fitosanitario antes de la finalización del ciclo vegetativo del cultivo.</p> <p>En horticolas, utilización de herbicidas dentro del invernadero.</p>

	<p>Utilización de herbicidas remanentes en suelos arenosos.</p> <p>El abandono de envases de productos fitosanitarios en el medio ambiente.</p>
PRÁCTICA	Maquinaria
OBLIGATORIAS	<p>La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, herbicidas, abonados foliares, etc., deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, lo que permitirá elevar la eficacia de su utilización y por tanto disminuirán los efectos contaminantes que provocan las pérdidas incontroladas, con un sensible ahorro económico.</p> <p>La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se someterá a revisión y calibrado periódico.</p> <p>Los volúmenes máximos de caldo y caudal de aire en los tratamientos fitosanitarios se ajustarán a los parámetros precisos para obtener la máxima eficacia con la menor dosis.</p>
PROHIBIDAS	
PRÁCTICA	Recolección
OBLIGATORIAS	<p>La recolección se realizará en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones.</p> <p>Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de la presencia de patógenos causantes de podredumbres.</p> <p>Los frutos deberán recolectarse en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.</p> <p>Los productos recolectados, hasta tanto no se envíen al almacén manipulador, se colocarán bajo techo, para evitar la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación.</p> <p>Se tomarán muestras en el periodo de recolección y/o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las materias activas incluidas en la estrategia de protección integrada, y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los LMRs. (Límites máximos de residuos).</p>

PROHIBIDAS	<p>Efectuar la recolección con frutos mojados.</p> <p>Abandonar el destrío en la parcela.</p>
PRÁCTICA	Tratamientos post-recolección
OBLIGATORIAS	<p>Sólo se permitirán en cosechas destinadas a conservación prolongada o en las que esté técnicamente justificado. Se preferirán los métodos físicos o con productos naturales, al uso de productos de síntesis.</p> <p>En el tratamiento con productos químicos de síntesis se utilizarán, de entre los autorizados, aquellos con perfil toxicológico más favorable.</p>
PROHIBIDAS	La utilización para el lavado de aguas no potables.
PRÁCTICA	Conservación
OBLIGATORIAS	<p>Métodos de conservación que mantengan una alta calidad interna y externa</p> <p>.La calidad debe controlarse periódicamente y, específicamente, antes de la comercialización.</p> <p>Los registros de cada cámara deben conservarse.</p>
PROHIBIDAS	
PRÁCTICA	Condiciones de las instalaciones (hortícolas)
OBLIGATORIAS	Material de cubierta reciclable y en condiciones adecuadas.
PROHIBIDAS	<p>PVC en material de cubierta.</p> <p>Las normas generales definen las operaciones o prácticas que deben llevarse a cabo en las fases de almacenamiento o conservación, transformación o elaboración y comercialización y que deben cumplir los elaboradores con independencia a la legislación vigente.</p> <p>Las normas técnicas específicas pueden establecerse para cada producto sin necesidad de transformación cuyo destino, tras haber sido obtenido en la fase de producción, es la comercialización o aquellos que son transformados previamente a su comercialización que complementan a las normas generales, especifican las normas a seguir en sus fases de elaboración, envasado, almacenamiento, etc. de un producto determinado, según normas internacionales cuando existan, nacionales o técnicas adecuadas y compatibles con estos sistemas de producción.</p>

PRÁCTICA	Almacenamiento y conservación de productos elaborados
OBLIGATORIAS	<p>El almacenamiento debe realizarse con procedimientos que permitan garantizar la mejor calidad posible de los productos.</p> <p>Los materiales de construcción deben seleccionarse para evitar cualquier tipo de contaminación de los productos almacenados.</p> <p>La limpieza, desinfección y lucha contra los parásitos de los lugares de almacenamiento de forma que no se produzca ningún tipo de contaminación de los productos.</p> <p>En los casos de almacenes o industrias mixtas deben separarse claramente los productos procedentes de cultivo de producción integrada del resto de productos convencionales.</p> <p>Técnicas de almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maduración de frutas y hortalizas: se emplearán cámaras de temperatura y humedad controlada. • Conservación de cereales o leguminosas y otros granos: con técnicas y productos autorizados en su norma técnica específica. En general se emplearán métodos que conserven la facultad germinativa de los granos.
PROHIBIDAS	<p>Utilización de productos químicos de síntesis para lucha de parásitos, salvo casos que estén justificados técnicamente y autorizados por el Instituto de Calidad Agroalimentaria.</p>
PRÁCTICA	Elaboración y envasado
OBLIGATORIAS	<p>Los materiales utilizados en la construcción y reparación de industrias que realicen este proceso deben ser los más adecuados para evitar en lo posible contaminación de los productos.</p> <p>Todas las máquinas, recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No transmitir a los productos con que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminar, ni originar reacciones químicas

	<p>perjudiciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos. • La limpieza se realizará con métodos y productos autorizados al igual que el control de roedores y de insectos. • Los productos frescos y elaborados utilizados como ingredientes deben haber sido obtenidos conforme a las presentes normas y provenir de fincas e industrias inscritas en los Registros correspondientes. <p>Las operaciones de elaboración deben efectuarse por series completas separadas, físicamente o en el tiempo, de operaciones con productos convencionales.</p> <p>Aquellas industrias que realicen elaboración mixta (convencional o integrada) deberán notificarlo al Instituto de Calidad Agroalimentaria con suficiente antelación al inicio de las operaciones de manipulación de envasado de productos de producción integrada.</p> <p>Para la operación de limpieza, dependiendo del producto de que se trate, se realizarán métodos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aventado. • Cribado. • Cepillado. • Lavado con agua de calidad. <p>Para la conservación se utilizarán algunos de los siguientes procedimientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservación por frío: Refrigeración, congelación, hidrocooling. • Conservación por calor: Esterilización, pasteurización, etc. • Desección, deshidratación, liofilización, concentración de salazón en seco y salmuera, encurtido y encabezado. • Envasado al vacío con nitrógeno.
<p>PROHIBIDAS</p>	<p>Aditivos y coadyuvantes tecnológicos distintos a los que se autoricen en las normas técnicas específicas de cada producto.</p> <p>Métodos de transformación que no se autoricen en las normas técnicas específicas aunque lo permita la</p>

	<p>legislación alimentaria oficial.</p> <p>Utilización de agua no potable.</p>
PRÁCTICA	Comercialización
OBLIGATORIAS	<p>Almacenamiento: El almacenamiento de productos de producción integrada se realizará con medidas que garanticen e identifiquen lotes de productos.</p> <p>Etiquetado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier etiqueta debe ir provista del logotipo de la marca de garantía de producción integrada. • En las etiquetas debe figurar de forma destacada el método de producción integrada. <p>Envasado: Los envases o recipientes utilizados en productos que se destinen a transportes o destino final circularán cerrados.</p> <p>Los productos a granel sólo podrán realizar su venta si dicho producto va acompañado de un documento de control que se solicitará previamente al Instituto de Calidad Agroalimentaria.</p> <p>Las ventas a terceros países de productos obtenidos bajo producción integrada deben ir acompañados del correspondiente documento que será expedido por el Instituto de Calidad Agroalimentaria para realizar la exportación.</p>
PROHIBIDAS	<p>Mezclar productos de producción integrada con productos convencionales.</p> <p>Omisión del porcentaje de cada uno de los ingredientes de productos transformados en lo que se refiere al etiquetado.</p> <p>Tampoco debe figurar en el etiquetado ninguna mención que sugiera que la marca de garantía constituye una calidad organoléptica, nutritiva o sanitaria superior.</p>