

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

ORDE de 28 d'agost, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es publica la reglamentació de qualitat de la tomata de penjar per a distingir-la amb la marca de qualitat CV. [2008/10357]

En el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, s'aprova el Reglament de la Marca de Qualitat CV per a Productes Agraris i Agroalimentaris (*Diari Oficial de la Generalitat* núm. 3273, del dia 26), en el qual s'establix un mecanisme de distinció tècnica i comercial dels productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic per a protegir la seua singularitat, evitar competències deslleials i facilitar-ne la identificació al consumidor.

Després dels estudis tècnics corresponents, la Direcció General de Comercialització ha estimat que, per les seues característiques i qualitat, la tomata de penjar és un producte amb prou mereixements per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de la disposició esmentada disposició i, per tant, acull i impulsa la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

En reglamentar-se, per part de la Direcció General de Comercialització, la qualitat de la tomata de penjar d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, la seua comercialització podrà emparar-se amb la marca de qualitat CV, de titularitat de la Generalitat, complint les condicions d'autorització i ús establides en el reglament de la marca aprovat per mitjà del decret esmentat, l'aplicació i la gestió de la qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través de la Direcció General de Comercialització.

Per tot això, a l'empara de les disposicions de l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i d'acord amb l'article 28e de la Llei 5/83, del Consell,

ORDENE

Primer

Aprovar la reglamentació de qualitat de la tomata de penjar, que figura en l'annex d'esta orde, a l'efecte de l'autorització respecte d'este producte de l'ús de la marca de qualitat CV, d'acord amb el seu reglament, aprovat per mitjà del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià; el producte queda inscrit en el Registre de Productes Agroalimentaris amb Marca de Qualitat CV.

Segon

La reglamentació de qualitat adoptada entrarà en vigor el dia que es publique en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 28 d'agost de 2008

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANNEX

REGLAMENTACIÓ DE QUALITAT DE LA TOMATA DE PENJAR

ÀREA DE QUALITAT AGROALIMENTÀRIA

En esta reglamentació s'establixen els criteris generals per a identificar la tomata de penjar que pot distingir-se amb la marca de qualitat CV per mitjà de la descripció del conjunt de requisits i controls que tenen la finalitat d'aconseguir la diferenciació del producte davant del consumidor, tant per les seues característiques especials de qualitat com per les seues condicions de producció i condicionament. Amb esta finalitat, es descriuen els requisits mínims següents:

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ORDEN de 28 de agosto de 2008, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se publica la reglamentación de calidad de la «Tomata de Penjar», para su distinción con la marca de calidad «CV».
[2008/10357]

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, aprueba el Reglamento de la Marca de Calidad CV para productos agrarios y agroalimentarios (*Diari Oficial de la Generalitat* núm. 3273, del día 26), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor la identificación de los mismos.

Tras los estudios técnicos correspondientes, la Dirección General de Comercialización ha estimado que por sus características y calidad, la «Tomata de Penjar» es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsions de la citada disposición, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Al reglamentarse por la Dirección General de Comercialización la calidad de la «Tomata de Penjar», de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, su comercialización podrá ampararse con la marca de calidad CV, de titularidad de la Generalitat, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho Decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Comercialización.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, y de acuerdo con el artículo 28.e) de la Ley 5/83, del Consell,

ORDENO

Primero

Aprobar la reglamentación de calidad de la «Tomata de Penjar», que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización respecto de este producto del uso de la marca de calidad CV, de acuerdo con su Reglamento aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con Marca de Calidad CV.

Segundo

La reglamentación de calidad adoptada entrarà en vigor el día de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 28 de agosto de 2008

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANEXO

REGLAMENTACIÓN DE CALIDAD DE LA «TOMATA DE PENJAR»

ÀREA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

En la presente reglamentación se establecen los criterios generales para identificar la «Tomata de Penjar» que puede distinguirse con la marca de calidad CV, describiendo el conjunto de requisitos y controles cuyo fin es conseguir la diferenciació del producto ante el consumidor, tanto por sus especiales características de calidad como sus condiciones de producción y acondicionamiento. Para tal fin se describen los siguientes requisitos mínimos:

1) Generalitats

a) Es destinaran a la producció de tomata de penjar, exclusivament, les tomaques que per les seues peculiaritats mediambientals permeten obtenir la varietat tradicional caracteritzada segons es descriu en l'apartat 2.

b) Es podrà comercialitzar amb la marca de qualitat CV Tomata de Penjar els fruits procedents del cultiu a l'aire lliure, íntegres, sans i nets que hagen complert els requisits assenyalats en els apartats següents.

c) Es fomentarà la posada en marxa d'un panel de tast que permeta baremar les puntuacions adequades dels fruits acol·lits a la marca de qualitat.

d) Les tècniques de cultiu i de gestió de les instal·lacions aniran encaminades a minimitzar els possibles impactes ambientals, especialment pel que fa a l'ús dels *inputs*, l'ús de materials reciclables i una adequada gestió dels residus.

2) Material vegetal de partida

a) La conservació de la varietat tradicional ha sigut possible gràcies a la selecció i el manteniment que han dut a terme els agricultors, que ha anat realitzant-se seleccionant característiques com ara la llarga conservació postcosecha, característiques organolèptiques i adaptabilitat als usos gastronòmics preferents a què anava destinada.

b) Els fruits presenten una llarga conservació natural (superior a 6 setmanes), sabor dolç i pell fina d'un color intens.

c) Les plantes es caracteritzen per una sensibilitat major a malalties i un desenvolupament vegetatiu menor (troncs més fins i menys massa foliar).

d) Atés que es troba pendent la seua caracterització varietal definitiva, es podran comercialitzar amb la marca de qualitat CV els fruits que presenten les característiques següents:

- Grandària mitjana: 34-40 grams
- Calibre mínim: 30 mm
- Llarga duració: més de 6 setmanes
- Frutos de tipus «punxeta» o «agulla», o de tipus «creu»
- No seran aptes els fruits de tipus «barca», caracteritzats pel seua gruix (80-100 g) i mala conservació

➤ Color roig intens

e) La llavor seleccionada pels agricultors s'extraurà tres mesos abans de l'elaboració del plançó i la conservaran fins a una setmana abans de fer el planter.

f) Ni durant el procés d'extracció ni durant la conservació reben tractament amb productes fitosanitaris; es fan servir només procediments mecànics i llavat amb aigua durant la manipulació.

g) Passat este període, els vivers autoritzats procediran a la sembra i l'obtenció dels plançons amb el passaport o certificat fitosanitari corresponent, que garantisca l'estat òptim de la planta, amb aspecte sa, lliure de plagues i mancances.

h) Els vivers autoritzats portaran un registre dels tractaments realitzats que inclourà la traçabilitat de parcel·les i agricultors de la llavor d'origen.

3) Tècniques de cultiu

a) Les pràctiques culturals estaran encaminades a fomentar i conservar l'entorn de l'explotació, i a fomentar la biodiversitat de l'ecosistema.

b) No s'utilitzaran organismes genèticament modificats ni derivats d'estos, ni en el material vegetal ni en els productes aplicats.

c) Preparació del sòl

➤ Es realitzarà respectant al màxim l'estructura del sòl i, si és possible, sense voltejar-la.

➤ Es prohibeix la desinfecció del sòl per mitjà de tractaments químics.

d) Trasplantament

➤ El trasplantament es realitza aproximadament als 30 dies de la sembra, durant els mesos d'abril i maig; és més freqüent al llarg del mes de maig.

1) Generalidades.

a) Se destinarán a la producción de «Tomata de Penjar», exclusivamente los tomates que por sus peculiaridades medioambientales permiten obtener la variedad tradicional caracterizada según se describe en el apartado 2.

b) Se podrá comercializar bajo la marca de calidad CV «Tomata de Penjar» los frutos procedentes del cultivo al aire libre, íntegros, sanos y limpios que hayan cumplido los requisitos señalados en los siguientes apartados.

c) Se fomentará la puesta en marcha de un panel de cata que permita baremar las puntuaciones adecuadas de los frutos acogidos a la marca de calidad.

d) Las técnicas de cultivo y de gestión de las instalaciones irán encaminadas a minimizar los posibles impactos ambientales, especialmente en lo que se refiere al empleo de los insumos, uso de materiales reciclables y una adecuada gestión de los residuos.

2) Material vegetal de partida.

a) La conservación de la variedad tradicional ha sido posible gracias a la selección y mantenimiento llevada a cabo por los agricultores, que se ha ido realizando seleccionando características tales como la larga conservación postcosecha, características organolépticas y adaptabilidad a los usos gastronómicos preferentes a los que iba destinada.

b) Los frutos presentan una larga conservación natural (superior a 6 semanas), sabor dulce y piel fina de un color intenso.

c) Las plantas se caracterizan por su mayor sensibilidad a enfermedades y menor desarrollo vegetativo (troncos más finos y menor masa foliar).

d) Estando pendiente su caracterización varietal definitiva, se podrán comercializar bajo la marca de calidad CV aquellos frutos que presenten las siguientes características:

- Tamaño medio: 34-40 gramos
- Calibre mínimo: 30mm
- Larga vida: más de 6 semanas
- Frutos tipo «punxeta o agulla» o tipo «creu»
- No serán aptos los frutos tipo «barca», caracterizados por su grosor (80-100 g) y mala conservación

➤ Color rojo intenso

e) La semilla seleccionada por los agricultores se extraerá tres meses antes de la elaboración del plantón y la conservarán hasta una semana antes de realizar el semillero.

f) Ni durante el proceso de extracción ni durante la conservación reciben tratamiento con productos fitosanitarios, empleándose sólo procedimientos mecánicos y lavado con agua durante su manipulación.

g) Pasado este período, los viveros autorizados procederán a su siembra y obtención de los plantones con el correspondiente pasaporte o certificado fitosanitario, que garantice el estado óptimo de la planta, con aspecto sano, libre de plagas y carencias.

h) Los viveros autorizados llevarán un registro de los tratamientos realizados que incluirá la trazabilidad de parcelas y agricultores de la semilla de origen.

3) Técnicas de cultivo.

a) Las prácticas culturales estarán encaminadas a fomentar y conservar el entorno de la explotación, fomentando la biodiversidad del ecosistema.

b) No se utilizarán organismos genéticamente modificados ni derivados de ellos, ni en el material vegetal ni en los productos aplicados.

c) Preparación del suelo

➤ Se realizará respetando al máximo la estructura del suelo y, si es posible, sin voltearla.

➤ Se prohíbe la desinfección del suelo mediante tratamientos químicos.

d) Trasplante

➤ El trasplante se realiza aproximadamente a los 30 días de la siembra, en los meses de abril y mayo, siendo lo más frecuente a lo largo del mes de mayo.

➤ Es realitza sobre sòl, amb separació entre barraques d'1,20-2 metres. Es disposen dos línies en cada barraca, separades uns 80 cm entre si i deixant entre plantes d'una mateixa línia una distància compresa entre 30 i 60 cm.

e) Fertilització

➤ La nutrició de les plantes s'afavorirà preferentment per mitjà del manteniment de la fertilitat i l'activitat biològica del sòl.

➤ En les aportacions de matèries orgàniques es donarà prioritat als productes amb menys contingut en metalls pesats.

➤ Es prestarà especial atenció a evitar un excés d'adobament.

f) Control d'advertícies

➤ El control de males herbes es realitzarà preferentment amb mitjans mecànics, inclòs l'ús de plàstic.

➤ Si no n'hi ha prou, es podran aplicar herbicides en les dosis mínimes.

g) Control de plagues i malalties

Es realitzarà preferentment amb mitjans biològics, culturals i físics, enfront dels mètodes químics.

h) Reg

S'utilitzaran tècniques de reg que garantisquen la màxima eficiència en l'ús de l'aigua i l'optimització dels recursos hídrics.

i) Poda i asprada

S'utilitzaran preferentment canyes com a aspres per aconseguir el màxim desenvolupament vertical de les plantes.

j) Recol·lecció

➤ Es realitzarà en les dates i condicions adequades per a evitar ferides als fruits, que reduïxen la qualitat i propicien infeccions causants de podridures.

➤ La recol·lecció es realitzarà de forma manual i escalonada, i s'evitaran les hores de més insolació.

➤ El fruit es tallarà manualment, i se'n mantindrà el peçó.

➤ Es depositarà en caixes sense manipular-lo una vegada depositat, i es prestarà una atenció especial a no remoure els fruits per a evitar rascades i magolaments.

k) Transport

El producte estarà protegit de la insolació directa i s'evitaran colps, magolaments i xafaments produïts per manipulacions inapropiades que repercutixen negativament en la seua qualitat i conservació.

4) Recepció i elaboració en magatzem

a) Durant les fases de manipulació, envasament i paletització, el producte serà tractat amb cura perquè conserve la màxima qualitat.

b) Les característiques especials d'esta varietat i la selecció i manipulació exquisida durant la recol·lecció i el condicionament posterior permeten la llarga conservació sense rebre cap tractament. En casos degudament justificats, podran aplicar-se tractaments per a la conservació.

c) Les condicions d'emmagatzemament han de ser tals que eviten les condensacions d'humitat i temperatures elevades.

d) Les caixes i els recipients utilitzats es mantindran nets i s'emmagatzemaran de manera que s'evite la contaminació per plagues i malalties.

e) Com a criteri general, els recipients, els envasos i els llocs d'emmagatzemament no alteraran la composició i les característiques organolèptiques dels productes ni els transmetran substàncies tòxiques o que puguin contaminar o originar reaccions químiques perjudicials.

f) No s'autoritza l'emmagatzemament del producte en cambres frigorífiques.

g) El període de comercialització comprendrà des de setembre fins a final de març, si bé en casos excepcionals pot allargar-se durant tot l'any.

5) Disposicions de control

a) Els operadors que desitgen cultivar i/o condicionar per a comercialitzar tomata de penjar acollida a la marca de qualitat CV hauran d'estar inscrits en els registres corresponents.

b) Cada operador disposarà d'un quadern d'explotació en què es registraran totes les operacions realitzades en els cultius en un termini

➤ Se realiza sobre suelo, con separación entre barracas de 1,20 – 2 metros. Se disponen dos líneas en cada barraca, separadas unos 80 cm entre sí y dejando entre plantas de una misma línea una distancia comprendida entre 30 y 60 cm.

e) Fertilización

➤ La nutrición de las plantas se favorecerá preferentemente mediante el mantenimiento de la fertilidad y la actividad biológica del suelo.

➤ En las aportaciones de materias orgánicas se dará prioridad a aquellos productos con menor contenido en metales pesados.

➤ Se prestará especial atención a evitar un exceso de abonado.

f) Control de adventicias

➤ El control de malas hierbas se realizará preferentemente con medios mecánicos, incluyendo el uso de plástico.

➤ Si no son suficientes, se podrán aplicar herbicidas en las dosis mínimas.

g) Control de plagas y enfermedades

Se realizará preferentemente con medios biológicos, culturales y físicos, frente a los métodos químicos.

h) Riego

Se utilizarán técnicas de riego que garanticen la máxima eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hídricos.

i) Poda y entutorado

Se utilizarán preferentemente cañas como tutores para conseguir el máximo desarrollo vertical de las plantas

j) Recolección

➤ Se realizará en las fechas y condiciones adecuadas para evitar heridas a los frutos, que reducen la calidad y propician infecciones causantes de podredumbres.

➤ La recolección se realizará de forma manual y escalonada, evitando las horas de mayor insolación

➤ El fruto será cortado manualmente, manteniendo el pezón.

➤ Se depositará en cajas sin manipularlo una vez depositado, prestando especial atención a no remover los frutos para evitar rozaduras y magulladuras.

k) Transporte

El producto estará protegido de la insolación directa y evitando golpes, magulladuras y aplastamientos producidos por manipulaciones inapropiadas que repercuten negativamente en la calidad y conservación del mismo.

4) Recepción y elaboración en almacén.

a) Durante las fases de manipulación, envasado y paletización, el producto será mimado para conservar la máxima calidad.

b) Las características especiales de esta variedad y la selección y manipulación exquisita durante la recolección y acondicionamiento posterior permiten la larga conservación sin recibir tratamiento alguno. En casos debidamente justificados, podrán aplicarse tratamientos para la conservación.

c) Las condiciones de almacenamiento deben ser tales que eviten las condensaciones de humedad y temperaturas elevadas.

d) Las cajas y recipientes utilizados se mantendrán limpios y se almacenarán de manera que se evite la contaminación por plagas y enfermedades.

e) Como criterio general, los recipientes, envases y lugares de almacenaje no alterarán la composición y características organolépticas de los productos ni les transmitirán sustancias tóxicas o que puedan contaminar u originar reacciones químicas perjudiciales.

f) No se autoriza el almacenamiento del producto en cámaras frigoríficas.

g) El periodo de comercialización comprenderá desde septiembre hasta finales de marzo, si bien en casos excepcionales puede prolongarse durante todo el año.

5) Disposiciones de control.

a) Los operadores que deseen cultivar y/o acondicionar para comercializar «Tomata de Penjar» acogida a la marca de calidad CV deberán estar inscritos en los registros correspondientes.

b) Cada operador dispondrá de un cuaderno de explotación, en el que se registrarán todas las operaciones realizadas a los cultivos en

màxim dels 10 dies següents a l'execució. Este quadern haurà d'estar sempre disponible per a la inspecció i contindrà almenys les dades següents per a cada una de les parcel·les:

➤ Fertilitzants i fitosanitaris aplicats: data, producte, quantitat i volum utilitzat.

c) Tots els operadors que realitzen la conservació i preparació del producte per a la comercialització hauran de:

➤ Disposar d'un quadern postcollita en què es registraran, en un termini màxim de 10 dies des de l'execució, totes les operacions que es realitzen en els processos de conservació, envasament i emmagatzemament. El quadern postcollita haurà d'estar sempre disponible per a la inspecció i contindrà com a mínim les dades següents per a cada tractament aplicat: data d'aplicació, lot, justificació de l'aplicació, producte, principi actiu, quantitat aplicada i sistema que s'ha utilitzat per a l'aplicació.

➤ Tindre documentat i implantat un sistema que garantisca la traçabilitat del producte des de les parcel·les d'origen fins a la unitat de venda en el mercat. Per a això es podran utilitzar albarans d'entrada, que seran signats per la persona que fa entrega del producte i on constaran les dades següents: producte, quantitat, parcel·la d'origen i data d'entrada.

➤ Disposar d'un registre d'incidències, on queden anotades les partides que no complisquen els requisits i que, per tant, no podran comercialitzar-se amb la marca de qualitat.

d) Es conservarà adequadament i separadament tota la documentació relativa al manteniment de les instal·lacions i els equips.

e) Es prohibeix comercialitzar, com a productes emparats per esta norma, els procedents d'unitats de cultiu en què no es complisquen les indicacions en tota la producció.

f) Es prohibeix la presència de caixes, etiquetes o marques comercials de Tomata de Penjar en parcel·les i/o unitats que no estiguen acollides a esta norma.

g) Quan, durant la realització dels controls interns o externs, es detectarà l'incompliment d'alguna de les pràctiques establides en esta norma, s'haurà de deixar constància escrita de la desviació detectada i determinar les accions correctores que pertocuen.

un plazo máximo de 10 días siguientes a su ejecución. Dicho cuaderno deberá estar siempre disponible para su inspección y contendrá al menos los siguientes datos para cada una de las parcelas:

➤ Fertilizantes y fitosanitarios aplicados: fecha, producto, cantidad y volumen utilizado.

c) Todos los operadores que realicen la conservación y preparación del producto para su comercialización, deberán:

➤ Disponer de un cuaderno postcosecha, en el que se registrarán, en un plazo máximo de 10 días desde su ejecución, todas las operaciones que se realizan en los procesos de conservación, envasado y almacenamiento. El cuaderno postcosecha deberá estar siempre disponible para su inspección y contendrá como mínimo los datos siguiente para cada tratamiento aplicado: fecha de aplicación, lote, justificación de la aplicación, producto, principio activo, cantidad aplicada y sistema que se ha utilizado para la aplicación.

➤ Tener documentado e implantado un sistema que garantice la trazabilidad del producto desde las parcelas de origen hasta la unidad de venta en el mercado. Para ello se podrán utilizar albaranes de entrada, que serán firmados por la persona que hace entrega del producto y donde constarán los siguientes datos: producto, cantidad, parcela de origen y fecha de entrada.

➤ Disponer de un registro de incidencias, donde queden anotadas las partidas que no cumplan los requisitos y que, por tanto, no podrán comercializarse bajo la marca de calidad.

d) Se conservará adecuada y separadamente toda la documentación relativa al mantenimiento de las instalaciones y equipos.

e) Se prohíbe comercializar, como productos amparados por esta norma, los procedentes de unidades de cultivo en las que no se cumplan las indicaciones en toda la producción.

f) Se prohíbe la presencia de cajas, etiquetas o marcas comerciales de «Tomata de Penjar» en parcelas y/o unidades que no estén acogidas a la presente norma.

g) Cuando durante la realización de los controles internos o externos se detecte el incumplimiento de alguna de las prácticas establecidas en esta norma, se tendrá que dejar constancia escrita de la desviación detectada y determinarse las acciones correctoras que procedan.