

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

CVE-2014-5486 *Orden GAN/19/2014, de 7 de abril, por la que se aprueba la norma técnica para el uso de la marca de garantía CC Calidad Controlada para el arándano.*

El Decreto 166/2003 de 25 de septiembre, por el que se regula la marca de garantía "CC Calidad Controlada" reglamenta el uso de este distintivo de calidad en los productos alimentarios.

Este Decreto establece en su artículo 2 que los productos susceptibles de ser identificados con la marca tienen que disponer de una norma técnica que especifique distintos aspectos relacionados con la producción, elaboración y características de los mismos.

Elaborado el texto de la norma técnica para la utilización de la marca "CC Calidad Controlada" para el arándano, e informado positivamente por la Comisión de la Marca establecida en el artículo 4 del mencionado Decreto, en uso de las competencias que me confiere el artículo 33f) de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.3 del referido Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

DISPONGO

Artículo único.

Aprobar la norma para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" correspondiente a los arándanos que figura como anexo a esta Orden.

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el BOC.

Santander, 7 de abril de 2014.
La consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural,
Blanca Azucena Martínez Gómez.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

ANEXO

Norma técnica para el uso de la marca de garantía “CC Calidad Controlada para el arándano”

Artículo 1.- Objeto de la norma.

La presente norma técnica tiene por objeto definir los requisitos de producción y comercialización del arándano para su distinción con la marca “CC Calidad Controlada”.

Solamente obtendrá el distintivo “CC Calidad Controlada” aquel producto que además de cumplir la normativa vigente, cumpla las condiciones señaladas en esta norma técnica.

Artículo 2.- Denominación y definición del producto.

La presente norma técnica establece los criterios para la distinción bajo la marca “CC Calidad Controlada” de los frutos azules procedentes de la planta *Vaccinium Spp.* destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.

Solamente obtendrán el distintivo “CC Calidad Controlada” aquellos arándanos que además de cumplir la normativa vigente, en especial las normas de calidad, etiquetado y límites máximos de residuos cumplan las condiciones señaladas en esta norma técnica.

Artículo 3.- Características del fruto.

Los arándanos amparados por la marca de calidad “CC Calidad Controlada” deberán ajustarse a las siguientes características de calidad:

- Ser enteros, bien desarrollados y consistentes.
- Sanos y en particular exentos de mohos, podredumbres, insectos y parásitos.
- Con aspecto característico de la variedad.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.
- Limpios y sin materias extrañas visibles.
- Libre de magulladuras, manchas, lesiones o heridas.
- Estar en un estado de madurez apropiado según color, contenido en azúcares y consistencia.

3.1.- Morfológicas:

1. Tamaño de los frutos: calibres según el máximo diámetro ecuatorial (expresado en mm.) > 12 mm.

Se admitirá como margen de tolerancia un 5% por bandeja de frutos de tamaños dispares y un +/- 5% del peso neto por envase, no admitiéndose mezcla de variedades.

2. Madurez:

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

- Color exterior del fruto: deberá ser el característico de la variedad. No se admitirán coloraciones verdosas.
- Consistencia: condición de fruta firme al tacto (coincidente con el estado de coloración).

3.2.- Físico-químicas: Contenido en azúcares: mínimo 11° Brix, determinado refractométricamente.

3.3.- Vida útil del producto: 21 días entre la cosecha y la recepción del producto por el cliente.

Artículo 4.- Descripción del método de producción.

Se admite el cultivo en suelo y/o en maceta

4.1.- Labores preparatorias:

a) OBLIGATORIAS

1. Correcta preparación del terreno y/o sustrato
2. Optimización de las propiedades biofísicas del suelo y/o sustrato para evitar la degradación del mismo (compactación, erosión, pérdida de nutrientes).
3. Realizar labores respetando al máximo la estructura del suelo Evitar escorrentía y encharcamiento.
4. Realizar un análisis de suelo y/o sustrato completo en caso de iniciar el cultivo en una parcela.

b) PROHIBIDAS

1. Utilizar sistemáticamente aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suelo de labor.
2. Desinfectar el medio de cultivo mediante tratamientos químicos (salvo casos técnicamente justificados).

c) RECOMENDADAS

1. Realizar labores preparatorias adecuadas que faciliten el drenaje y aireación del terreno.
2. No voltear el suelo.
3. Eliminación de hierbas adventicias previa plantación mediante métodos culturales o acolchados.

4.2.- Plantación:

a) OBLIGATORIAS

Utilización de cultivares procedentes de productores autorizados.

b) PROHIBIDAS

Utilizar material vegetal que no esté sano o que tenga síntomas de no estarlo.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

c) RECOMENDADAS

1. Conocer el grado de susceptibilidad a plagas y enfermedades.
2. Separación entre líneas de 0,50 a 1,5 m. y entre calles de, al menos, 2,5 m.
3. La longitud de las calles no superara los 100 m.
4. Realizar el trasplante con plantas con cepellón.
5. Utilizar variedades contrastadas y adecuadas a la zona de cultivo.

4.3.- *Mantenimiento de la plantación*

4.3.1.- Riego:

a) OBLIGATORIAS

1. Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego (química y bacteriológica), con objeto de tomar decisión sobre su utilización.
2. El agua de riego se utilizará con criterios de máxima eficiencia. Por eso se ajustarán las dosis de riego a las necesidades de los cultivos, a la textura y al drenaje del suelo.
3. El agua de riego se distribuirá uniformemente por las parcelas, limitando las pérdidas que puedan producirse por percolación y escorrentía.
4. Revisar periódicamente la instalación de riego para mantener un buen estado de funcionamiento.
5. El material utilizado en las instalaciones nuevas deberá estar certificado según normas UNE, siempre que éstas existan para este tipo de material.

b) PROHIBIDAS

1. Utilizar aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.
2. Utilizar aguas residuales sin previa depuración y superar los parámetros establecidos en la legislación vigente.
3. Riego a manta.

c) RECOMENDADAS

1. Empleo de sistemas de riego por goteo auto-compensante.
2. Realizar análisis de agua con una periodicidad de al menos 3 años.
3. Si se sospecha la posibilidad de elevados contenido en sales o si se utiliza agua que pueda recibir descargas urbanas o industriales, efectuar los análisis con mayor periodicidad.

4.3.2.-Fertilización y enmiendas:

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

a) OBLIGATORIAS

1. Se establecerá un plan de abonado, que fijará las cantidades de fertilizante que deberán aplicarse considerando las extracciones de cultivo, el nivel de fertilidad del suelo.
2. Disponer de la analítica del suelo, para la elaboración del plan de abonado.
3. El abonado se fraccionará adecuadamente.
4. Las aportaciones de abonos foliares sólo se utilizarán cuando esté plenamente justificado.
5. Los oligoelementos se integrarán en los planes de abonado, en función de las necesidades y exigencias del cultivo.

b) PROHIBIDAS

1. Almacenamiento de estiércol cerca de las fuentes de agua.
2. Acceso de ganado a las aguas superficiales o a las zonas de bombeo.
3. Realizar fertilización en suelos encharcados o con nieve.
4. Utilizar materiales con valor fertilizante, aportados al suelo, que estén contaminados por microorganismos patógenos o que contengan materiales no degradables.

c) RECOMENDADAS

1. Realizar enmiendas acidificantes cuando los suelos tengan un pH superior a 6 debido a la mejor adaptabilidad del cultivo a suelos ácidos (óptimo 4-5,5)
2. Corrección de la salinidad y alcalinidad del suelo mediante azufre, yeso y riegos abundantes antes de la nueva plantación.
3. Potenciar el uso de fertilizantes naturales, reduciendo los químicos de síntesis.
4. Mantener alto contenido de materia orgánica.
5. Realizar aplicaciones localizadas.
6. Realizar análisis de fertilidad del suelo con una periodicidad de al menos 3 años.
7. Realizar análisis foliares y de fruto cuando se evidencien carencias o desequilibrios de elementos minerales.
8. Utilizar abonado foliar para corregir carencias o desequilibrios nutricionales puntuales

4.3.3. - Gestión de plagas y aplicación de productos fitosanitarios:

a) OBLIGATORIAS

1. Realizar una Gestión Integrada de Plagas. Se antepondrán los métodos culturales, biológicos, físicos y genéticos a los métodos químicos
2. En el caso de que sea necesario realizar tratamientos con productos fitosanitarios:
 - a Utilizar productos fitosanitarios autorizados en el Registro de productos y Material Fitosanitario para el arándano y el agente patógeno a combatir.
 - b Respetar las indicaciones de la etiqueta (plazos de seguridad, dosis de empleo).

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

- c Elegir el producto fitosanitario de menor persistencia, toxicidad y eco-toxicidad.
- d Eliminación de los envases de tratamientos fitosanitarios utilizados a través de centros de recogida autorizados.
- e La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se encontrará en perfecto estado de funcionamiento y perfectamente calibrada, debiendo haber pasado, cuando corresponda, todas las inspecciones reglamentarias.
- f Señalar las áreas tratadas cuando lo prevea la legislación vigente.
- g Llevar cuaderno de explotación debidamente cumplimentado.

b) PROHIBIDAS

- 1. Establecer calendarios de tratamientos y realizar aplicaciones indiscriminadas.
- 2. Utilizar productos fitosanitarios no autorizados.
- 3. Sobrepasar los límites máximos de residuos.
- 4. Abandonar el control fitosanitario antes de la finalización del ciclo vegetativo del cultivo
- 5. Emplear productos fitosanitarios en los márgenes de balsas y cauces de agua.

c) RECOMENDADAS

- 1. Alternar familias químicas de los productos fitosanitarios, no realizando más de dos aplicaciones seguidas con la misma materia activa.
- 2. Establecer sistemas de monitorización de plagas

4.3.4.- Poda.

a) OBLIGATORIAS

- 1. Ejecutar la poda con un planteamiento técnico que garantice que se realiza de manera equilibrada, basada en el comportamiento varietal, en el sistema de cultivo, en el índice de fertilidad y otros factores agronómicos.
- 2. Desinfectar periódicamente y máxime cuando existan plantas afectadas por problemas sanitarios.
- 3. Eliminar los restos de poda, de forma adecuada, de aquellas plantas con sintomatología clara de enfermedades.

b) PROHIBIDAS

- 1. Abandono de restos de poda sin triturado o troceado de los mismos.
- 2. Queda incontrolada de restos de poda.

c) RECOMENDADAS

- 1. Realizar poda de rejuvenecimiento, cuando existan plantas envejecidas o afectadas por enfermedades.

4.4.- *Mantenimiento del suelo*

a) OBLIGATORIAS

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

1. Si existe cubierta vegetal, mantener la flora espontánea cuando ésta sea mayoritariamente de gramíneas y leguminosas.
 2. En los casos que sea necesario la aplicación de herbicidas, las sustancias activas se seleccionarán con los mismos criterios citados en el apartado de control de plagas y enfermedades.
 3. Mantener limpia la zona de cultivo.
- b) PROHIBIDAS
1. Utilizar aperos que destruyan la estructura del suelo.
 2. El laboreo en parcelas con pendiente >10% y plantadas en el sentido de la misma.
- c) RECOMENDADAS
1. Mantener cubierta vegetal
 2. Acolchar la línea de cultivo
 3. Cuando se realicen labores, hacerlo en situaciones de tempero.
 4. Cuando se apliquen herbicidas, las materias activas deberá'n rotarse para evitar resistencias o inversión de flora.
 5. No aplicar herbicidas en plantaciones menores de 2 años

4.5.- Otras prácticas agrícolas

- a) OBLIGATORIAS
1. Mantener limpia la explotación y su entorno
- b) RECOMENDADAS
1. Facilitar la polinización mediante la utilización de abejorros o colmenas en parcelas de dimensiones superiores a una hectárea a razón de 4-5 colmenas por Ha, con una separación entre ellas no superior a 100 metros
 2. Fomentar la polinización cruzada entre dos o más variedades.
 3. No dejar el destrío sin recolectar.
 4. Recoger los frutos caídos en el suelo y eliminarlos de forma adecuada
 5. Mantener el suelo bien drenado.
 6. Eliminar de forma adecuada los frutos enfermos

4.6.- Recolección:

- a) OBLIGATORIAS
1. La recolección se iniciará en el momento en que el fruto muestre su grado óptimo de madurez.
 2. Eliminar los frutos que presenten síntomas de patógenos.
 3. Asegurar la limpieza y asepsia de los elementos utilizados.
 4. Emplear recipientes realizados con materiales inertes que no puedan contaminar el fruto y que sean de fácil limpieza.
 5. Mano de obra con capacitación en buenas practicas de cosecha:
La recolección se realizara con los dedos índice y pulgar, realizando una ligera torsión sin apretar para no dañar la fruta

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

6. Cosechar únicamente de las plantas.
7. Los lotes deberán presentar una identificación inequívoca, de las variedades y de las parcelas.

b) PROHIBIDAS

1. Coger frutos del suelo
2. Mezclar variedades, admitiéndose una tolerancia de hasta el 5%.
3. Cosechar frutos húmedos

c) RECOMENDADAS

1. Se establecerán zonas de sombra en el campo para proteger la fruta hasta llevarla a la sala de acondicionamiento y empaquetado.
2. Llevar el fruto en el menor tiempo posible a la sala de acondicionamiento.
3. Evitar cosechar a las horas de más calor.

Artículo 5.- Conservación del entorno de la parcela y gestión de residuos

a) OBLIGATORIAS

1. Se tomarán las medidas oportunas para proteger la fauna y flora en las áreas próximas a la plantación
2. Se efectuará triple enjuagado de los envases que contengan fitosanitarios. El agua de lavado de estos envases se añadirá al tanque de aplicación.
3. Disponer de un lugar de almacenamiento de plaguicidas y abonos, separado del material vegetal y de los productos frescos, de forma que se evite cualquier contaminación.
4. Los envoltorios, envases y recipientes de productos de uso agrícola se eliminarán por los cauces legalmente establecidos.

b) PROHIBIDAS

1. El vertido a las acequias, lagunas y cauces de agua, de los restos de productos o de los caldos sobrantes de los tratamientos, así como de los líquidos sobrantes de la limpieza de la maquinaria.

c) RECOMENDADAS

1. Se procurará la protección del entorno de la plantación.
2. En caso de instalación de cierres, protecciones o cortavientos, se integrará siempre que sea posible en el entorno; utilizándose preferentemente especies vegetales autóctonas.
3. No almacenar productos fitosanitarios ni fertilizantes en contacto con el suelo

Artículo 6.-Transporte, manipulación y envasado

a) OBLIGATORIAS

Transporte:

1. Mantener limpio y en condiciones adecuadas el interior de los vehículos utilizados con el fin de evitar contaminación.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

2. Identificar los lotes de los productos de la marca "CC Calidad Controlada".

Centro de Manipulación:

1. Realizar la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización del mismo con métodos y productos autorizados o por una empresa autorizada al inicio de la temporada.
2. Separar claramente en los almacenes (separación real, definida y señalizada) los productos amparados bajo esta marca de calidad de aquellos que no lo sean.
3. Identificar los lotes de los productos "CC Calidad Controlada".
4. El Centro de Manipulación deberá estar dado de alta en el Registro de Industrias Agrarias y en el registro sanitario, si procede.
5. El local estará libre de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos.

Envasado:

1. Los arándanos se dispondrán en envases con formato de 125 g, 150 g y 200g, almacenándolos en un lugar limpio y protegido. Para la autorización del empleo de otros formatos deberá solicitarse a la Comisión de la Marca "C.C. Calidad Controlada"
2. Efectuar las operaciones de envasado por series completas, tratando de evitar en todo momento cualquier posibilidad de mezcla con otros productos.

b) PROHIBIDAS

Almacenamiento:

1. Almacenar productos químicos y/o desechos en las mismas zonas donde se ubican los productos hortícolas.
2. Almacenar materiales o productos de desecho en la zona de manipulación.
3. Sobrecargar los envases.
4. Dejar las bandejas expuestas al sol.

c) RECOMENDADAS

1. Todas las técnicas tenderán a mantener las características y calidad de los productos.
2. Conservar en cámara frigorífica a una temperatura de 0-1°C. con registradores continuos de temperatura.
3. Humedad: 90-95%.

Almacenamiento

1. Almacenar en cámaras frigoríficas con atmósfera controlada
2. El establecimiento no deberá superar los 18°C de temperatura durante el proceso de envasado

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

Artículo 7. Etiquetado.

Se deberá cumplir lo establecido normativamente para el etiquetado, acompañado por el distintivo gráfico establecido en el Decreto 166/2003 de 25 de septiembre referente a la marca de calidad "CC Calidad Controlada".

Artículo 8. Régimen de control.

El órgano de control establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en la cadena de proceso del producto en producción, conservación, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización a fin de asegurar que el producto que llegue al mercado identificado con el distintivo "CC Calidad Controlada" cumpla los requisitos establecidos en la presente norma y demás normativa aplicable.

Los controles se efectuarán:

- a.- De forma habitual, periódica y programada.
- b.- En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

- a) Inspección visual
- b) Toma de muestras y análisis.
- c) Examen de material escrito y documental.

Se realizará un plan de inspección anual en el que se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

8.1.- Producción

- 1.- Durante todas las fases del ciclo vegetativo se realizarán controles sobre el terreno para comprobar que las prácticas del cultivo se realizan según la presente norma técnica.
- 2.- Los agricultores deberán disponer de un cuaderno de explotación en el que se reflejen las parcelas utilizadas, marcos de plantación, tratamientos utilizados, producción y cuantas otras consideraciones estime necesarias el órgano de control.
- 3.- Para facilitar el control de la calidad en arándanos amparados, se podrán establecer baremos de producción para cada campaña.

8.2.- Manipulación y envasado

- 1.- Se realizará una primera visita de control para establecer un plan de trazabilidad (separación en lotes, manipulación del producto, envasado y almacenaje del mismo).
- 2.- Deberá disponer de un programa de desinfección de instalaciones y maquinaria para garantizar su limpieza y sanidad del producto, así como los cajones y recipientes utilizados en el transporte y almacenamiento del producto.
- 3.- Las industrias deberán disponer de un cuaderno de control autorizado por el órgano de control en el que se refleje la entrada de frutos, número de lote, variedad, peso y cuantas otras consideraciones se estimen necesarias.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

Una vez realizados los controles expuestos en los apartados anteriores se procederá a la entrega de las etiquetas "CC Calidad Controlada", siempre que se haya cumplido la norma satisfactoriamente.

Artículo 9. Obligaciones de los operadores autorizados al uso de la marca.

Sin perjuicio de las obligaciones y responsabilidades que se establecen en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, los operadores autorizados al uso de la marca "CC Calidad Controlada" estarán obligados a:

- a) Permitir y colaborar en los controles que, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, se realicen sobre las explotaciones o instalaciones de almacenamiento, distribución o envasado o la actividad que desarrollen.
- b) Cumplir la norma técnica y poseer un cuaderno de explotación donde se anoten todas las operaciones y prácticas de cultivo.
- c) Almacenar, manipular, comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, según el caso, las producciones obtenidas bajo la norma técnica de otras obtenidas por métodos diferentes.
- d) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los arándanos obtenidos bajo esta norma técnica por otros.
- e) Identificar el producto de acuerdo con la norma técnica en las fases de producción y comercialización en que intervengan.
- f) Hacer buen uso de la identificación de garantía "CC Calidad Controlada".
- g) Notificar anualmente a la ODECA y con anterioridad a la fecha que se determine, su programa de producción, detallándolo por parcelas; así como periódicamente, los volúmenes producidos y comercializados.
- h) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción y comercialización.

Artículo 10. Calificación de no conformidades.

Tendrán la consideración de no conformidad el incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el resto de la normativa aplicable al producto y en el reglamento de uso de la marca.

Las no conformidades se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Tendrán la consideración de no conformidades leves aquellos incumplimientos que sean susceptibles de regularización mediante la correspondiente acción correctiva en el plazo comunicado por la autoridad o entidad de control.
Estas no conformidades son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, documentos comerciales autorizados, asientos, libros de registro, fichas de control y demás documentos y, especialmente, las siguientes:
 - a) Inexactitudes y omisiones de datos y comprobantes, en los casos en que sean necesarios para la inscripción en los distintos registros, siempre que no sean determinantes para la inscripción.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

- b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.
- c) La falta de libros de registro, fichas de control o cuantos documentos sean obligatorios conforme a la presente norma técnica.
- d) Los restantes incumplimientos a la presente norma técnica en la materia a la que se refiere el presente apartado.

En el caso de que se hayan detectado uno o más incumplimientos considerados como no conformidades leves, se apercibirá al operador concediéndole un plazo para la corrección de dicha no conformidad y en una inspección posterior se procederá a comprobar si se han corregido o no las circunstancias que diera lugar a la/s no conformidad/es.

Si la no conformidad no se ha corregido en el plazo concedido implicará que se considere como grave y, por lo tanto, se procederá a la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados.

2. Tendrán la consideración de no conformidades graves aquellos incumplimientos que no sean susceptibles de regularización mediante acciones correctivas.

Son no conformidades graves los incumplimientos sobre producción, procesado, almacenaje, envasado y características del arándano:

- a) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción, procesado, almacenaje, transporte y envasado del producto.
- b) Emplear en el proceso de producción productos no autorizados.
- c) Incumplir las normas de almacenaje y envasado contempladas en esta norma técnica y demás normativa aplicable.
- d) Envasar arándanos bajo el amparo de la marca de garantía "Calidad Controlada" cuando no cumpla lo establecido en esta norma técnica y demás normativa vigente.
- e) La utilización de prácticas expresamente prohibidas por la norma técnica.
- f) Las restantes faltas que se produzcan contra lo dispuesto en la norma técnica en la materia a que se refiere este apartado.
- g) La reincidencia en tres no conformidades leves en una misma campaña.

Las no conformidades graves supondrán la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados y como consecuencia no podrán comercializarse bajo la marca "CC Calidad Controlada".

3. Tendrán la consideración de no conformidades muy graves las faltas por el uso indebido de la Marca de Garantía o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio:
- a) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca de Garantía en la comercialización de otros arándanos no protegidos o de otros productos de similar especie.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

- b) El empleo de la Marca de Garantía en arándano que no fuese producido, procesado, envasado, almacenado o comercializado conforme a las normas establecidas en la legislación vigente, en esta norma, o que no reúnan las condiciones organolépticas que le caracterizan.
- c) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, precintos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la Marca de Garantía, así como su falsificación.
- d) La existencia de arándanos en instalaciones de almacenaje y/o envasado inscritas o autorizadas sin la preceptiva documentación que ampare su origen y calidad para ser protegida por la Marca de Garantía, o la presencia en estas instalaciones de documentación que acredite unas existencias de arándano protegido por la marca sin la contrapartida de ese producto.
- e) La expedición de arándanos al mercado cuando no correspondan las características de calidad con las mencionadas en sus medios de comercialización.
- f) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados, en tipos de formatos no autorizados.
- g) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados por la Marca de Garantía desprovistos de precintos, contraetiquetas o carentes de los medios de control establecidos.
- h) Efectuar el envasado, etiquetado o contraetiquetado de los productos amparados en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.
- i) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.
- j) La obstrucción a las tareas del Organismo de Control.
- k) Envasar producto bajo el amparo de la Marca de Garantía cuando proceda de productores o de explotaciones no inscritos.
- l) Envasar producto descalificado y que, por tanto, no puede comercializarse bajo el amparo de la Marca de Garantía.
- m) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma o en los acuerdos de la Comisión de la Marca y que desprestigie o perjudique a la Marca de Garantía o suponga un uso indebido de ella.
- n) La reincidencia de no conformidades graves en un periodo de dos años.

Las no conformidades muy graves supondrá la suspensión de la autorización del uso de la marca por un periodo de seis meses.

La reincidencia en no conformidades muy graves supondrá la retirada de la autorización de uso de la marca conforme a lo dispuesto en el título VI del Decreto 166/2003 por el que se regula el uso de la marca "CC Calidad Controlada".

Artículo 11. Revisiones.

MARTES, 15 DE ABRIL DE 2014 - BOC NÚM. 73

Esta norma técnica, podrá ser modificada a propuesta de la Comisión de la Marca.

Artículo 12. Registros.

Por la ODECA se llevará a cabo el Registro de productos alimentarios de calidad en el que se inscribirán productos con la marca de garantía regulada en esta disposición y operadores autorizados para el uso de la marca según lo establecido en el artículo 3 del Decreto 166/2003, de 25 de septiembre. En la inscripción se anotarán los datos del operador (razón social y domicilio), el producto y la marca o marcas comerciales con que se presenten en el mercado.

2014/5486

CVE-2014-5486