

## Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

*ORDRE 1/2023, 17 d'octubre, de la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat del garrofó valencià per a la distinció amb la marca de qualitat CV. [2023/10485]*

### Índex

Article únic. Aprovació de la reglamentació de qualitat  
Disposició addicional  
Única. De la incidència pressupostària  
Disposició derogatòria  
Única. Derogació normativa  
Disposició final  
Única: Entrada en vigor

Annex. Reglamentació de qualitat del garrofó valencià  
Capítol I. Disposicions generals  
Article 1. Descripció del producte  
Article 2. Material vegetal de partida  
Article 3. Forma, dimensions i característiques del producte  
Capítol II. Pràctiques de cultiu, envasament i etiquetatge  
Article 4. Condicions generals  
Article 5. Pràctiques de cultiu  
Article 6. Envasament i comercialització  
Article 7. Etiquetatge  
Capítol III. Règim de control  
Article 8. Control intern  
Article 9. Control extern  
Article 10. Control oficial

### PREÀMBUL

La Llei 10/2006, de 26 de desembre, de mesures fiscals, de gestió administrativa i financera, i d'organització de la Generalitat, en el seu article 53, «Protecció dels sistemes de qualitat agroalimentària», del capítol XVII, preveu 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, pel qual s'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.

El garrofó valencià és una lleguminosa cultivada àmpliament a les comarques dels diferents territoris valencians. Es cultiva tant a l'aire lliure com protegit i, d'aquesta manera es recol·lecta tant primerenca, de mitja estació, i també tardana. Es destina al consum tant en gra tendre com en gra sec. La conservació de les varietats tradicionals de garrofó valencià ha sigut possible gràcies a la selecció i el manteniment que han dut a terme els agricultors dels diferents territoris valencians, pels bancs de germoplasma, i també les investigacions de millora genètica (fonamentalment caracterització i tipificació de les varietats de garrofó valencià cultivades pels agricultors) realitzades per entitats d'investigació públiques. Aquestes tasques s'han anat realitzant mantenint les característiques organolèptiques i adaptabilitat als usos gastronòmics preferents a què va destinat aquesta lleguminosa valenciana.

Revisada la documentació que consta en l'expedient, la Direcció General de Desenvolupament Rural, competent en matèria de qualitat agroalimentària, ha estimat que per les seues característiques i qualitat, el garrofó valencià és un producte amb mereixements suficients per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de la citada disposició, acollint i impulsant la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la conselleria competent en matèria de productes agraris i agroalimentaris.

En reglamentar-se per la direcció general competent en matèria de qualitat, la comercialització del garrofó valencià, podrà, d'acord amb

## Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca

*ORDEN 1/2023, de 17 de octubre, de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba la reglamentación de calidad del garrofó valencià para su distinción con la marca de calidad CV. [2023/10485]*

### Índice

Artículo único. Aprobación de la reglamentación de calidad  
Disposición adicional  
Única. De la incidencia presupuestaria  
Disposición derogatoria  
Única. Derogación normativa  
Disposiciones finales  
Única: Entrada en vigor  
Anexo. Reglamentación de calidad del Garrofó Valencià.

Capítulo I Disposiciones generales  
Artículo 1. Descripción del producto  
Artículo 2. Material vegetal de partida  
Artículo 3. Forma, dimensiones y características del producto  
Capítulo II Prácticas de cultivo, envasado y etiquetado  
Artículo 4. Condiciones generales  
Artículo 5. Prácticas de cultivo  
Artículo 6. Envasado y comercialización  
Artículo 7. Etiquetado  
Capítulo III Régimen de control  
Artículo 8. Control interno  
Artículo 9. Control externo  
Artículo 10. Control oficial

### PREÁMBULO

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 peculiars de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor su identificación.

El Garrofó Valencià es una leguminosa cultivada ampliamente en las comarcas de los distintos territorios valencianos. Se cultiva tanto al aire libre como protegido pudiéndose recolectar tanto temprana, de media estación, y tardía. Se destina al consumo como grano tierno y seco. La conservación de las variedades tradicionales de Garrofó Valencià ha sido posible gracias a la selección y el mantenimiento que han llevado a cabo los agricultores de los distintos territorios valencianos, por los bancos de germoplasma, así como las investigaciones de mejora genética (fundamentalmente caracterización y tipificación de las variedades de Garrofó Valencià cultivadas por los agricultores) realizadas por entidades de investigación públicas. Estas tareas se han ido realizando, manteniendo las características organolépticas y adaptabilidad a los usos gastronómicos preferentes a que va destinado esta leguminosa valenciana.

Revisada la documentación que obra en el expediente, la Dirección General de Desarrollo Rural competente en materia de calidad agroalimentaria ha estimado que por sus características y calidad, el Garrofó Valencià es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsions de la citada disposició, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos 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 del Garrofó Valencià, podrá, de acuer-

el Decret 91/1998, del Govern Valencià, emparar-se en 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 aquest decret, l'aplicació i la gestió del qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 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 s'estableix en 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 el fet que 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 el fet que s'ha buscat una regulació clara i concisa de la reglamentació de qualitat del garrofó valencià, suficient per a la consecució de la seua finalitat. L'adequació al principi de seguretat jurídica es constata en el fet que 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 atés que aquesta ordre s'ha sotmés a un període d'exposició pública perquè qualsevol entitat interessada formule les alegacions que estime necessàries. L'adequació d'aquesta norma al principi d'eficiència, finalment, queda de manifest en el fet que 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,

#### ORDENE

##### *Article únic. Aprobació de la reglamentació de qualitat*

S'aprova la reglamentació de qualitat del garrofó valencià, que figura en l'annex d'aquesta 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, quedant inscrit aquest producte en el Registre de productes agroalimentaris amb marca de qualitat «CV».

#### DISPOSICIÓ ADDICIONAL

##### *Única. De la incidència pressupostària*

L'aplicació i desenvolupament del que es disposa en aquesta ordre no tindrà cap incidència en la dotació dels capítols de despesa assignats a la Generalitat i, en tot cas, haurà de ser atés 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 es preveu en aquesta ordre.

#### DISPOSICIÓ FINAL

##### *Única. Entrada en vigor*

Aquesta ordre entrarà en vigor l'endemà de la seua publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 17 d'octubre de 2023

El conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca,  
JOSÉ LUIS AGUIRRE LARRAURI

do 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 Reglamento de la marca aprobado por dicho decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural.

La presente orden se adecúa 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 del Garrofó Valencià, suficiente para la consecución 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,

#### ORDENO

##### *Artículo único. Aprobación de la reglamentación de calidad*

Se aprueba la reglamentación de calidad del Garrofó Valencià, 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».

#### DISPOSICIÓ ADDICIONAL

##### *Única. De la incidència 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 esta.

#### DISPOSICIÓ DEROGATORIA

##### *Única. Derogación normativa*

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

#### DISPOSICIÓ FINAL

##### *Única. Entrada en vigor*

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

València, 17 de octubre de 2023

El conseller de Agricultura, Ganadería y Pesca,  
JOSÉ LUIS AGUIRRE LARRAURI

ANNEX

*Reglamentació de qualitat del garrofó valencià*

CAPÍTOL I

*Disposicions generals*

*Article 1. Descripció del producte*

Aquesta norma s'aplica al garrofó valencià, denominat científicament *Phaseolus lunatus* L., que pertany a la família de les lleguminoses dels tipus denominats «pintat», «de la cella» o «ull de perdiu» produïts a la Comunitat Valenciana. No s'admetrà com a garrofó valencià varietats de *Phaseolus lunatus* que no corresponguen a aquests tipus. Les plantes del garrofó valencià són plantes trepadores, perennes, amb una arrel primària no engrossida. Les tiges són estriades, glabres o escassament pubescents. Les inflorescències s'organitzen en forma de ram de 8 a 36 cm de llarg, amb raquis a vegades amb nusos de més de dues flors. Els fruits són baines oblongues i pèndules, amb unes dimensions entre 10 i 20 (8,3) cm de llarg i entre 2 i 3,5 cm d'ample.

La llavor o gra del garrofó valencià té el blanc com a color de fons i sempre presenta diferents patrons de taques en colors des de marrons, vermellorsos o violetes foscos. Aquestes llavors presenten una longitud que oscil·la entre els 16 i 28 mm, una amplària entre 7 i 19 mm i un pes entre 1 i 2,4 grams.

*Article 2. Material vegetal de partida*

1. El producte emparat per la marca de qualitat Garrofó Valencià procedirà exclusivament de llavors de les varietats tipus «pintat», «de la cella» o «ull de perdiu». Dins d'aquesta varietat es consideraran els subtipus intermedis en les tres varietats esmentades, descrites en l'article 3.

2. Es permet la utilització de llavors seleccionades i emmagatzemades per persones agricultores i/o associacions de productors sense ànim de lucre, i també llavors de seleccions comercials de garrofó valencià, excepte varietats híbrides F1 (planta que resulta de l'encreuament entre dues varietats diferents que dona com a resultat un híbrid de primera generació).

3. En el cas d'utilització de llavors comercials, han de procedir d'un productor de llavors autoritzat per l'organisme competent en matèria de sanitat vegetal i comptar amb el corresponent passaport fitosanitari.

4. En el cas d'utilització de llavor no comercial, en el procés d'extracció i conservació d'aquestes s'usaran mètodes i/o productes autoritzats per a tal finalitat. Aquests tractaments tenen la funció de controlar els patògens que puga contindre la llavor.

5. Els plançons obtinguts en instal·lacions de vivers autoritzats han de comptar amb el corresponent passaport o certificat fitosanitari, que garantisca l'estat òptim de la planta, amb aspecte sa, lliure de plagues i defectes.

*Article 3. Forma, dimensions i característiques del producte*

1. El producte emparat per la marca de qualitat «CV» correspondrà als tipus de garrofó valencià denominats «pintat», «de la cella» o «ull de perdiu».

2. Les llavors del tipus «pintat» hauran de tindre com a característica la presència de jaspiat de color marró, roig o violeta fosc distribuït en major o menor intensitat en la superfície de llavor. Les varietats pertanyents a aquest tipus poden presentar diferents nivells d'intensitat del jaspiat.

3. Les llavors del tipus «de la cella» hauran de tindre com a característica la presència d'una taca color marró, roig o violeta fosc al costat de l'hilum de la llavor. Les varietats pertanyents a aquest tipus poden presentar diferents nivells en la grandària de la «cella» o taca en la llavor.

4. Les llavors del tipus «ull de perdiu» hauran de tindre com a característica la presència d'una taca o halo de color marró, roig o violeta fosc al voltant de l'hilum de la llavor. Les varietats pertanyents a aquest tipus poden presentar diferents nivells d'intensitat de l'halo acolorit, i també presentar xicotets punts de color per tota la llavor.

5. La llavor ha de presentar un aspecte exterior sa i homogeni. No s'admetrà alteració simptomatològica que afecte la integritat dels grans

ANEXO

*Reglamentación de calidad del garrofó valencià*

CAPÍTULO I

*Disposiciones generales*

*Artículo 1. Descripción del producto*

Esta norma se aplica al Garrofó Valencià, denominado científicamente *Phaseolus lunatus* L., perteneciente a la familia de las leguminosas, de los tipos denominados «Pintat», «De La Cella» o «Ull de Perdiu» producidos en la Comunitat Valenciana. No se admitirá como Garrofó Valencià variedades de *Phaseolus lunatus* que no correspondan a estos tipos. Las plantas del Garrofó Valencià son plantas trepadoras, perennes, con una raíz primaria no engrosada. Los tallos son estriados, glabros o escasamente pubescentes. Las inflorescencias se organizan en forma de racimo de 8 a 36 cm de largo, con raquis a veces con nudos de más de dos flores. Los frutos son vainas oblongas y péndulas, con unas dimensiones entre 10 y 20 (8,3) cm de largo y entre 2 y 3,5 cm de ancho.

La semilla o grano del Garrofó Valencia tiene el blanco como color de fondo y siempre presenta distintos patrones de manchas en colores desde marrones, rojizos o violetas oscuros. Estas semillas presentan una longitud que oscila entre los 16 y 28 mm, una anchura entre 7 y 19 mm y un peso entre 1 y 2,4 gramos.

*Artículo 2. Material vegetal de partida*

1. El producto amparado por la marca de calidad Garrofó Valencià procederá exclusivamente de semillas de las variedades tipo «Pintat», «De La Cella» o «Ull de Perdiu». Dentro de esta variedad se considerarán los subtipos intermedios en las tres variedades citadas, descritas en el artículo 3. -

2. Se permite la utilización de semillas seleccionadas y almacenadas por personas agricultoras y/o asociaciones de productores sin ánimo de lucro, así como semillas de selecciones comerciales de Garrofó Valencià, excepto variedades híbridas F1 (planta que resulta del cruce entre dos variedades diferentes que da como resultado un híbrido de primera generación).

3. En el caso de utilización de semillas comerciales, tienen que proceder de un productor de semillas autorizado por el organismo competente en materia de sanidad vegetal y contar con el correspondiente pasaporte fitosanitario.

4. En el caso de utilización de semilla no comercial, en el proceso de extracción y conservación de estas se usarán métodos y/o productos autorizados para tal finalidad. Estos tratamientos tienen la función de controlar los patógenos que pueda contener la semilla.

5. Los plantones obtenidos en instalaciones de viveros autorizados tienen que contar con el correspondiente pasaporte o certificado fitosanitario, que garantice el estado óptimo de la planta, con aspecto sano, libre de plagas y defectos.

*Artículo 3. Forma, dimensiones y características del producto*

1. El producto amparado por la marca de calidad «CV» correspondrá a los tipos de Garrofó Valencià denominados «Pintat», «De La Cella» o «Ull de Perdiu».

2. Las semillas del tipo «Pintat» deberán caracterizarse por la presencia de jaspeado de color marrón, rojo o violeta oscuro distribuido en mayor o menor intensidad en la superficie de semilla. Las variedades pertenecientes a este tipo pueden presentar distintos niveles de intensidad del jaspeado.

3. Las semillas del tipo «De La Cella» deberán caracterizarse por la presencia de una mancha color marrón, rojo o violeta oscuro al lado del *hilum* de la semilla. Las variedades pertenecientes a este tipo pueden presentar distintos niveles en el tamaño de la «Cella» o mancha en la semilla.

4. Las semillas del tipo «Ull De Perdiu» deberán caracterizarse por la presencia de una mancha o halo de color marrón, rojo o violeta oscuro alrededor del *hilum* de la semilla. Las variedades pertenecientes a este tipo pueden presentar distintos niveles de intensidad del halo coloreado, así como presentar pequeños puntos de color por toda la semilla.

5. La semilla tiene que presentar un aspecto exterior sano y homogéneo. No se admitirá alteración simptomatológica que afecte a la integri-



i a la seua conservació a llarg termini. En tot cas, els defectes estètics no afectaran l'interior de la llavor.

## CAPÍTOL II

### *Pràctiques de cultiu, envasament i etiquetatge*

#### *Article 4. Condicions generals*

1. Les pràctiques culturals i la gestió de les instal·lacions productives estaran encaminades a minimitzar els possibles impactes ambientals especialment els que es refereixen a l'ús dels *input*, ús de materials reciclables i una adequada gestió de residus.

2. Les pràctiques culturals estaran encaminades a respectar i preservar l'entorn natural de l'explotació, fomentant la biodiversitat de l'ecosistema.

3. No s'utilitzaran organismes genèticament modificats ni derivats d'aquests, ni en el material vegetal ni en els productes aplicats.

#### *Article 5. Pràctiques de cultiu*

1. Preparació del sòl. Es realitzarà respectant al màxim l'estructura del sòl i amb aportació d'abonaments orgànics i inorgànics. La desinfecció del sòl serà mitjançant tractaments físics com la biosolarització. En parcel·les amb major nivell de patògens del sòl, i després de preceptiva avaluació per personal tècnic especialitzat, es permetrà utilitzar la desinfecció amb tractaments químics sota supervisió del personal tècnic competent.

2. Sembrar i trasplantament. En el cas de la sembra directa de gra es realitzarà entre finals de març i mitjans de maig. El trasplantament es realitza des de mitjans de febrer (protegit amb microtúnel de manta tèrmica) fins a mitjans de maig. La sembra o trasplantament es realitzarà amb separació entre fileres d'1,20 metres (sistema barraca), i entre 1,5 i 2 metres en sistema tipus parral. Es deixaran entre plantes d'una mateixa línia una distància entre 50 cm i 70 cm. També es permetrà el trasplantament sobre substrats que permeten el desenvolupament adequat de les plantes.

3. Asprada. S'utilitzaran canyes com a aspres a l'aire lliure per a aconseguir mitjançant la construcció d'un sistema tipus barraca o parral el desenvolupament vertical de les plantes. En hivernacle, el sistema d'asprada consistirà, en el seu cas, en la utilització de fils fixats o xarxes plàstiques a l'estructura de l'hivernacle.

4. 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'abonaments orgànics enfront d'inorgànics, prestant especial atenció en les dosis per a evitar un excés d'abonat.

5. Control d'adventícies. El control de males herbes es realitzarà preferentment amb mitjans mecànics, inclòs l'ús de plàstic. Alternativament s'empraran herbicides autoritzats en les dosis mínimes.

6. Control de plagues i malalties. Es realitzarà preferentment amb mitjans biològics, culturals i físics, enfront dels mètodes químics. Les aplicacions de productes fitosanitaris quedaran registrades en el llibre de camp del titular de l'explotació.

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

8. Poda. Les plantes seran podades i conduïdes a una o dues tiges (sistema de barraca) i d'una a tres (sistema parral), i com figura al punt anterior fixades o penjades de l'estructura de l'hivernacle mitjançant fils de rafia o xarxes plàstiques.

9. Recol·lecció. Es recol·lecten dos tipus de producte: baina amb gra tendre i gra sec sense baina. En el cas de recol·lecció de baines tendres, es recol·lectaran quan canvien de color, indicant que el gra ha arribat a la seua grandària definitiva. Les baines han d'estar senceres, sense trencaments ni podridures. La recol·lecció es durà a terme de manera manual i escalonada, evitant les hores de major insolació. Una vegada recol·lectat, el producte es col·locarà en caixes, sense manipular-lo una vegada depositat, prestant especial atenció a no remoure les baines per a evitar rascades i macadures. En el cas de la recol·lecció de gra sec, es realitza la recol·lecció de les baines seques i posteriorment es desgranen.

10. Transport. El producte estarà protegit de la insolació directa i s'evitaran cops, macadures i aixafaments produïts per manipulacions

dad de los granos y a su conservación a largo plazo. En todo caso, los defectos estéticos no afectarán el interior de la semilla.

## CAPÍTULO II

### *Prácticas de cultivo, envasado y etiquetado*

#### *Artículo 4. Condiciones generales*

1. Las prácticas culturales y la gestión de las instalaciones productivas estarán encaminadas a minimizar los posibles impactos ambientales especialmente el que se refiere al uso de los insumos, uso de materiales reciclables y una adecuada gestión de residuos.

2. Las prácticas culturales estarán encaminadas a respetar y preservar el entorno natural de la explotación, fomentando la biodiversidad del ecosistema.

3. No se utilizarán organismos genéticamente modificados ni derivados de estos, ni en el material vegetal ni en los productos aplicados.

#### *Artículo 5. Prácticas de cultivo*

1. Preparación del suelo. Se realizará respetando al máximo la estructura del suelo y con aportación de abonos orgánicos e inorgánicos. La desinfección del suelo será mediante tratamientos físicos como la biosolarización. En parcelas con mayor nivel de patógenos del suelo, y después de preceptiva evaluación por personal técnico especializado, se permitirá utilizar la desinfección con tratamientos químicos bajo supervisión del personal técnico competente.

2. Siembra y trasplante. En el caso de la siembra directa de grano se realizará entre finales de marzo y mitad de mayo. El trasplante se realiza desde mitad de febrero (protegido con microtúnel de manta térmica) hasta mitad de mayo. La siembra o trasplante se realizará, con separación entre hileras de 1,20 metros (sistema barraca), y entre 1,5 y 2 metros en sistema tipo parral. Se dejarán entre plantas de una misma línea una distancia entre 50 cm y 70 cm. También, se permitirá el trasplante sobre sustratos que permitan el desarrollo adecuado de las plantas.

3. Entutorado. Se utilizarán cañas como tutores al aire libre para conseguir mediante la construcción de un sistema tipo barraca o parral el desarrollo vertical de las plantas. En invernadero el sistema de entutorado consistirá, en su caso, en la utilización de hilos fijados o redes plásticas a la estructura del invernadero.

4. 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 frente a inorgánicos, prestando especial atención en las dosis para evitar un exceso de abonado.

5. Control de adventicias. El control de malas hierbas se realizará preferentemente con medios mecánicos, incluido el uso de plástico. Alternativamente se emplearán herbicidas autorizados en las dosis mínimas.

6. Control de plagas y enfermedades. Se realizará preferentemente con medios biológicos, culturales y físicos, frente a los métodos químicos. Las aplicaciones de productos fitosanitarios quedarán registradas en el libro de campo del titular de la explotación.

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

8. Poda. Las plantas serán podadas y conducidas a uno o dos tallos (sistema de barraca) y de uno a tres (sistema parral), y como figura en su punto anterior fijadas o colgadas de la estructura del invernadero mediante hilos de rafia o redes plásticas.

9. Recolección. Se recolectan dos tipos de producto: vaina con grano tierno y grano seco sin vaina. En el caso de recolección de vainas tiernas, se recolectarán cuando cambien de color, indicando que el grano ha llegado a su tamaño definitivo. Las vainas deben de estar enteras, sin roturas ni podredumbres. La recolección se llevará a cabo de manera manual y escalonada, evitando las horas de mayor insolación. Una vez recolectado, el producto se colocará en cajas, sin manipularlo una vez depositado, prestando especial atención a no remover las vainas para evitar rozaduras y magulladuras. En el caso de la recolección de grano seco, se realiza la recolección de las vainas secas y posteriormente se desgranen.

10. Transporte. El producto estará protegido de la insolación directa y se evitarán golpes, magulladuras y aplastamientos producidos por



inapropiades que repercuteixen negativament en la seua qualitat i conservació.

#### *Article 6. Envasament i comercialització*

1. Les tècniques utilitzades en la manipulació, envasament i paletització del garrofó valencià emparat per la marca de qualitat «CV» garantirán en tot moment la qualitat i seguretat alimentària del producte.

2. La neteja de les baines tendres o llavors seques, prèvia a l'envasament, es realitzarà en sec, utilitzant un drap net. Posteriorment es realitza la selecció i empaquetatge de les baines tendres o llavors seques.

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

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

5. Les condicions d'emmagatzematge evitaran les condensacions d'humitat i temperatures elevades. S'autoritza l'emmagatzematge del producte consistent en baines tendres en cambres frigorífiques durant un període màxim de deu dies. El producte consistent en llavors seques es conservarà en un lloc fresc i sec, i protegit de plagues, com el corc.

6. L'envasament del producte emparat per la marca de qualitat «CV» es realitzarà en caixes o bosses, de fusta o cartó, o en malles de plàstic. A més, s'hauran de marcar amb les indicacions previstes en la norma general de comercialització recollida en la part A de l'annex I del Reglament d'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, que són el nom i l'adreça física de l'envasador i/o expedidor i com a origen indicar Espanya.

7. El procés de condicionament i envasament haurà de realitzar-se en els magatzems i instal·lacions dels operadors autoritzats per a l'ús de la marca de qualitat «CV» i inscrits en el corresponent registre de magatzems i instal·lacions de condicionament.

8. El període de comercialització comprendrà des de juny fins a desembre. El producte emparat per la marca de qualitat «CV» estarà destinat per al consum en fresc en el cas de baines amb gra tendre i en el cas del gra recol·lectat i comercialitzat en sec per al seu consum després de rehidratat.

#### *Article 7. Etiquetatge*

1. En l'etiquetatge del garrofó valencià emparat per la marca de qualitat «CV» hauran de figurar les indicacions següents, a més de les exigides amb caràcter general per als aliments en el Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor; en el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall, i en el Reglament d'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, i en altres disposicions de caràcter nacional que resulten d'aplicació:

a) El nom del producte Garrofó Valencià.

b) El distintiu de la marca de qualitat «CV» conforme a l'article huité 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 productes agraris i agroalimentaris i/o la norma que el substituïska.

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

2. Només eixiran al mercat com a garrofó valencià emparats per la marca de qualitat «CV», els productes que hagen superat tots els controls previstos en aquesta reglamentació tècnica i que, atés l'article 3 del Reglament núm. 543/2011, complisquen amb la norma general

manipulaciones inapropiadas que repercuten negativamente en su calidad y conservación.

#### *Artículo 6. Envasado y comercialización*

1. Las técnicas utilizadas en la manipulación, envasado y paletización del Garrofó Valencià amparado por la marca de calidad «CV» garantizarán en todo momento la calidad y seguridad alimentaria del producto.

2. La limpieza de las vainas tiernas o semillas secas, previa al envasado, se realizará en seco, utilizando un paño limpio. Posteriormente se realiza la selección y empaque de las vainas tiernas o semillas secas.

3. Las cajas y recipientes utilizados se mantendrán limpios y se almacenarán de forma que se evite la contaminación por plagas y enfermedades.

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

5. Las condiciones de almacenamiento evitarán las condensaciones de humedad y temperaturas elevadas. Se autoriza el almacenamiento del producto consistente en vainas tiernas en cámaras frigoríficas durante un periodo máximo de 10 días. El producto consistente en semillas secas se conservará en un sitio fresco y seco, y protegido de plagas como el gorgojo.

6. El envasado del producto amparado por la marca de calidad «CV» se realizará en cajas o bolsas, de madera o cartón, o en mallas de plástico. Además, se deberán marcar con las indicaciones previstas 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, que son el nombre y dirección física del envasador y/o expedidor y como origen indicar España.

7. El proceso de acondicionamiento y envasado tendrá que realizarse en los almacenes e instalaciones de los operadores autorizados para el uso de la marca de calidad «CV» e inscritos en el correspondiente registro de almacenes e instalaciones de acondicionamiento.

8. El periodo de comercialización comprenderá desde junio hasta diciembre. El producto amparado por la marca de calidad «CV» estará destinado para el consumo en fresco en el caso de vainas con grano tierno y en el caso del grano recolectado y comercializado en seco para su consumo después de rehidratado.

#### *Artículo 7. Etiquetado*

1. En el etiquetado del Garrofó Valencià amparado por la marca de calidad «CV» tendrán que figurar las siguientes indicaciones, además de las exigidas a todos los efectos para los alimentos en el Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, en el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, y en el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el cual se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas y en otras disposiciones de carácter nacional que resulten de aplicación:

a) El nombre del producto Garrofó Valencià.

b) El distintivo de la marca de calidad «CV» conforme con el artículo octavo del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el cual se aprueba el Reglamento de la marca 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».

2. Solo saldrán al mercado como Garrofó Valencià amparados por la marca de calidad «CV», los productos que hayan superado todos los controles previstos en la presente reglamentación técnica y que, atendiendo al artículo 3 del Reglamento n.º 543/2011, cumplan con la

de comercialització recollida en la part A de l'annex I de l'esmentat reglament.

### CAPÍTOL III *Règim de control*

#### *Article 8. Control intern*

1. Els operadors que vulguen cultivar i/o condicionar producte amb l'objecte de la seua comercialització com a producte acollit a la marca de qualitat «CV» hauran d'estar inscrits en els registres corresponents creats a aquest efecte, i s'indicaran, a més, les parcel·les de l'explotació agrària dedicades al cultiu de garrofó valencià, amb referències SIGPAC, i la ubicació de les instal·lacions i magatzems on es condicione el producte.

2. Els productors disposaran d'un quadern d'explotació, en el qual s'anotaran totes les operacions realitzades en les parcel·les inscrites, en el termini màxim de deu dies següents a la seua execució. Aquest quadern haurà d'estar sempre disponible per a la seua 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 extrems exigits en aquesta reglamentació tècnica.

3. Els operadors que realitzen la conservació i preparació del producte per a la seua comercialització hauran de:

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 aquesta 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 trazabilitat 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 seran signats per la persona que fa lliurament del producte i on constaran les dades següents: 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 separadament 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 aquesta reglamentació tècnica en tota la producció.

6. Quan 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 aquesta norma, s'haurà de deixar constància escrita de la desviació detectada i determinar-se les accions correctores que siguen procedents.

#### *Article 9. Control extern*

1. Els operadors autoritzats a utilitzar la marca de qualitat «CV» Garrofó Valencià seran responsables que la producció i l'ús d'aquesta siguen conformes amb el que es disposa 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, en la normativa que la desenvolupe i especialment en aquesta 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 de la conselleria competent en matèria d'agricultura, en els terminis que es fixen per ella, els resultats dels controls realitzats als operadors alimentaris i productes d'aquests, tot això en funció del programa de control comunicat. Aquestes comunicacions recolliran, en el seu cas, les mesures correctores que els operadors

norma general de comercialización recogida en la parte A del Anexo I del citado reglamento.

### CAPÍTULO III *Régimen de control*

#### *Artículo 8. Control interno*

1. Los operadores que quieran cultivar y/o condicionar producto con el objeto de su comercialización como producto acogido a la marca de calidad «CV» tendrán que estar inscritos en los registros correspondientes creados a tal efecto, y se indicarán, además, las parcelas de la explotación agraria dedicadas al cultivo de Garrofó Valencià, con referencias SIGPAC, y la ubicación de las instalaciones y almacenes donde se condicione el producto.

2. Los productores dispondrán de un cuaderno de explotación, en el cual se anotarán todas las operaciones realizadas en las parcelas inscritas, en un plazo máximo de 10 días siguientes a su ejecución. Este cuaderno tendrá que 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 realicen la conservación y preparación del producto para su comercialización deberán:

a) Disponer de un cuaderno postcosecha, en el que 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 lo cual se podrán utilizar albaranes de entrada, que serán firmados por la persona que hace 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 formados por productor, parcela y material vegetal) en las cuales no se cumplan las indicaciones contenidas en la presente reglamentación técnica en toda la producción.

6. Cuando durante la realización de los controles internos (realizados por los operadores) o externos (llevados a cabo por un organismo de control externo) 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.

#### *Artículo 9. Control externo*

1. Los operadores autorizados a utilizar la marca de calidad «CV» Garrofó Valencià serán responsables de que la producción y el uso de esta sean conformes con lo dispuesto en el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el cual se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios, en la normativa que la desarrollo y en especial en la presente reglamentación técnica.

2. Los operadores autorizados para el uso de esta se someterán, a cargo suyo, 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 de la conselleria competente en materia de agricultura, en los plazos que se fijen por ella, los resultados de los controles realizados a los operadores alimentarios y productos de los mismos, todo esto en función del programa de control comunicado. Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas

alimentaris van proposar per a esmenar les no conformitats detectades per l'organisme de control i el grau de compliment i efectivitat de les mesures, i també qualsevol altra informació que estiga establida reglamentàriament.

*Article 10. 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 productes agraris i agroalimentaris, el control oficial per a garantir el compliment de les característiques pròpies de la marca «CV Garrofó Valencià» descrites en aquesta norma serà competència del servei responsable en matèria de qualitat diferenciada de la conselleria competent en agricultura i es faran de conformitat amb el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per a garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris.

correctoras que los operadores alimentarios propusieron para enmendar las no conformidades detectadas por el organismo de control y el grado de cumplimiento y efectividad de las medidas, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

*Artículo 10. Control oficial*

Al amparo de lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano por el cual se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios, el control oficial para garantizar el cumplimiento de las características propias de la marca CV Garrofó Valencià descritas en esta norma será competencia del servicio responsable en materia de calidad diferenciada de la conselleria competente en agricultura y se harán de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.