

Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

ORDRE 16/2023, de 31 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat dels alvocats de la Comunitat Valenciana per a la seua distinció amb la marca de qualitat «CV».
[2023/6108]

La Llei 10/2006, de 26 de desembre, de mesures fiscals, de gestió administrativa i financera i d'organització de la Generalitat, en l'article 53, «Protecció dels sistemes de qualitat agroalimentària», del capítol XVII, estableix com un dels sistemes de qualitat o figura de qualitat agroalimentària la marca de qualitat «CV», marca de garantia pròpia, sobre la base de reglamentacions de caràcter general.

El Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, que aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris, estableix un mecanisme de distinció tècnica i comercial d'aquells productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic, per a protegir la seua singularitat, evitant competències deslleials i facilitant al consumidor la seua identificació.

Revisada la documentació que figura en l'expedient, la direcció general de desenvolupament rural competent en matèria de qualitat agroalimentària ha estimat que per les seues característiques i qualitat els alvocats de la Comunitat Valenciana són un producte amb prou mèrits per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de l'esmentada disposició, i ha acollit i impulsat la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la conselleria competent en matèria de productes agraris i agroalimentaris.

Atès que la direcció general competent en matèria de qualitat l'ha reglamentada, la comercialització dels alvocats de la Comunitat Valenciana podrà emparar-se, d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, en la marca de qualitat «CV», de titularitat de la Generalitat Valenciana, complint les condicions d'autorització i ús establides en el Reglament de la marca aprovat per aquest decret, l'aplicació i la gestió del qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, a través de la Direcció General de Desenvolupament Rural.

Aquesta ordre s'adequa als principis de necessitat, eficàcia, proporcionalitat, seguretat jurídica, transparència i eficiència, segons el que estableix l'article 129.1 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. L'adequació als principis de necessitat i d'eficàcia es fonamenta en què dona compliment al mandat establert en el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris, d'oferir als productors agroalimentaris la possibilitat de diferenciar la seua oferta comercial, establint un mecanisme de distinció tècnica, per a protegir la seua singularitat. L'adequació al principi de proporcionalitat queda de manifest en què s'ha buscat una regulació clara i concisa de la reglamentació de qualitat dels alvocats de la Comunitat Valenciana, suficient per a la consecució de la seua finalitat. L'adequació al principi de seguretat jurídica es constata en què la norma és coherent amb la resta de l'ordenament jurídic, i genera un marc normatiu estable, predecible, clar i de certitud, que facilita el seu coneixement i comprensió i, en conseqüència, l'actuació i presa de decisions. L'adequació al principi de transparència es justifica ja que la present ordre s'ha sotmés a un període d'exposició pública perquè qualsevol entitat interessada formulara les alegacions que estimara necessàries. L'adequació de la present norma al principi d'eficiència, finalment, queda de manifest en què no imposa cap mena de càrregues administratives.

Per tot això, a l'empara del que es disposa en l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i d'acord amb l'article 28.e de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell,

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

ORDEN 16/2023, de 31 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se aprueba la reglamentación de calidad de los aguacates de la Comunitat Valenciana para su distinción con la marca de calidad «CV».
[2023/6108]

La Ley 10/2006, de 26 de diciembre, de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera y de organización de la Generalitat en su artículo 53, «Protección de los sistemas de calidad agroalimentaria», del capítulo XVII, prevé como uno de los sistemas de calidad o figura de calidad agroalimentaria la marca de calidad «CV», marca de garantía propia, en base a reglamentaciones de carácter general.

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios, establece 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 su identificación.

Revisada la documentació que obra en el expediente, la Direcció General de Desarrollo Rural competente en materia de calidad agroalimentaria ha estimado que por sus características y calidad, los aguacates de la Comunitat Valenciana son 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 operadors econòmics que así lo han solicitado a la Conselleria competente en materia de productos agrarios y agroalimentarios.

Al reglamentarse por la dirección general competente en materia de calidad, la comercialización de los aguacates de la Comunitat Valenciana, podrá, de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, ampararse en la marca de calidad «CV», de titularidad de la Generalitat Valenciana, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglament de la marca aprobado por dicho decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural.

La presente orden se adecua a los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia, y eficiencia según lo establecido en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. La adecuación a los principios de necesidad y de eficacia se fundamenta en que da cumplimiento al mandato establecido en el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad CV para productos agrarios y agroalimentarios, de ofrecer a los productores agroalimentarios la posibilidad de diferenciar su oferta comercial, estableciendo un mecanismo de distinción técnica, para proteger su singularidad. La adecuación al principio de proporcionalidad queda de manifiesto en que se ha buscado una regulación clara y concisa de la reglamentación de calidad de los aguacates de la Comunitat Valenciana, suficiente para la consecució de su finalidad. La adecuación al principio de seguridad jurídica se constata en que la norma es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y genera un marco normativo estable, predecible, claro y de certidumbre, que facilita su conocimiento y comprensión y, en consecuencia, la actuación y toma de decisiones. La adecuación al principio de transparencia se justifica por cuanto la presente orden se ha sometido a un período de exposición pública para que cualquier entidad interesada formulara las alegaciones que estimara necesarias. La adecuación de la presente norma al principio de eficiencia, por último, queda de manifiesto en que no impone ningún tipo de cargas administrativas.

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 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell,

ORDENE

Article únic. Aprobació de la reglamentació de qualitat

S'aprova la reglamentació de qualitat dels alvocats de la Comunitat Valenciana, que figura en l'annex de la present ordre, a l'efecte de l'autorització de l'ús de la marca de qualitat «CV» d'acord amb el seu reglament, aprovat pel Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià. Aquest producte queda inscrit en el Registre de productes agroalimentaris amb marca de qualitat «CV».

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

Única. De la incidència pressupostària

L'aplicació i el desplegament del que es disposa en aquesta ordre no tindran cap incidència en la dotació dels capítols de despesa assignats a la Generalitat i, en tot cas, hauran de ser atesos amb els mitjans personals i materials d'aquesta.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queden derogades totes les disposicions d'igual o inferior rang que s'oposen al que estableix la present ordre.

DISPOSICIÓ FINAL

Única. Entrada en vigor

La present ordre entrarà en vigor l'endemà de publicar-se en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 31 de maig de 2023

La consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural,
Emergència Climàtica i Transició Ecològica,
ISAURA NAVARRO CASILLAS

ANNEX

Reglamentació de qualitat dels alvocats de la Comunitat Valenciana

En la present reglamentació s'estableixen els criteris generals per a identificar els alvocats de la Comunitat Valenciana que poden distingir-se amb la marca de qualitat «CV», descrivint el conjunt de requisits i controls que tenen com a fi aconseguir la diferenciació del producte davant del consumidor, tant per les seues especials característiques de qualitat com per les seues condicions de producció i condicionament. Per a tal fi es descriuen els següents requisits mínims:

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. Descripció del producte

Aquesta norma s'aplica a les varietats comercials d'alvocats obtinguts de *Persea americana* Mill. de la família *Lauraceae*, produïts dins de la Comunitat Valenciana i destinats al consum fresc, excloent-ne els alvocats destinats a l'elaboració industrial.

Article 2. Material vegetal de partida

La climatologia de la Comunitat Valenciana permet la utilització de moltes varietats d'alvocats. Les investigacions que es duen a terme en l'àmbit de la Comunitat Valenciana se centren en varietats, combinacions d'empelt i patró i tècniques de maneig adaptades a les característiques agroclimàtiques específiques de les diferents comarques, i estan en contínua evolució, per la qual cosa no es considera necessari restringir el material vegetal de partida a unes varietats determinades.

ORDENO

Artículo único. Aprobación de la reglamentación de calidad

Se aprueba la reglamentación de calidad de los aguacates de la Comunitat Valenciana, que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización 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».

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Única. De la incidencia presupuestaria

La aplicación y desarrollo de lo dispuesto en esta orden, no tendrá incidencia alguna en la dotación de los capítulos de gasto asignados a la Generalitat y, en todo caso, deberá ser atendido con los medios personales y materiales de la misma.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente orden.

DISPOSICIÓN FINAL

Única. Entrada en vigor

La presente orden entrarà en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 31 de mayo de 2023

La consellera de Agricultura, Desarrollo Rural,
Emergencia Climática y Transición Ecológica,
ISAURA NAVARRO CASILLAS

ANEXO

Reglamentación de calidad de los aguacates de la Comunitat Valenciana

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

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Descripción del producto

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos de *Persea americana* Mill. de la familia *Lauraceae*, producidos dentro de la Comunitat Valenciana destinados al consumo en fresco, excluyéndose los aguacates destinados a la elaboración industrial.

Artículo 2. Material vegetal de partida

La climatología de la Comunitat Valenciana permite la utilización de muchas variedades de aguacates. Las investigaciones que se llevan a cabo en el ámbito de la Comunitat Valenciana se centran en variedades, combinaciones de injerto patrón y en técnicas de manejo adaptadas a las características agroclimáticas específicas de las distintas comarcas, y están en continua evolución, por lo que no se considera necesario restringir el material vegetal de partida a unas variedades determinadas.



Article 3. Forma, dimensions i característiques del producte

1. L'alvocat té forma aperada i corfa verda. Depenent de la varietat, els fruits poden enfosquir en l'arbre sense que això implique que han arribat a un nivell de maduresa adequat per a ser recol·lectats. Tenen una polpa suau i mantegosa i una llavor gran en el centre. És un fruit climatèric, té unes característiques físiques, químiques i organolèptiques directament relacionades amb l'estat de maduresa.

2. Els alvocats de la Comunitat Valenciana marca «CV» hauran d'estar sencers, sans, nets, exempts de plagues i humitat i no hauran de presentar olors estranyes ni danys causats per baixes o altes temperatures. El peduncle no ha de ser superior a 10 mm i l'absència de peduncle no és un defecte si el lloc de la inserció està sec i intacte.

3. Els fruits han de tindre un desenvolupament i una condició suficients per a suportar el transport i la manipulació i arribar en bon estat a la seua destinació.

4. El requisit mínim de maduresa dels alvocats marca «CV», es determinarà mitjançant el càlcul del percentatge de matèria seca obtingut per assecat d'alvocat fins a pes constant. El valor mínim de matèria seca serà del 19 %.

5. Només s'etiquetaran com a alvocats de la Comunitat Valenciana marca «CV» els alvocats de categoria extra o primera.

CAPÍTOL II

Pràctiques de cultiu, envasament i etiquetatge

Article 4. Condicions generals

1. Les pràctiques estaran encaminades a fomentar i conservar l'entorn natural de l'explotació, fomentant la biodiversitat de l'ecosistema. Les flors de l'alvocat són hermafrodites, amb òrgans masculins i femenins, encara que la maduració d'aquests està separada en el temps gràcies a un sistema denominat dicogàmia protogínia que dificulta l'autopol·linització i estimula la pol·linització creuada. Cada flor d'alvocat s'obri dues vegades en dos o tres dies consecutius. Les varietats d'alvocat se solen classificar en dos grups (A o B) sobre la base del comportament d'obertura i tancament de les flors. A més, la dicogàmia protogínia està molt condicionada pel clima pel que, per a optimitzar la producció, s'han d'utilitzar cultivars tipus A i tipus B, així com espècies pol·linitzadores en la parcel·la.

Article 5. Pràctiques de cultiu

1. Preparació del sòl i trasplantament. S'aplicaran abonaments de fons, matèries orgàniques i substrats que equilibren l'estructura del sòl de manera natural. Són utilitzables el compost de la mateixa explotació i els comercials.

2. Material vegetal. La compra del material vegetal es realitzarà a través de viviers certificats en la producció de plantes tropicals per a evitar la dispersió de malalties que puguen posar en perill la viabilitat del cultiu. L'elecció del patró i varietat a emprar en la parcel·la es realitzarà tenint en compte les particularitats de clima, sòl i aigua disponible en la parcel·la.

3. Fertilització. La nutrició de les plantes s'afavorirà preferentment per mitjà del manteniment de la fertilitat i l'activitat biològica del sòl. Es prioritzarà l'aportació d'adobs orgànics, i es prestarà especial atenció a les dosis per a evitar un excés d'adobament, respectant-se les condicions agroecològiques del cultiu.

4. Control d'adventícies. Es primarà la birba mecànica sobre la química. Només en cas d'impossibilitat o dificultat, que haurà de justificar-se, pot utilitzar-se la birba química, prèvia comunicació a l'organisme de control extern.

5. Cobertes vegetals. Se'n promourà l'ús, preferint les d'origen espontani a les establides mitjançant sembres. L'objectiu d'aquesta pràctica és dotar el sòl de vida vegetal perquè servisca de refugi d'insectes beneficiosos i insectes pol·linitzadors, a més del paper que tenen en la reducció de l'erosió del sòl a causa de l'escolament de les pluges torrencials.

6. Control de plagues i malalties. Es primarà l'ús d'insectes o organismes beneficiosos i/o mètodes de control biològic en lloc d'utilitzar mitjans de control químics.

7. Reg. Es tracta d'un cultiu tropical amb necessitats d'aigua per damunt de la precipitació mitjana de la Comunitat Valenciana. Es promourà el reg que permeta la proporció més elevada de sòl mullat. Es

Artículo 3. Forma, dimensiones y características del producto

1. El aguacate tiene forma aperada y corteza verde. Dependiendo de la variedad, los frutos pueden oscurecer en el árbol sin que ello implique que han alcanzado un nivel de madurez adecuado para su recolección. Tiene, pulpa suave y mantecosa y una semilla grande en el centro. Es un fruto climatérico, tiene unas características físicas, químicas y organolépticas directamente relacionadas con el estado de madurez.

2. Los aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV» estarán enteros, sanos, limpios, exentos de plagas y humedad y no deben presentar olores extraños ni daños causados por bajas o altas temperaturas. El pedúnculo no debe ser superior a 10 mm y su ausencia no es defecto si el lugar de la inserción está seco e intacto.

3. Los frutos deben tener un desarrollo y condición suficiente para soportar el transporte y la manipulación y llegar en buen estado a su destino.

4. El requisito mínimo de madurez de los aguacates marca «CV», se determinará mediante el cálculo del porcentaje de materia seca obtenido por secado de aguacate hasta peso constante. El valor mínimo de materia seca será del 19 %.

5. Solo se etiquetarán como aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV» los aguacates de categoría extra o primera.

CAPÍTULO II

Prácticas de cultivo, envasado y etiquetado

Artículo 4. Condiciones generales

Las prácticas estarán encaminadas a fomentar y conservar el entorno de la explotación, fomentando la biodiversidad del ecosistema. Las flores del aguacate son hermafroditas, con órganos masculinos y femeninos, aunque la maduración de los mismos está separada en el tiempo gracias a un sistema denominado dicogamia protogínia que dificulta la autopolinización y estimula la polinización cruzada. Cada flor de aguacate se abre dos veces en dos o tres días consecutivos. Las variedades de aguacate se suelen clasificar en dos grupos (A o B) en base a su comportamiento de apertura y cierre de las flores. Además, la dicogamia protogínia está muy condicionada por el clima por lo que, para optimizar la producción, se deben utilizar cultivares tipo A y tipo B, así como especies polinizadoras en la parcela.

Artículo 5. Prácticas de cultivo

1. Preparación del suelo y trasplante. Se aplicarán abonos de fondo, materias orgánicas y sustratos que equilibren la estructura del suelo de forma natural, son utilizables el compost de la propia explotación y los comerciales.

2. Material vegetal. La compra del material vegetal se realizará a través de viveros certificados en la producción de plantas tropicales para evitar la dispersión de enfermedades que puedan poner en peligro la viabilidad del cultivo. La elección del patrón y variedad a emplear en la parcela se realizará teniendo en cuenta las particularidades de clima, suelo y agua disponible en la parcela.

3. Fertilización. La nutrición de las plantas se favorecerá preferentemente por medio del mantenimiento de la fertilidad y la actividad biológica del suelo. Se priorizará la aportación de abonos orgánicos, prestando especial atención a las dosis para evitar un exceso de abonado, respetándose las condiciones agroecológicas del cultivo.

4. Control de adventicias, se primará la escarda mecánica sobre la química. Sólo en caso de imposibilidad o dificultad, que deberá justificarse, puede utilizarse la escarda química, previa comunicación al organismo de control externo.

5. Cubiertas vegetales. Promover su uso, prefiriendo las de origen espontáneo versus las establecidas mediante siembras. El objetivo de esta práctica es dotar al suelo de vida vegetal para que sirva de refugio de insectos beneficiosos e insectos polinizadores, además del papel que tienen en la reducción de la erosión del suelo a causa de la escorrentía de las lluvias torrenciales.

6. Control de plagas y enfermedades. Se primará el uso de insectos u organismos beneficiosos y/o métodos de control biológico en lugar de utilizar medios de control químicos.

7. Riego. Se trata de un cultivo tropical con necesidades de agua por encima de la precipitación media de la Comunitat Valenciana. Se promoverá el riego que permita la mayor proporción de suelo mojado.



primaran els sistemes de reg amb més eficiència, com usar fertirrigació en lloc de reg per inundació, i es podrà dotar les parcel·les de sistemes de control d'humitat per a optimitzar més aquest preuat recurs.

8. Poda i lligat. La poda s'adequarà a les necessitats anuals i estacionals. Quant a les restes de poda, es primaran els processos de trituració respecte a les cremes.

9. Pol·linització. Es promourà la diversitat d'insectes que ajuden a la pol·linització natural del cultiu, siga amb l'ús de cobertes vegetals, el no cultiu o els hotels d'insectes, o combinant l'activitat agrària amb l'apicultura.

10. Recol·lecció. El fruit de l'alvocat no madura fins que no separa de l'arbre, i perquè tinga unes característiques organolèptiques i comercials adequades han de recol·lectar-se amb un mínim de matèria seca que depèn de cada varietat. La recol·lecció es realitzarà de manera manual. L'època de recol·lecció depèn de la varietat i s'establiran normes tècniques durant la campanya que asseguren un moment de recol·lecció apropiat per a oferir al consumidor un producte en l'estat de maduresa adequat.

11. Emmagatzematge en cambra. Amb la finalitat d'ajustar el producte a les exigències del mercat es podrà emmagatzemar el temps necessari per a garantir el producte en el moment i la maduresa adequats per al consumidor.

12. Transport. S'utilitzaran caixes de fusta, cartó o altres materials naturals i si s'utilitza plàstic serà per a garantir-ne la reutilització després de la neteja.

Article 6. Envasament i comercialització

1. En funció de la varietat i sempre que s'hagen recol·lectat amb el percentatge de matèria seca mínim establert en l'article 3.4 de la present reglamentació tècnica, es mantindran en les condicions adequades d'humitat i temperatura per a garantir la venda en un estat òptim de maduresa.

2. Classificació per categories. Els alvocats de la Comunitat Valenciana marca «CV» es classificaran d'acord amb la norma CEE-ONU FFV-42 de 2019 i seran de categoria extra o primera.

– Categoria extra: els alvocats d'aquesta categoria han de ser de qualitat superior, ben desenvolupats i característics de la varietat. No han de tindre defectes, excepte defectes superficials molt lleus sempre que no afecten l'aspecte general del producte, la seua qualitat, l'estat de conservació i la presentació en l'envàs. Si presenta peduncle, haurà d'estar intacte.

– Categoria I primera: els alvocats d'aquesta categoria han de ser de bona qualitat i característics de la varietat. Podran permetre's, no obstant això, els següents defectes lleus, sempre que no afecten l'aspecte general del producte, la seua qualitat, l'estat de conservació i la presentació en l'envàs.

- Defecte lleu/leuger de forma i coloració
- Defectes lleugers de la pell/corfa (suberositat, lenticel·les ja sanades) i cremades produïdes pel sol que no superen els 4 cm².

En cap cas els defectes poden afectar la polpa del fruit. Quan hi haja peduncle, podrà presentar danys lleus.

– Categoria II segona: els alvocats en aquesta categoria han de ser de bona qualitat i satisfer els requisits mínims especificats en l'article 3.2. Podran permetre's, no obstant això, els següents defectes, sempre que els alvocats conserven les seues característiques essencials pel que fa a la qualitat, l'estat de conservació i la presentació en l'envàs:

- Defectes de forma i coloració.
- Defectes de pell/corfa (suberositat, lenticel·les ja sanades) i cremades produïdes pel sol no superiors a 6 cm².

En cap cas els defectes poden afectar la polpa del fruit. Quan hi haja peduncle, podrà presentar danys.

3. Classificació per calibres. Per a realitzar venda directa, en l'àmbit de la Comunitat Valenciana i d'acord amb el Decret 201/2017, de 15 de desembre, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris, no serà necessària aquesta classificació. En el document de venda no s'hi farà referència o s'inclouran tots.

Quan els alvocats es venguen a la resta del territori a través de magatzems de confecció o comercialitzadors, seran classificats (calibrats) per pes. Quan es classifiquen (calibren) d'acord amb les pràctiques comercials existents, l'etiqueta ha d'indicar el comptatge o el

Se primarán los sistemas de riego con mayores eficiencias, como usar fertirrigación en lugar de riego por inundación y se podrá dotar a las parcelas de sistemas de control de humedad para optimizar más este preciado recurso.

8. Poda y atado. La poda se adecuará a las necesidades anuales y estacionales. En cuanto a los restos de poda se primarán los procesos de triturado frente a las quemas.

9. Polinización. Se promoverá la diversidad de insectos que ayuden a la polinización natural del cultivo, ya sea con el uso de cubiertas vegetales, el no cultivo o los hoteles de insectos o combinando la actividad agraria con la apicultura.

10. Recolección. El fruto del aguacate no madura hasta que separa del árbol y para que tenga unas características organolépticas y comerciales adecuadas debe de recolectarse con un mínimo de materia seca que depende de cada variedad. La recolección se realizará de forma manual, la época de recolección se realizará en función de la variedad y se establecerán normas técnicas durante la campaña que aseguren un momento de recolección apropiado para asegurar al consumidor un producto en estado de madurez adecuado.

11. Almacenamiento en cámara. Con el fin de adecuar el producto a las exigencias del mercado se podrá almacenar el tiempo necesario para garantizar el producto en el momento y madurez necesario para el consumidor.

12. Transporte. Se utilizarán cajas de madera, cartón u otros materiales naturales y si se utiliza plástico será para garantizar su reutilización tras la limpieza.

Artículo 6. Envasado y comercialización

1. En función de la variedad y siempre que se hayan recolectado con el porcentaje de materia seca mínimo establecido en el artículo 3.4 de la presente reglamentación técnica, se mantendrán en las condiciones adecuadas de humedad y temperatura para garantizar la venta en un estado óptimo de madurez.

2. Clasificación por categorías. Los aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV» se clasificarán de acuerdo con la norma CEE-ONU FFV-42 de 2019 y serán de categoría extra o primera.

– Categoría extra: los aguacates de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

– Categoría I primera: los aguacates de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos/as de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defecto leve/ligero de forma y coloración
- Defectos ligeros de la piel/cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol, que no superen los 4 cm².

En ningún caso los defectos pueden afectar a la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

– Categoría II segunda: los aguacates en esta categoría deben ser de buena calidad y satisfacer los requisitos mínimos especificados en el artículo 3.2. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos de forma y coloración
- Defectos de piel/cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol, no superiores a 6 cm².

En ningún caso los defectos pueden afectar a la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo podrá presentar daños.

3. Clasificación por calibres. Para realizar venta directa, en el ámbito de la Comunitat Valenciana y de acuerdo con el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios, no será necesaria esta clasificación. En el documento de venta no se hará referencia o se incluirán todos.

Cuando los aguacates se vendan al resto del territorio a través de almacenes de confecció o comercializadores serán clasificados (calibrados) por peso. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el conteo o el



calibre (grandària). El quadre que apareix a continuació serveix de guia i pot utilitzar-se de manera facultativa.

Codi calibre	Pes (g)	Codi calibre	Pes (g)
2	>1220	18	203-243
4	781-1220	20	184-217
6	576-780	22	165-196
8	456-576	24	151-175
10	364-462	26	144-157
12	300-371	28	134-147
14	258-313	30	123-137
16	227-274	32	80-123

4. Toleràncies de qualitat i mida. Les toleràncies de qualitat s'ajustaran a les de la norma CEE-ONU FFV-42 de 2019 i les seues actualitzacions posteriors. En la categoria extra es permet una tolerància del 5 % en nombre o pes d'alvocats que no satisfacen els requeriments d'aquesta categoria. Dins d'aquest 5 %, el contingut d'alvocats de la categoria II segona serà com a màxim del 0.5 %.

En la categoria I primera, es permet una tolerància del 10 % en nombre o pes d'alvocats de la categoria II segona.

La categorització i classificació per mides dels alvocats no serà necessària quan la venda siga directa del productor al consumidor final, o en l'etapa de transport des del productor primari fins a centres de condicionament o envasament. No obstant això, els alvocats estaran en bon estat, seran de qualitat adequada i compliran els requisits mínims exigits en les característiques de l'alvocat marca «CV».

5. Presentació

a) El marcat de l'envàs de venda complirà amb el que es preveu en la norma general de comercialització recollida en la part A de l'annex I del Reglament de execució (UE) núm. 543/2011, de la Comissió, de 7 de juny de 2011, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, en els sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades. El contingut de cada envàs de venda haurà de ser homogeni i contindre únicament alvocats de la Comunitat Valenciana marca «CV», de la mateixa categoria comercial i calibre, i en els quals puga apreciar-se el mateix grau de maduresa. No estaran subjectes a aquesta obligació els venuts directament pel productor al consumidor final. Els alvocats s'envasaran de manera que queden degudament protegits. Els materials utilitzats estaran nets i no causaran cap mal extern o intern al producte. S'utilitzaran envasos de materials com paper, cartó, fusta o un altre material reciclable o apte per a ser reutilitzat. Els envasos estaran pràcticament lliures de tota matèria estrangera o aliena, a excepció dels elements decoratius.

b) Quan la venda del producte es regisca pel Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris, el producte es podrà envasar en el camp. Amb la finalitat que el producte arribe al consumidor en òptim estat de maduresa, s'establiran els controls pertinents. En els envasos de venda directa d'alvocat marca «CV» no s'indicarà la categoria ni el calibre; no obstant això, els envasos hauran de marcar-se igualment amb les indicacions previstes en la norma general de comercialització recollida en la part A de l'annex I del Reglament 543/2011, de la Comissió, de 7 de juny de 2011, relatives als preenvasos. Adicionalment s'hi afegiran tots aquells esments informatius referents a la venda directa o de proximitat establits en la legislació autonòmica vigent que regule aquest tipus de comercialització. Quant al material, es vetlarà per l'ús d'envasos com paper cartó o fusta i reciclables en la mesura que siga possible.

Article 7. Etiquetatge

1. La comercialització dels alvocats de la Comunitat Valenciana marca «CV» garantirà en tots els punts de la cadena la transmissió tant de la informació alimentària exigida en el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, com les indicacions referides a les característiques comercials: categoria i calibre, excepte

calibre (tamaño). El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

Código calibre	Peso (g)	Código calibre	Peso (g)
2	>1220	18	203-243
4	781-1220	20	184-217
6	576-780	22	165-196
8	456-576	24	151-175
10	364-462	26	144-157
12	300-371	28	134-147
14	258-313	30	123-137
16	227-274	32	80-123

4. Tolerancias de calidad y tamaño. Las tolerancias de calidad se ajustarán a las de la norma CEE-ONU FFV-42 de 2019 y sus actualizaciones posteriores. En la categoría extra se permite una tolerancia del 5 % en número o peso de aguacates que no satisfagan los requerimientos de esta categoría. Dentro de este 5 %, el contenido de aguacates de la categoría II segunda será como máximo del 0.5 %.

En la categoría I primera, se permite una tolerancia del 10 % en número o peso de aguacates de la categoría II segunda.

La categorización y clasificación por tamaños de los aguacates no será necesaria cuando la venta sea directa desde el productor al consumidor final o en la etapa de transporte desde el productor primario hasta centros de acondicionamiento o envasado. No obstante, los aguacates estarán en buen estado y serán de calidad cabal cumpliendo los requisitos mínimos exigidos en las características del aguacate marca «CV».

5. Presentación

a) El marcado del envase de venta cumplirá con lo previsto en la norma general de comercialización recogida en la parte A del anexo I del Reglamento de ejecución (UE) núm. 543/2011 de la Comisión de 7 de junio de 2011 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas. El contenido de cada envase de venta deberá ser homogéneo y contener únicamente aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV», de la misma categoría comercial y calibre y en los que pueda apreciarse el mismo grado de madurez. No estarán sujetos a esta obligación los vendidos directamente por el productor al consumidor final. Los aguacates se envasarán de forma que queden debidamente protegidos. Los materiales utilizados estarán limpios y no causarán ningún daño externo o interno al producto. Se utilizarán envases de materiales como papel, cartón, madera u otro material reciclable o apto para su reutilización. Los envases estarán prácticamente libres de toda materia extraña o ajena, a excepción de los elementos decorativos.

b) Cuando la venta del producto se rija por el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios, se podrá envasar el producto en el campo. Con el fin de que el producto llegue al consumidor en el óptimo de madurez se establecerán los controles pertinentes. En los envases de venta directa de aguacates marca «CV» no se indicará la categoría ni el calibre; sin embargo, los envases deberán marcarse igualmente con las indicaciones previstas en la norma general de comercialización recogida en la parte A del anexo I del Reglamento 543/2011 de la Comisión de 7 de junio de 2011 relativas a los preenvasos. Adicionalmente, se añadirán todas aquellas menciones informativas referentes a la venta directa o de proximidad establecidas en la legislación autonómica vigente que regule este tipo de comercialización. En cuanto al material se velará por el uso de envases como papel cartón o madera y reciclables en la medida de lo posible.

Artículo 7. Etiquetado

1. La comercialización de los aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV» garantizará en todos los eslabones de la cadena, la transmisión tanto de la información alimentaria exigida en el Reglamento (UE) núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor como de las indicaciones referidas a las características comerciales: categoría

les excepcions previstes en l'article 6.3. de la present reglamentació tècnica.

2. Els envasos de venda al consumidor final d'alvocats de la Comunitat Valenciana marca «CV» inclouran les indicacions previstes en la norma general de comercialització recollides en la part A de l'annex I del Reglament 543/2011, que són el nom i direcció física de l'envasador i/o expedidor (que podrà ser substituït per un codi, en cas que conste el nom i la direcció del venedor), i com a origen Espanya. Així mateix, també contindran els esments obligatoris exigits pel Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, la indicació del lot atenent el Reial decret 1808/1991, de 13 de desembre, pel qual es regulen els esments o marques que permeten identificar el lot al qual pertany un producte alimentari i la categoria comercial i el calibre. A més de tots els esments enumerats en aquest punt, figuraran:

a) El nom del producte «Alvocats de la Comunitat Valenciana».

b) El distintiu de la marca de qualitat «CV» conforme a l'article 8 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris i/o la norma que ho substituïska.

c) El nom i/o logotip de l'entitat gestora de l'ús i control de la marca «CV».

3. Els envasos de venda en general, compliran amb les premisses de marcat que exigeix la norma general de comercialització recollides en la part A de l'annex I del Reglament 543/2011, que són el nom i direcció física de l'envasador i/o expedidor (que podrà ser substituït per un codi, en cas que conste el nom i la direcció del venedor), i com a origen Espanya.

4. Únicament eixiran al mercat com a «alvocats de la Comunitat Valenciana» emparat per la marca de qualitat «CV», els productes que hagen superat tots els controls previstos en la present reglamentació tècnica.

5. Quan la venda del producte es regisca pel Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, la informació al consumidor a més de les indicades en el punt 2 d'aquest article, incorporaran la llegenda «Venda de Proximitat d'Aliments Locals».

CAPÍTOL III *Règim de control*

Article 8. Condicions generals

Si durant la realització dels controls interns (realitzats pels operadors), o externs (duts a terme per un organisme de control extern) es detecta l'incompliment d'alguna de les pràctiques establides en la norma, s'haurà de deixar constància escrita de la desviació detectada i determinar les accions correctores que corresponguen.

Article 9. Control intern

1. Els operadors que vulguen cultivar i/o condicionar producte amb l'objecte de comercialitzar-lo com a producte acollit a la marca de qualitat «CV», hauran d'estar inscrits en els registres obligatoris per al desenvolupament de la seua activitat, i indicaran, a més, les parcel·les de l'explotació agrària dedicades al cultiu d'alvocat de cada varietat, amb referències SIGPAC, i la ubicació de les instal·lacions, si n'hi ha dins de la finca. A més, els operadors hauran d'obtenir la corresponent autorització de la conselleria amb competències en agricultura per a produir, elaborar, transformar o comercialitzar el producte, en els termes del Decret 91/1998.

2. Els productors disposaran d'un quadern d'explotació en què anotaran totes les operacions realitzades en les parcel·les inscrites en un termini màxim dels deu dies posteriors a executar-les. Aquest quadern haurà d'estar sempre disponible per a la inspecció per l'entitat de control i contindrà almenys les dades següents:

a) Fertilitzants i fitosanitaris aplicats: data, productes, quantitat i volum utilitzat.

b) Aquells altres punts exigits en la present reglamentació tècnica.

3. Els operadors que facen la conservació i preparació del producte per a comercialitzar-lo hauran de:

y calibre, salvo las excepciones contempladas en el artículo 6.3 de la presente reglamentación técnica.

2. Los envases de venta al consumidor final aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV» incluirán las indicaciones previstas en la norma general de comercialización recogidas en la parte A del anexo I del Reglamento 543/2011 que son el nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (que podrá ser sustituido por un código, en caso de que conste el nombre y la dirección del vendedor) y como origen España. Asimismo, también contendrán las menciones obligatorias exigidas por el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, la indicación del lote atendiendo a lo exigido por el Real decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la categoría comercial y el calibre. Además de todas las menciones enumeradas en este punto, figurarán:

a) El nombre del producto «Aguacates de la Comunitat Valenciana».

b) El distintivo de la marca de calidad «CV» conforme al artículo 8 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios y/o la norma que lo sustituya.

c) El nombre y/o logotipo de la entidad gestora del uso y control de la marca «CV».

3. Los envases de venta en general, cumplirán con las premisas de marcado que exige la norma general de comercialización recogidas en la parte A del anexo I del Reglamento 543/2011 que son el nombre y dirección física del envasador y/o expedidor (que podrá ser sustituido por un código, en caso de que conste el nombre y la dirección del vendedor) y como origen España.

4. Únicamente saldrán al mercado como «aguacates de la Comunitat Valenciana» amparado por la marca de calidad «CV», los productos que hayan superado todos los controles previstos en la presente reglamentación técnica.

5. Cuando la venta del producto se rija por el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, la información al consumidor además de las indicados en el punto 2 de este artículo, incorporarán la leyenda «Venta de Proximidad de Alimentos Locales».

CAPÍTULO III *Régimen de control*

Artículo 8. Condiciones generales

Si durante la realización de los controles internos (realizados por los operadores) o externos (llevados a cabo por un organismo de control externo) se detecta el incumplimiento de alguna de las prácticas establecidas en la norma, se tendrá que dejar constancia escrita de la desviación detectada y determinarse las acciones correctoras que procedan.

Artículo 9. Control interno

1. Los operadores que deseen cultivar y/o acondicionar producto con el objeto de su comercialización como producto acogido a la marca de calidad «CV» deberán estar inscritos en los registros obligatorios para el desarrollo de su actividad, indicándose además las parcelas de la explotación agraria dedicadas al cultivo de aguacate de cada variedad, con referencias SIGPAC, y la ubicación de las instalaciones si existieran dentro de la finca. Además, los operadores deberán obtener la correspondiente autorización de la Conselleria con competencias en agricultura para producir, elaborar, transformar o comercializar el producto, en los términos del Decreto 91/1998.

2. Los productores dispondrán de un cuaderno de explotación, en el que se anotarán todas las operaciones realizadas en las parcelas inscritas, en un plazo máximo de 10 días posteriores a su ejecución. Dicho cuaderno deberá estar siempre disponible para su inspección por la entidad de control y contendrá al menos los siguientes datos:

a) Fertilizantes y fitosanitarios aplicados: fecha, productos, cantidad y volumen utilizado.

b) Aquellos otros extremos exigidos en la presente reglamentación técnica

3. Los operadores que realizan la conservación y preparación del producto para su comercialización deberán:



a) Disposar d'un quadern postcollita, en el qual s'anoten, en un termini màxim de 15 dies des de la seua pràctica, totes les operacions vinculades als processos de conservació, envasament i emmagatzematge exigits en la present reglamentació tècnica. El quadern postcollita haurà d'estar sempre disponible per a la seua inspecció per l'entitat de control.

b) Tindre documentat i implantat un sistema que garantisca la traçabilitat del producte des de les parcel·les d'origen fins al magatzem o lloc d'envasament o confecció. Per a això es podran utilitzar albarans d'entrada, que els signarà la persona que fa lliurament del producte i on constaran les següents dades: productor, producte, quantitat, parcel·la d'origen i data d'entrada.

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

4. Es conservarà adequadament i separatament tota la documentació relativa al manteniment de les instal·lacions i equips.

5. Es prohibeix comercialitzar com a productes emparats per aquesta norma els procedents d'unitats de cultiu (conjunt format per productor, parcel·la i material vegetal) en les quals no es complisquen les indicacions contingudes en la present reglamentació tècnica en tota la producció.

6. Tots els operadors alimentaris que intervinguen en la comercialització dels alcovats de la Comunitat Valenciana marca «CV» mantindran els controls necessaris per a assegurar la traçabilitat del producte des del camp fins al lloc de destinació.

Article 10. Control extern

1. Els operadors autoritzats per a utilitzar la marca de qualitat «CV» alcovats de la Comunitat Valenciana seran responsables que la seua producció i ús siguen conforme al que es preveu en el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris, a la normativa que el desplegue i, en especial, a la present reglamentació tècnica.

2. Els operadors autoritzats per a l'ús d'aquesta se sotmetran, a càrrec seu, a un sistema d'avaluació de conformitat, realitzat per un organisme de control extern.

3. L'organisme de control extern comunicarà al servei competent en matèria de qualitat agroalimentària diferenciada de la conselleria competent en matèria d'agricultura, en els terminis que es fixen a aquest efecte, els resultats dels controls realitzats als operadors alimentaris i productes que es posen en el mercat, tot això en funció del programa de control comunicat.

Aquestes comunicacions recolliran, si és el cas, les mesures correctores que els operadors alimentaris van proposar per a esmenar les no conformitats detectades per l'organisme de control, i el grau de compliment i efectivitat de les esmentades mesures, així com qualsevol altra informació establida reglamentàriament.

Article 11. Control oficial

A l'empara del que es disposa en l'article 7 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productors agraris i agroalimentaris, el control oficial per a garantir el compliment de les característiques pròpies de la marca «CV» alcovats de la Comunitat Valenciana assenyalades en aquesta norma serà competència del servei responsable en matèria de qualitat diferenciada de la conselleria competent en agricultura.

a) Disponer de un cuaderno postcosecha, en el cual se anoten, en un plazo máximo de 15 días desde su práctica, todas las operaciones vinculadas a los procesos de conservación, envasado y almacenamiento exigidos en la presente reglamentación técnica. El cuaderno postcosecha tendrá que estar siempre disponible para su inspección por la entidad de control.

b) Tener documentado e implantado un sistema que garantice la trazabilidad del producto desde las parcelas de origen hasta el almacén o lugar de envasado o confección. Para ello se podrán utilizar albaranes de entrada, que serán firmados por la persona que haga entrega del producto y dónde constarán los siguientes datos: productor, producto, cantidad, parcela de origen y fecha de entrada.

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

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

5. Se prohíbe comercializar, como productos amparados por esta norma, los procedentes de unidades de cultivo (conjunto formado por productor, parcela y material vegetal) en las que no se cumplan las indicaciones contenidas en la presente reglamentación técnica en toda la producción.

6. Todos los operadores alimentarios que intervengan en la comercialización de los aguacates de la Comunitat Valenciana marca «CV» mantendrán los controles necesarios para asegurar la trazabilidad del producto desde el campo hasta el lugar de destino.

Artículo 10. Control externo

1. Los operadores autorizados a utilizar la marca de calidad «CV» aguacates de la Comunitat Valenciana, serán responsables de que la producción y el uso de la misma sean conforme a lo previsto en el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos Agrarios y Agroalimentarios, en la normativa que la desarrolle y en especial en la presente reglamentación técnica.

2. Los operadores autorizados para el uso de la misma se someterán, a su cargo, a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo.

3. El organismo de control externo comunicará al servicio competente en materia de calidad agroalimentaria diferenciada de la Conselleria competente en materia de agricultura, en los plazos que se fijen para ello, los resultados de los controles realizados a los operadores alimentarios y productos que se ponen en el mercado, todo ello en función del programa de control comunicado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores alimentarios propusieron para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

Artículo 11. Control oficial

Al amparo de lo dispuesto en el artículo 7 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el reglamento de la marca de calidad «CV» para productores agrarios y agroalimentarios, el control oficial para garantizar el cumplimiento de las características propias de la marca «CV» aguacates de la Comunitat Valenciana establecidas en esta norma será competencia del servicio responsable en materia de calidad diferenciada de la conselleria competente en agricultura.