



Lurzabai

Normativa comunitaria en materia de higiene y de uso de los productos fitosanitarios en la Producción Primaria Agrícola



En las últimas décadas, la Unión Europea (UE) ha llevado a cabo un extenso desarrollo normativo en lo referente a legislación alimentaria, con el objeto de garantizar la seguridad y la inocuidad de los productos alimentarios de la UE.

Igualmente se han producido novedades en la normativa que afecta al uso de productos fitosanitarios, a los equipos de aplicación, almacenamiento de productos fitosanitarios y registros de los tratamientos aplicados entre otros.

Como consecuencia de estas novedades, se han instaurado programas de control oficial para verificar el cumplimiento de la legislación vigente en diferentes ámbitos, entre los que se encuentra la producción primaria agrícola.

El Programa Nacional de Control Oficial de la Higiene de la Producción Primaria Agrícola y del Uso de Productos Fitosanitarios (de ahora en adelante el "Programa") ha sido aprobado en Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural en febrero de 2016, como uno de los Programas integrantes del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (de ahora en adelante PNCOCA) para el periodo 2016-2020. El Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Álava es la responsable de la aplicación de dichos programas en el Territorio Histórico de Álava.

En este Lurzabal especial vamos a tratar de resumir los principales aspectos de las citadas novedades y una relación de la normativa vigente que los regula.

Alfredo Saez de Castillo

Director de Agricultura de la Diputación Foral de Álava

Normativa comunitaria en materia de higiene y de uso de los productos fitosanitarios en la Producción Primaria Agrícola

1.- REAL DECRETO 9/2015, DE 16 DE ENERO, POR EL QUE SE REGULAN LAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LA NORMATIVA COMUNITARIA EN MATERIA DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA

Este Real Decreto tiene por objeto:

- Regular las condiciones de aplicación de la normativa y las obligaciones en materia de higiene de los productos alimenticios en la producción primaria agrícola establecidas en el anexo I del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, y en el anexo I del Reglamento (CE) nº 183/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero, según sea de aplicación.
 - La creación del Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA).
- Determinar las obligaciones de los agricultores en materia de higiene:
 - Notificar al órgano competente de la comunidad autónoma toda la información necesaria para su inscripción en el Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA): las explotaciones agrícolas de nueva constitución deberán notificar la información dentro del mes siguiente al inicio de su actividad. Igualmente, las explotaciones agrícolas que abandonen la actividad, deberán igualmente notificar dicha situación dentro del mes siguiente al cese de su actividad. La Solicitud Única de ayudas a la PAC o cualquier otra notificación de la información necesaria tienen la consideración de notificación para la inscripción en REGPEA. En consecuencia, en el caso del Territorio Histórico de Álava, el REGPEA está constituido por las explotaciones solicitantes de pago único y por las explotaciones inscritas en el registro vitícola. Aquellas que no se encuentran en ambos grupos han de solicitar su inscripción.
 - Los agricultores deberán cumplir con las obligaciones en materia de HIGIENE.



El MAGRAMA ha publicado la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en la Producción Primaria Agrícola para facilitar a los agricultores el cumplimiento de los requisitos y obligaciones en materia de higiene, establecidas en el llamado "paquete de higiene" y en el Real Decreto 9/2015, y minimizar con ello los riesgos de contaminación de sus cultivos y cosechas y los riesgos sanitarios para el consumidor final.

- La creación y regulación del Programa de Control Oficial de la Producción Primaria Agrícola.

En Álava, el REGPEA está constituido por las explotaciones solicitantes de pago único y por las explotaciones inscritas en el registro vitícola. Aquellas que no se encuentran en ambos grupos han de solicitar su inscripción

2.- PRINCIPALES ASPECTOS DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA

El Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y el R 183/2005 sobre requisitos en materia de higiene de piensos, regulan las guías de prácticas correctas de higiene con el objeto de plasmar las obligaciones que se derivan de dichos Reglamentos y facilitar su cumplimiento.

En tal sentido el Ministerio de Agricultura ha publicado la guía de Buenas Prácticas de Higiene de la Producción Primaria Agrícola que se puede encontrar en la página web a través del link http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIA_HIGIENE_WEB_tcm7-361280.pdf

Esta guía recoge las obligaciones que se han de cumplir y da una serie de recomendaciones para reducir al mínimo los riesgos de contaminación, por agentes químicos o microbiológicos, en las fases de producción primaria y operaciones conexas (recolección, carga, transporte, almacenamiento, envasado, transformación en la propia explotación agrícola).

Los factores que pueden ser causantes de presencia de microorganismos o sustancias indeseables en los productos agrícolas y las obligaciones y recomendaciones que para ellos se ha establecido se resumen en la TABLA Nº 1.

La Guía de Buenas Prácticas de Higiene de la Producción Primaria recoge obligaciones y recomendaciones para reducir al mínimo los riesgos de contaminación en las fases de producción primaria y operaciones en la propia explotación agrícola (cosecha, almacenamiento, envasado, transformación, transporte ...)

TABLA Nº 1
OBLIGACIONES Y RECOMENDACIONES PARA EL PRODUCTOR AGRÍCOLA

FACTOR DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS INDESEABLES EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS		OBLIGACIONES	RECOMENDACIONES
EL AGUA DE USO AGRÍCOLA	PROCEDENCIA DEL AGUA	<ul style="list-style-type: none"> Identificar los distintos orígenes del agua utilizada, sistemas de almacenamiento y distribución. Realizar inspecciones visuales y olfativas periódicas del agua. El uso de aguas residuales depuradas obliga a un seguimiento analítico y ciertas restricciones en su uso según el RD 1620/2007 sobre reutilización de agua depuradas. Se prohíbe el uso de aguas residuales urbanas no tratadas para el riego de cultivos. 	<ul style="list-style-type: none"> En pozos de más de 40 años comprobar su condición y posible contaminación. Analizar el agua para detectar posibles fuentes de contaminación. Evaluar las posibilidades de contaminación de las tierras y aguas por escorrentías superficiales y crear estructuras para retener dicha escorrentía. Evitar el almacenamiento de estiércol cerca de las fuentes de agua y el acceso del ganado a las aguas superficiales o a las zonas de bombeo.
	TIPO DE RIEGO EMPLEADO		<ul style="list-style-type: none"> La calidad del agua que entra en contacto con las partes comestibles de los vegetales (riego por aspersión, tratamientos fitosanitarios, nebulización) debe ser superior a la del agua que tuviera contacto mínimo con la planta.
	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL CULTIVO Y PROXIMIDAD AL SUELO		<ul style="list-style-type: none"> Se ha de prestar especial atención a la calidad de agua cuando se utilizan métodos que exponen directamente al agua a la parte comestible de los productos vegetales, cuando se riegan frutas y hortalizas que no reciben tratamiento de lavado post-cosecha, o productos que están en contacto con el suelo.

TABLA N° 1
OBLIGACIONES Y RECOMENDACIONES PARA EL PRODUCTOR AGRÍCOLA

FACTOR DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS INDESEABLES EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	OBLIGACIONES	RECOMENDACIONES
USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar solo productos autorizados para su uso en el cultivo correspondiente. • Respetar el plazo de seguridad entre la última aplicación y su recolección. • Los productos cosechados deben cumplir los límites máximos de residuos fijados en la legislación vigente. • Los productos fitosanitarios deben almacenarse correctamente y conservarse en sus envases originales. • Los envases de productos fitosanitarios vacíos deben ser lavados, inutilizados y almacenados hasta su posterior gestión a través de gestor autorizado. • Los productos cancelados o restos que no se vayan a utilizar se almacenarán claramente identificados para su posterior gestión a través de gestor autorizado. • Disponer de equipo adecuado para realizar los tratamientos fitosanitarios. Dicho equipo estará inscrito en el ROMA, en adecuado estado de funcionamiento y deberá ser inspeccionado al menos una vez antes de noviembre de 2016. • El usuario profesional de productos fitosanitarios deberá poseer un carné de aplicador que acredite sus conocimientos y deberá de estar inscrito en el ROPO. • Se deben registrar todas las intervenciones con productos fitosanitarios realizadas en las distintas unidades de cultivo de la explotación. Dichos registros deben incluirse en el cuaderno de explotación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dar prioridad a los métodos culturales, biológicos y tecnológicos para el control de plagas y enfermedades con el fin de reducir el empleo de productos químicos. Aplicar las orientaciones recogidas en las Guías de gestión integrada de plagas publicadas por el MAGRAMA. • A la hora de elegir un producto fitosanitario tener en cuenta la eficacia, persistencia, toxicidad y condiciones y restricciones en su aplicación. • Evitar derivas y escorrentías en la aplicación de productos fitosanitarios para evitar contaminación de cultivos, aguas o zonas habitadas o de tránsito de persona o ganado.
USO DE FERTILIZANTES Y ENMIENDAS ORGANICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Si se usan lodos de depuradora se deben cumplir las obligaciones establecidas en el anexo I del RD 1310/1990 sobre utilización de lodos de depuración. • Los productos orgánicos deben cumplir las restricciones legislativas fijadas en el RD 506/2013 sobre productos fitosanitarios. • Si la unidad de cultivo se encuentra en una zona vulnerable a nitratos, el plan de fertilización se ajustará a los límites establecidos por la legislación autonómica vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar las aportaciones de abono orgánico en base a las necesidades y características del cultivo y la disponibilidad del terreno. • Durante el almacenamiento previo a su utilización, emplear barreras de contención de estiércol para evitar su diseminación. • Si se utilizan estiércoles parcialmente tratados, se adoptarán medidas para reducir los contaminantes microbianos, por ejemplo aumentando al máximo el tiempo entre la aplicación y la cosecha. • Aplicar el estiércol antes de la implantación del cultivo y mezclar íntimamente con la tierra. • Respetar un periodo mínimo entre la aplicación del estiércol y la recolección del producto. • Lavar bien los equipos que hayan estado en contacto con el estiércol antes de otra utilización.
USO DE FERTILIZANTES INORGÁNICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Si la unidad de cultivo se encuentra en una zona vulnerable a nitratos, el plan de fertilización se ajustará a los límites establecidos por la legislación autonómica vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aportar abonos nitrogenados en base a las necesidades y características del cultivo, disponibilidad de nutrientes del terreno y las aportaciones a través del riego y/o productos orgánicos. • En el caso de hortaliza de hoja, en concreto lechuga, espinaca, acelga y rúcula debe adecuarse al programa de fertilización de forma que no comprometa el contenido en nitratos de la parte comestible.

**TABLA Nº 1
OBLIGACIONES Y RECOMENDACIONES PARA EL PRODUCTOR AGRÍCOLA**

FACTOR DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS INDESEABLES EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS	OBLIGACIONES	RECOMENDACIONES
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS TRABAJADORES Y DE LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los trabajadores deben tener conocimientos de los principios básicos de higiene y sanidad, debiendo conocer los elementos que pudieran contaminar el producto. • Las personas aquejadas de enfermedades infecciosas lo comunicarán al responsable de la empresa y no deben trabajar en contacto con productos agrícolas. Las heridas situadas en partes del cuerpo que puedan entrar en contacto con los productos o el equipo deberán estar cubiertas y protegidas. • Instar a todo el personal a que use las instalaciones habilitadas para realizar las necesidades fisiológicas. El personal deberá lavarse las manos con agua y jabón u otro producto desinfectante y secarlas antes de comenzar a trabajar con frutas y hortalizas. • Asegurar que las zonas destinadas a aseo personal estén apartadas y libres de escurrientías que puedan contaminar las tierras de cultivo o fuentes de agua. Dichas instalaciones deberán estar provistas de agua limpia y jabón u otro producto desinfectante o en su defecto poner a disposición un sistema de higienización de manos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar guantes, siempre que estos no se conviertan en un medio de diseminación de microorganismos y asegurándose que se limpian y se renuevan adecuadamente. • En el caso de cultivos de hortalizas de hoja o del género Brassica, se recomienda evitar el uso, por parte del personal de recipientes de vidrio o pequeños objetos metálicos cerca de los cultivos. • Cuando las prácticas habituales requieran el empleo de utensilios u objetos pequeños, se recomienda su numeración o identificación adecuada.
RECOLECCIÓN, CARGA, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS COSECHADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Los vehículos de transporte debe estar limpios. No se transportarán los productos cosechados junto con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pudiera contaminarlos. Si se han utilizado para el transporte de animales o desechos, los vehículos deberán limpiarse adecuadamente y desinfectarse en caso necesario, antes de utilizarlos para el transporte de productos vegetales o de envases destinados a contenerlos. • Las zonas de almacenamiento deben estar limpias y acondicionadas para cada tipo de producto almacenado. No se almacenarán junto con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pudiera contaminarlos. 	<ul style="list-style-type: none"> • El equipo y herramientas de recolección deberán mantenerse en condiciones adecuadas de utilización. • Los productos se cargarán de manera que no sufran daños durante el transporte. • Se procurará proteger los productos cosechados del sol, del viento, de la lluvia, de las plagas y de otros animales. • En el caso de productos hortofrutícolas: <ul style="list-style-type: none"> - No recolectar productos con podredumbres que pudieran contaminar los demás. - Eliminar toda la suciedad posible del producto (tierra, barro, piedras etc.) durante la recolección - Cortes limpios en frutas y hortalizas sin desgarrar el tallo o el pedúnculo. - Desinfectar herramientas y utensilios utilizados en la recolección al finalizar la jornada laboral. - El producto se podrá colocar en cajas de campo u otros recipientes adecuados para uso alimentario, sin golpear ni presionar. - Las cajas de campo u otros utensilios utilizados para el transporte de productos hortofrutícolas deberán limpiarse periódicamente y no tendrán roturas ni salientes que pudieran dañar el producto. - Los productos recogidos deberán trasladarse al lugar de manipulado y envasado cuanto antes, acelerando el proceso en caso de altas temperaturas.
ENVASADO EN LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA	<ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones y el equipo de envasado en campo deben mantenerse en estado adecuado de limpieza. • Debe existir un programa de limpieza y desinfección de dichas instalaciones, así como los equipos y utensilios empleados en el envasado, que incluya el uso de biocidas autorizados para tal fin. • Todo producto envasado en campo debe protegerse para evitar cualquier contaminación. • Todo producto envasado en campo se debe retirar al final de la jornada de trabajo, con la finalidad de que no quede a la intemperie. • Los productos envasados destinados a su consumo directo deben estar correctamente etiquetados, y almacenados de tal forma de que no se comprometa su calidad ni seguridad. En caso necesario se establecerán unas condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa para dicho almacenamiento. • Se deben retirar del campo todos los restos del material de envasado y otros residuos tras finalizar la jornada. 	

3.- EL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA Y DEL USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

3.1. A QUIEN AFECTA EL PROGRAMA

Se encuentran dentro del Programa aquellas explotaciones que realizan su actividad en el ámbito de la producción primaria agrícola con fines alimentarios ya sean para alimentación humana o animal. Estas explotaciones deberán respetar todas las obligaciones establecidas tanto por la normativa de higiene como por la normativa de uso de productos fitosanitarios. En el caso del uso de productos fitosanitarios la normativa fundamental de aplicación es el *RD 1311/2012 de 14 de setiembre por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios* que ya fue objeto de un número especial de Lurzabal en abril de 2015.

Las explotaciones cuyas producciones se destinan al autoconsumo privado o cuya producción no persiga un fin alimentario, y cuando utilicen productos de uso profesional, deberán respetar exclusivamente las obligaciones establecidas en el programa con respecto al uso de productos fitosanitarios.

El conjunto de las explotaciones con producción primaria agrícola se han agrupado en el REGEPA, que constituye el universo de partida para la selección de las explotaciones a inspeccionar. A todas las explotaciones registradas se les asigna un nivel de riesgo en función de los tipos de cultivos y superficie de los mismos. Los niveles de riesgo son: MUY ALTO, ALTO, MEDIO y BAJO. El 50 % de los controles se llevarán

a cabo en explotaciones con niveles de riesgo muy alto, el 30% en explotaciones con riesgo alto, el 15% en explotaciones con riesgo medio y el 5% en las de riesgo bajo.

Este Programa de Control afecta a las explotaciones cuyas producciones se destinan a alimentación, sea humana o animal



3.2. TIPOS DE CONTROLES

Los controles serán en todos los casos **documentales** y cuando las explotaciones agrícolas sean de riesgo muy alto incluirán además una o más **visitas de inspección sobre el terreno** a la explotación y sus parcelas de cultivo. Estos controles podrán también coincidir con los correspondientes a la condicionalidad en aquellas explotaciones que reciban algún tipo de ayuda que así lo exija. Para las inspecciones documentales, las explotaciones agrícolas a inspeccionar deberán presentar los documentos originales o copias compulsadas, según proceda, de:

- a. DNI, NIF o NIE del titular.
- b. Inscripción en REGEPA.
- c. Inscripción en ROPO del personal que interviene en las aplicaciones de productos fitosanitarios.
- d. Carné de manipulador de productos fitosanitarios del personal que interviene en las aplicaciones de productos fitosanitarios.
- e. Si los tratamientos de productos fitosanitarios los realiza una empresa de tratamiento de productos fitosanitarios, inscripción en el ROPO de la misma y contrato de trabajo.
- f. Cuaderno de explotación.
- g. Facturas de adquisición de productos fitosanitarios.
- h. Facturas de adquisición de fertilizantes o enmiendas.
- i. Albaranes de entrega o facturas de venta de la cosecha.
- j. Documentación de asesoramiento.
- k. Certificado de Inscripción en ROMA de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
- l. Certificado de Inspección de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios por ITEAF autorizada, en base al Real Decreto 1702/2011.
- m. Justificante de entrega de envases vacíos de productos fitosanitarios a un gestor autorizado.

- n. Boletines de análisis de residuos de productos fitosanitarios (autocontrol del operador).
- o. Boletines de análisis de calidad del agua.
- p. Boletines de análisis de los nutrientes del terreno.
- q. Documento de normas de higiene y buenas prácticas de higiene en la explotación.
- r. Registro de formación en materia de higiene del personal que trabaja en la explotación.
- s. Plan de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones y vehículos.
- t. Programa de limpieza y desinfección de la zona de envasado.
- u. Otra documentación de la explotación que se considere importante o significativa.



Las visitas de inspección se harán sin previo aviso. En ellas puede inspeccionarse la aplicación de fitos en el cultivo, verificando la aplicación según condiciones marcadas en la etiqueta del producto

En los casos en los que la DFA ya disponga de la información, no se solicitarán los correspondientes documentos al interesado.

En el caso de que la explotación agrícola inspeccionada únicamente se hubiera seleccionado para su control documental (niveles de riesgo medio o bajo, normalmente), y se detecten incumplimientos, se podrá proceder, a criterio del inspector, a realizar una visita de inspección sobre el

terreno a la explotación agrícola aunque no estuviera inicialmente programada.

Las visitas de inspección se harán sin previo aviso siempre que sea posible, pudiendo inspeccionarse alguna aplicación de productos fitosanitarios en la que se verificará que los productos utilizados están autorizados para el cultivo tratado y que se cumplen todas las condiciones contenidas en las etiquetas. También se inspeccionará la recolección de productos vegetales y otras operaciones como transporte y envasado siempre que se realicen en la propia explotación, haciendo especial hincapié en los aspectos de la higiene en estas fases.

En algunos casos de los controles in situ se procederá a la toma de muestras para su análisis, distinguiéndose dos tipos:

- Toma de muestras para la verificación del uso correcto de los productos fitosanitarios y que podrán ser: de material vegetal, de caldo de aplicación de productos fitosanitarios envasados.
- Toma de muestras para su análisis microbiológico que igualmente podrá ser de material vegetal y de agua.

3.3. CONSECUENCIAS DE LOS INCUMPLIMIENTOS

a. Instrucción de un procedimiento sancionador

En los casos en los que se detecte un incumplimiento tipificado en la legislación vigente en materia de sanidad vegetal o de seguridad alimentaria se iniciará un expediente sancionador contemplado en la Ley 43/2002 de Sanidad Vegetal y/o la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición. Los incumplimientos que derivarán en la instrucción de un procedimiento sancionador se clasifican como leves, graves y muy graves y pueden originar multas de 300 a 3.000 €, 3.001



a 120.000 € y de 120.001 a 3.000.000 € respectivamente. Además los incumplimientos detectados podrán tener repercusión sobre la Condicionalidad.

Los incumplimientos específicos se especifican en la TABLA Nº 2.

b. Acción de seguimiento y medidas cautelares

Los incumplimientos detectados correspondientes a aspectos relativos a la higiene de la producción primaria o al uso de los productos fitosanitarios no tipificados como infracción por las leyes citadas, se someterán a una acción de seguimiento del incumplimiento detectado que consistirá en instar al titular de la explotación a subsanar los defectos detectados en un plazo de tiempo razonable. La no subsanación podrá derivar en la instrucción de un procedimiento

sancionador. Estos incumplimientos específicos son:

- No inscripción en el REGEPA.
- Registro inadecuado o inexistente de fertilizantes y enmiendas aplicadas.
- Incumplimiento de la Gestión Integrada de Plagas en explotaciones agrícolas que no requieran documentación de asesoramiento.
- Gestión inadecuada de los residuos de aplicación.
- No se dispone de los Equipos de Protección Individual (EPI) adecuados para los productos fitosanitarios utilizados.
- Almacenamiento inadecuado de productos fitosanitarios.
- Envasado en condiciones no permitidas por la normativa vigente (por ejemplo, utilización de materiales no autorizados para uso alimentario), en caso de en-

**TABLA Nº 2
TIPOS DE INCUMPLIMIENTOS**

LEVES	GRAVES	MUY GRAVES
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistencia de cuaderno de explotación (incluye registro de tratamientos fitosanitarios). • Cumplimentación inadecuada del cuaderno de explotación. • Registros inadecuados o inexistentes de comercialización de productos vegetales. • Manipulación o utilización de medios de defensa fitosanitaria no autorizados, o de los autorizados sin respetar los requisitos establecidos para ello, incluyendo en su caso los relativos a la gestión de envases, cuando ello no represente un riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente. • No posesión del carné de las personas que realizan la aplicación. • No inscripción en el ROPO de las personas que realizan la aplicación. • Subcontratación de una empresa no inscrita en el ROPO en la sección de tratamientos para la aplicación de productos fitosanitarios. • Nivel de cualificación inadecuado para las tareas desempeñadas. • Inexistencia de la documentación de asesoramiento. • No inscripción en el ROMA de la maquinaria de aplicación de productos fitosanitarios. • Maquinaria de aplicación de productos fitosanitarios no inspeccionada o con inspección desfavorable (a partir del 26 de noviembre de 2016). • Dificultar la labor inspectora mediante cualquier acción u omisión que perturbe o retrase la misma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detección en una muestra de material vegetal o en una muestra de caldo de aplicación de una materia activa no autorizada para el cultivo. • Incumplimiento de un LMR en caso de venta directa. • Existencia de productos fitosanitarios caducados, prohibidos o no autorizados, de comercio paralelo no autorizados o con etiquetado en otros idiomas. • Quebrantamiento de medidas cautelares sin poner en circulación productos inmovilizados. • Manipulación o utilización de medios de defensa fitosanitaria no autorizados, o de los autorizados sin respetar los requisitos establecidos para ello, incluyendo en su caso los relativos a la gestión de envases, cuando ello represente un riesgo para la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente. • Reincidencia en la misma infracción leve en el último año. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detección en una muestra de material vegetal o en una muestra de caldo de aplicación de una materia activa prohibida. • Quebrantamiento de medidas cautelares poniendo en circulación productos inmovilizados. • Utilización de productos fitosanitarios que represente un riesgo muy grave para la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente. • Reincidencia en la misma infracción grave en el último año.

vasado en la explotación de productos destinados al consumidor final.

También se podrán adoptar las medidas cautelares que se consideren oportunas.

c. Acción informativa

Se procurará que todas las actuaciones de control que se pongan en marcha en el marco del Programa tengan una naturaleza informativa, proporcionando al agricultor toda la información necesaria para que este conozca todas las obligaciones que debe cumplir en el ámbito de la higiene y el uso de los productos fitosanitarios.

En el caso de que los incumplimientos detectados no se encuentren entre los

incumplimientos específicos ya mencionados, se informará al agricultor acerca de cómo debe subsanar los incumplimientos detectados.

El incumplimiento tipificado en la legislación vigente en materia de sanidad vegetal o de seguridad alimentaria conllevará un expediente sancionador



TABLA Nº 3
NORMATIVA RELACIONADA

AMBITO	NORMATIVA EUROPEA	NORMATIVA ESTATAL
USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios y por el que se derogan las Directivas 79/117/CEE y 91/414/CEE del Consejo. • Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se establece el marco de la actuación comunitaria para conseguir un uso sostenible de los plaguicidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios. • Real Decreto 1013/2009, de 19 de junio, sobre caracterización y registro de la maquinaria agrícola. • Real Decreto 1702/2011, de 18 de noviembre, de inspecciones periódicas de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. • Reglamento (UE) nº 210/2013 de la Comisión de 11 de marzo de 2013 sobre la autorización de los establecimientos que producen brotes en virtud del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo • Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola. • Real Decreto 379/2014, de 30 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.
GENERAL		<ul style="list-style-type: none"> • Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de sanidad vegetal. • Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. • Ley 33/2011, de 4 de octubre, general de salud pública.

