

ment. Objectius de la formació. Disseny d'una sessió. Aptituds pedagògiques que ha de tenir el professor. Simulació pràctica de la metodologia de la formació (7 hores).

4. Programa de pràctiques (48 hores).

1. Visita a finques de producció integrada i centres de conservació i manipulació de fruita dolça (6 hores).

2. Visita a finques de producció integrada d'hortalisses i centres de manipulació (6 hores).

3. Visita a finques de producció integrada de fruits secs i centres de manipulació (6 hores).

4. Visita a finques de producció integrada d'olives i centres d'elaboració d'oli (6 hores).

5. Visita a finques de producció integrada de cítrics i centres de manipulació (6 hores).

6. Visita a finques de producció integrada de vinya i bodegues de vi (6 hores).

7. Visita al Centre de Mecanització Agrària del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Demostració pràctica d'una revisió d'un equip aplicador de fitosanitaris (3 hores).

8. Visita a laboratoris d'anàlisis de sòls, fulles i residus de plaguicides (3 hores).

9. Visita a centres de distribució d'aigua (6 hores).

10. Visita a instal·lacions de reg (6 hores).

11. Visites a centres d'aplicació i distribució d'adobs (6 hores).

12. Visita a indústries d'elaboració i transformació (6 hores).

13. Visita a centres d'investigació i experimentació agrícola (6 hores).

14. Visita a finques de producció integrada de cultius herbacis i altres cultius (6 hores).

Total curs: 112 hores teòrica + 48 hores pràctiques = 160 hores.

(03.043.028)

ORDRE

ARP/70/2003, de 13 de febrer, per la qual s'amplia l'àmbit territorial de la Denominació d'Origen Protegida Siurana, amb el caràcter transitori que estableix el Reglament CEE 2081/1992.

El Reglament de la Denominació d'Origen Protegida Siurana i el seu Consell Regulador va ser aprovat per l'Ordre de 19 de novembre de 1979 (BOE núm. 298, de 13.12.1979) i modificat per l'Ordre del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de 28 d'octubre de 1994 (DOGC núm. 1968, de 4.11.1994).

La Denominació d'Origen Protegida Siurana va ser inscrita al Registre comunitari de denominacions d'origen i d'indicacions geogràfiques protegides que estableix el Reglament (CEE) 1107/96, de 12 de juny, del Consell, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

De conformitat amb el que estableix l'article 5 del Reial decret 1643/1999, de 22 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció al Registre comunitari, i l'article 5.5 del Reglament (CEE) 2081/92, de 14 de juliol, del Consell, es podrà concedir una protecció transitòria a partir de la data de transmissió de la sol·licitud d'ampliació del plec de condicions a la Comissió Europea.

El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Siurana ha sol·licitat la modificació del seu Reglament i del plec de condicions, en el sentit d'ampliar l'àmbit territorial de la Denominació.

Aquesta ampliació és procedent atès que la varietat d'olives conreades als termes municipals pels quals sol·liciten l'ampliació territorial és principalment l'arbequina; que la zona geogràfica a ampliar manté des del punt de vista del vincle amb el medi (història, edafologia, orografia i climatologia) una unitat i un grau d'homogeneïtat similar al que presenta l'actual zona emparada per la Denominació d'Origen Protegida Siurana, i que els olis produïts en aquesta zona compleixen totes les característiques que estableix l'Ordre de 19 de novembre de 1979, que reglamenta la Denominació esmentada.

La modificació del plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Siurana ha estat tramesa a la Comissió, d'acord amb el que preveu l'article 9 del Reglament (CEE) 2081/92.

A proposta de la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària, i en ús de les atribucions que m'han estat conferides,

ORDENO:

Article 1

S'amplia l'àmbit territorial de la Denominació d'Origen Siurana que estableix l'article 4 de l'Ordre de 19 de novembre de 1979, que reglamenta la Denominació d'Origen Siurana, als terrenys ubicats als termes municipals que s'esmenten a continuació:

Alt Camp: Aiguamúrcia, Alió, Bràfim, Cabra del Camp, els Garidells, Figuerola del Camp, la Masó, el Milà, Montferri, Nulles, el Pla de Santa Maria, el Pont d'Armentera, Puigpelat, Querol, la Riba, Rodonyà, el Rourell, Vallmoll, Vila-bella, Vila-rodona.

Baix Camp: Arbolí, Collejou, Vilaplana.

Baix Penedès: Albinyana, l'Arboç, Banyeres del Penedès, Bellvei, la Bisbal del Penedès, Bonastre, Calafell, Cunit, Llorenç del Penedès, Masllorenç, el Montmell, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, el Vendrell.

Conca de Barberà: Barberà de la Conca, Blancafort, l'Espluga de Francolí, Montblanc, Pira, Sarra, Senan, Solivella, Vallclara, Vilanova de Prades, Vilaverd, Vimbodí.

Ribera d'Ebre: Garcia (polígons 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22 i 23).

Tarragonès: Altafulla, el Catllar, Creixell, el Morell, la Nou de Gaià, els Pallaresos, Perafort, la Pobla de Mafumet, la Pobla de Montornès, Renau, la Riera de Gaià, Roda de Barà, Salou, Salomó, la Secuita, Tarragona, Torredembarra, Vespella de Gaià, Vilallonga del Camp.

Article 2

Aquesta ampliació s'aprova amb el caràcter transitori que estableix l'article 5.5 del Reglament (CEE) 2081/1992, del Consell, de 14 de juliol, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroga l'Ordre de 28 d'octubre de 1994, per la qual s'amplia l'àmbit territorial de la

Denominació d'Origen Siurana (DOGC núm. 1968, de 4.11.1994).

Barcelona, 13 de febrer de 2003

JOSEP GRAU I SERIS

Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

(03.043.144)

ORDRE

ARP/71/2003, de 13 de febrer, per la qual s'aprova la reglamentació de la carn de vedella que pot gaudir de la Marca Q.

La publicació del Reglament (CE) 820/1997, del Reglament (CE) 1760/2000, complementat pel Reglament (CE) 1825/2000, del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de juliol, pel qual s'estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina i relatiu a l'etiquetatge de la carn de vedella i pel qual es deroga el Reglament (CEE) 820/1997, ha obligat també a canviar l'esquema de control extern que establí la Marca Q per un sistema de certificació per part d'entitats de certificació que compleixin la norma EN45011.

D'altra banda, l'experiència adquirida durant els set anys d'aplicació del Reglament aprovat mitjançant l'Ordre de 20 de febrer de 1996, han demostrat la necessitat d'introduir modificacions relatives a les condicions de producció.

Per tot això, es considera necessari derogar l'Ordre de 20 de febrer de 1996, per la qual s'aprova la reglamentació de la carn de vedella que pot gaudir de la Marca Q (DOGC núm. 2177, de 4.3.1996) i aprovar una nova ordre que la substitueixi.

D'acord amb el Decret 362/1986, de 18 de desembre, pel qual es crea el distintiu Marca Q per a productes alimentaris de qualitat de Catalunya (DOGC núm. 791, de 16.1.1987), i amb l'Ordre de 4 de maig de 1992, per la qual s'amplia la relació de grups o sectors de productes alimentaris que poden gaudir de la Marca Q (DOGC núm. 1595, de 18.5.1992), en la qual s'inclouen, entre d'altres, els productes carnis;

En ús de les atribucions que m'han estat conferides,

ORDENO:

Article únic

S'aprova el Reglament de la carn de vedella que pot gaudir de la Marca Q el text de la qual figura a l'annex d'aquesta Ordre.

Pot gaudir de la Marca Q, la carn de vedella que compleixi les característiques que defineixen aquest Reglament i la resta de la legislació vigent.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA

L'article 4 d'aquest Reglament no serà exigible fins transcorreguts nou mesos des de la data de publicació d'aquesta Ordre.

L'article 22 d'aquest Reglament no serà exigible fins transcorreguts quatre mesos des de la data de publicació d'aquesta Ordre.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroga l'Ordre de 20 de febrer de 1996, per la qual s'aprova la reglamentació de la carn de vedella que pot gaudir de la Marca Q (DOGC núm. 2177, de 4.3.1996).

Barcelona, 13 de febrer de 2003

JOSEP GRAU I SERIS
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

ANNEX

Reglament d'utilització de la Marca Q establert per a la carn de vedella

CAPÍTOL 1
Generalitats

Article 1

D'acord amb el que disposa el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, pot gaudir del distintiu Marca Q la carn de vedella que compleixi les condicions que estableixen aquest Reglament i la legislació vigent.

El terme vedella/vedelles utilitzat en aquest Reglament inclou tant la cria de vedells com de vedelles.

Article 2

El Reglament de marca Q de carn de vedella es considera un plec d'etiquetatge facultatiu d'acord amb el Reglament (CE) 1760/2000, del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de juliol, pel qual estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina i relatiu a l'etiquetatge de la carn de vacum, dels productes de vacum i dels productes a base de carn de vacum i pel qual es deroga el Reglament (CE) 820/1997, del Consell, i d'acord amb el Reglament (CE) 1825/2000, de la Comissió, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació de l'esmentat Reglament (CE) 1760/2000.

Article 3

El Servei de Denominacions i Marques de la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca establirà un sistema de traçabilitat específic per a la Marca Q de vedella que garanteixi el seguiment des de l'explotació ramadera fins al punt de venda i un pla de controls mínims per garantir el compliment d'aquest Reglament en totes les fases des de la producció fins a la venda.

CAPÍTOL 2
Cria i producció

Article 4

Els animals aptes per a la producció de carn de vedella amb Marca Q han de procedir de races d'aptitud càrnia i dels seus encreuaments. Queden expressament excloses les races pures d'aptitud lletera.

Article 5

5.1 Les vedelles destinades a produir carn emparada per la Marca Q només poden ser cridades i/o engreixades en explotacions inscrites al

Registre d'adjudicatari de la Marca Q. En aquestes explotacions només es poden criar i/o engreixar vedelles destinades a produir carn emparada per la Marca Q.

5.2 La cria i/o l'engreix d'animals emparats per la Marca Q, es podrà realitzar en diferents explotacions sempre i quan pertanyin al mateix adjudicatari de la marca.

Article 6

6.1 Entre la sortida i l'entrada de cada ramat o lot, les instal·lacions s'hauran de netejar.

Les naus s'hauran de desinfectar, desinsectar i desratitzar com a mínim un cop a l'any.

6.2 L'entrada a l'explotació es farà en lots uniformes respecte a l'edat i el pes dels animals. L'edat màxima d'entrada de les vedelles a les explotacions serà de dos mesos i hauran d'estar en fase de lactació.

Article 7

En un termini màxim d'un mes des de l'entrada a l'explotació, el bestiar serà marcat de manera individual amb un cròtal de control numerat, d'acord amb el sistema de traçabilitat al qual fa referència l'article 3 d'aquest Reglament.

Article 8

8.1 Cada explotació haurà de tenir un llibre de registre, amb pàgines numerades, segellat i datat pel Servei de Denominacions i Marques de la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària, on constaran les dates d'entrada i sortida dels animals, d'acord amb el sistema de traçabilitat al qual fa referència l'article 3 d'aquest Reglament.

8.2 Tota aquesta documentació serà conservada pel titular de l'explotació durant un mínim de cinc anys i estarà a disposició de l'entitat de certificació corresponent i del Servei de Denominacions i Marques.

Article 9

9.1 El desenvolupament dels animals en relació amb el tipus d'alimentació serà el següent:

Etapa de lactació: els animals de menys de 60-80 dies prendran lactoreemplaçants, a més de pinso d'iniciació i palla *ad libitum*.

Etapa de creixement: s'inicia als 60-80 dies i finalitza dos mesos abans del sacrifici.

Etapa d'engreix: s'inicia a la fi de l'etapa de creixement i finalitza amb el sacrifici. En cap cas no superarà els tres-cents seixanta-cinc dies d'edat.

9.2 El pinso destinat a l'alimentació dels vedells emparats amb la Marca Q, durant l'etapa de creixement i engreix, haurà de tenir els ingredients següents:

Mínim de cereals: 50%.
Mínim de productes vegetals rics en fibra: 10%.

Mínim de tortó d'oleaginoses: 5%.

Mínim de lleguminoses: 5%.

Màxim de greix vegetal afegit: 3%.

9.3 L'alimentació dels vedells es complementarà amb les vitamines, els minerals i els oligoelements necessaris.

9.4 En l'alimentació dels vedells emparats amb la Marca Q no es poden fer servir:

a) Els subproductes industrials que no procedeixin de cereals i lleguminoses, excepte la polpa de remolatxa amb un contingut màxim del 7%.

b) La urea i tots aquells compostos que aportin nitrogen no proteic.

c) La mandioca.

d) Els greixos d'origen animal.

e) Els productes que puguin donar sabors o coloració atípics a la carn.

9.5 La composició del pinso i la dels lactoreemplaçants, s'haurà de comunicar al Servei de Producció Ramadera de la Direcció General de Producció Agrària i Innovació Rural del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, d'acord amb el que estableix la normativa vigent.

Article 10

10.1 Queda expressament prohibida la utilització de productes, inclosos els legalitzats, que poden interferir en el ritme normal de creixement i desenvolupament dels animals, indicats al pla de control al qual fa referència l'article 3 d'aquest Reglament.

10.2 En el cas d'antibiòtics i altres fàrmacs utilitzats amb finalitats preventives o curatives, es respectarà el termini de supressió d'acord amb el que estableix l'article 12.2 d'aquest Reglament.

Article 11

Totes les explotacions han de portar un programa definit d'higiene i profilaxi contra les principals malalties de l'espècie i han de complir en tot moment les normes sanitàries que estableix la normativa vigent.

Article 12

12.1 Es disposarà d'un veterinari col·legiat responsable de cada explotació, el qual, en cas de malaltia dels animals, portarà tots els tractaments i els consignarà amb detall en el llibre de registre. En tot moment es complirà la legislació vigent.

12.2 Els animals no seran sotmesos a cap tractament o alimentació medicamentosa durant els trenta dies anteriors al sacrifici, i en tots els casos s'hauran de respectar els períodes de supressió establerts per a cada producte d'aquest tipus. Si durant aquest període cal aplicar tractament a un animal, aquest seria automàticament retirat del lot i la seva carn no seria apta per ser comercialitzada amb la Marca Q.

Article 13

En tot moment s'haurà d'assegurar en tots els casos el benestar dels animals, amb les condicions que estableix la legislació vigent, a més s'hauran de complir els punts següents:

a) Durant l'etapa de lactació, l'allotjament es farà de manera individualitzada o en grups de no més de vint-i-cinc animals.

b) En les etapes de creixement i engreix, les vedelles s'agruparan en grups de trenta-cinc animals, com a màxim, en règim d'establació lliure. En ambdós etapes, es disposarà d'una superfície de 3 m² per a les femelles i de 4 m² per als mascles.

CAPÍTOL 3
Sacrifici i preparació de la carn

Article 14

El transport d'animals es realitzarà d'acord amb el que disposa la normativa vigent i es garantirà que els animals no pateixin alteracions o molèsties que puguin afectar la qualitat de la seva carn.

Article 15

L'edat de sacrifici dels animals serà entre els vuit i els dotze mesos de vida.

Article 16

El sacrifici de les vedelles només es realitzarà als escorxadors que compleixin el que disposa el Reial decret 147/1993, de 29 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció i comercialització de carns fresques.

Article 17

17.1 Els animals que pertanyen a les explotacions ramaderes inscrites hauran d'arribar a l'escorxadors amb els cròtals d'identificació corresponents. No podrà ser protegida amb la Marca Q la carn dels animals que no portin els cròtals esmentats.

17.2 Durant el període de repòs de dues hores previ al sacrifici, els animals emparats per la Marca Q estaran separats de la resta d'animals.

17.3 El sacrifici d'aquests animals es realitzarà de forma separada de la resta de lots; en queda totalment prohibit el sacrifici simultani amb bestiar no emparat per la Marca Q.

17.4 Les canals que surtin de l'escorxadors hauran de portar obligatòriament el distintiu de la Marca Q.

17.5 Cada escorxadors haurà de portar un llibre de registre, amb pàgines numerades, segellat i datat pel Servei de Denominacions i Marques on constaran les dades relatives als animals i a les canals, d'acord amb el sistema de traçabilitat que estableix l'article 3 d'aquest Reglament.

17.6 A la sortida de l'escorxadors, les canals de Marca Q, s'identificaran a les factures i als albarans de lliurament.

Article 18

Les canals emparades per la Marca Q hauran de complir les característiques següents:

Pes mínim dels mascles: 180 kg.

Pes mínim de les femelles: 160 kg.

Només es destinaran a la Marca Q les canals de categoria E, U o R, i en quedaran exclòs els estats 1 i 5 de cobertura de greix.

Article 19

19.1 L'aireig de les canals es realitzarà durant un període mínim de vint-i-quatre hores i el temps de maduració haurà de ser com a mínim de quatre dies.

19.2 Queda totalment prohibida la congelació de la carn i de les canals.

CAPÍTOL 4**Comercialització i etiquetatge****Article 20**

Les carns que compleixin la totalitat dels requisits especificats en aquest Reglament podran ser comercialitzades amb la Marca Q.

Article 21

21.1 Sens perjudici de la normativa general d'etiquetatge d'aliments i la normativa d'etiquetatge obligatori i facultatiu de la carn de vacum, la carn emparada per la Marca Q, haurà d'estar identificada i etiquetada d'acord amb els termes que defineix l'article 3 d'aquest Reglament i de la manera que estableix aquest article.

21.2 Cada mitja canal portarà una etiqueta o precinte amb el logotip de la Marca Q, el número d'identificació de Marca Q de l'animal i la data de sacrifici.

21.3 En cas d'especejament, les peces han d'anar identificades amb una etiqueta o precinte, amb el logotip de la Marca Q, amb el nom de l'adjudicatari, un número relacionat amb el número de canal que permeti fer el seguiment de la traçabilitat de la carn i el nom de l'entitat de certificació.

21.4 Cada sala de desfer, haurà de portar un llibre de registre on hi constin les dades d'acord amb el sistema de traçabilitat a què fa referència l'article 3 d'aquest Reglament.

21.5 Quan la carn es vengui envasada, en l'etiqueta principal de l'envàs figurarà el logotip de la Marca Q, amb una alçada mínima de 20 mm, el nom de l'adjudicatari, un número que permeti fer el seguiment de traçabilitat i el nom de l'entitat de certificació.

21.6 Quan la carn es talli en el punt de venda, les peces emparades per la Marca Q, es vendran separades de les altres carns i identificades amb una etiqueta o precinte, amb el logotip de la Marca Q, el nom de l'adjudicatari i un número que permeti fer el seguiment de traçabilitat.

Article 22

Sens perjudici del que estableix l'article 21, s'haurà d'indicar bé a les etiquetes o bé als documents que acompanyin la carn i que estiguin a la vista del públic, la menció següent:

La marca Q és una Marca de qualitat alimentària propietat del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, que s'atorga a la carn de vedella que procedeix d'animals criats amb una alimentació vegetal, complementada amb vitamines i minerals, subjectes a un pla de control des de l'explotació fins al punt de venda i regulada per l'Ordre (fer esment de les dades identificatives de la present Ordre).

Article 23

Les etiquetes, la seva utilització i qualsevol informació publicitària relativa a la Marca Q de carn de vedella, haurà de ser autoritzada prèviament pel Servei de Denominacions i Marques de la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.

Article 24

Les marques, els emblemes, els símbols, les llegendes publicitàries o qualsevol tipus de propaganda que s'utilitzi aplicat al producte protegit, no podrà usar-se en la comercialització d'altres carns de vedella no emparades per la Marca Q.

CAPÍTOL 5**Adjudicatari de la Marca Q de carn de vedella****Article 25**

25.1 Podran ser adjudicatàries de la Marca Q de carn de vedella, les persones físiques o jurídiques que compleixin els requisits que estableix el Decret 362/1986, de 18 de desembre, sobre productes alimentaris de qualitat, que facin la producció, el sacrifici, l'especejament i la comercialització de les vedelles acreditant que disposen dels mitjans necessaris propis o llogats per dur-les a terme, i d'acord amb les condicions i les característiques que s'especifiquen en aquest Reglament.

25.2 Quan s'escaigui, els adjudicatari hauran de presentar a la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària una còpia del contracte d'integració degudament inscrit al corresponent Registre de contractes d'integració.

25.3 Els adjudicatari estaran subjectes als drets i les obligacions inherents a la utilització de la Marca Q, seran els responsables del seu ús i en cap cas podran cedir-ne la utilització.

25.4 No podran gaudir de la Marca Q les persones físiques o jurídiques que hagin estat sancionades durant els últims cinc anys, per haver-se detectat residus de substàncies no autoritzades en els animals criats a les explotacions ramaderes de les quals eren titulars, i les persones físiques o jurídiques que, mitjançant la constitució d'entitats o empreses, a títol personal o mitjançant intermediaris, intentin obviar la prohibició establerta anteriorment.

Article 26

26.1 Per sol·licitar la Marca Q de la carn de vedella, s'hauran de presentar juntament amb la sol·licitud, les dades i la documentació següent:

Dades d'identificació del sol·licitant.

Marca comercial per a la qual es demana la Marca Q i publicitat prevista.

Dades de les explotacions, els escorxadors, les sales d'especejament, els magatzems frigorífics i les fàbriques de pinso, relacionats directament o indirecta amb la carn per a la qual se sol·licita la Marca Q.

Contractes entre el sol·licitant i els operadors.

Contracte amb l'entitat de certificació.

Contracte amb un veterinari col·legiat.

Composició del pinso.

Llista dels punts de venda.

26.2 Els adjudicatari hauran de justificar documentalment que tant les explotacions com els escorxadors i les sales d'especejament que tenen previst utilitzar, estan legalment establertes i que en el seu funcionament compleixen la normativa sanitària vigent.

Article 27

El Servei de Denominacions i Marques del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca portarà un registre d'adjudicatari de la Marca Q per a la carn de vedella al qual figuraran les dades a què fa referència l'article 26, en relació a cadascun dels adjudicatari.

CAPÍTOL 6**Certificació****Article 28**

28.1 Els adjudicatari de la Marca Q hauran de contractar els serveis d'una entitat de certificació que hagi sol·licitat l'acreditació o que estigui acreditada per a la certificació de la Marca Q de carn de vedella segons la Norma EN 45011 i que estigui inscrita al Registre d'entitats de control i certificació de productes agroalimentaris de la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària, creat per l'Ordre de 16 de novembre de 2000 (DOG núm. 3276, de 29.11.2000), per al control des de l'origen de la producció fins a la venda de la carn de vedella als consumidors.

DEPARTAMENT DE TREBALL, INDÚSTRIA, COMERÇ I TURISME

28.2 La Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària, autoritzarà l'adjudicatari perquè utilitzi la Marca Q condicionada a què l'entitat de certificació li concedeixi i mantingui la certificació.

28.3 L'entitat de certificació tindrà en tot moment accés a totes les instal·lacions relacionades amb la cria i l'engreix, el sacrifici, l'especejament, l'emmagatzemament, el transport i la venda de la carn emparada sota la Marca Q.

28.4 El contracte indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència. Aquest control certificarà la procedència de les vedelles, les condicions d'engreix, l'alimentació, l'edat de sacrifici, el sacrifici i els condicionaments de la carn i les seves característiques en el moment de la venda.

Els controls esmentats han de ser aprovats pel Servei de Denominacions i Marques del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i els requisits mínims s'han d'ajustar al pla de controls mínims a què fa referència l'article 3 d'aquest Reglament.

Article 29

29.1 Les entitats de certificació hauran de presentar cada sis mesos i per escrit, les auditories realitzades, els seus resultats i les decisions del comitè de certificació, a la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària. Les decisions de certificació estaran basades en la llista de no conformitats i el seu tractament, que serà elaborada pel Servei de Denominacions i Marques.

29.2 Independentment del que estableix l'article 29.1 i, si com a conseqüència de l'aplicació del procediment de certificació, en resulta la retirada de la certificació, l'entitat ho comunicarà a la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària perquè procedeixi a la retirada de la Marca Q. L'adjudicatari al qual li hagi estat retirada la Marca Q no podrà tornar a sol·licitar la inscripció al Registre fins que hagi complert el període de suspensió que determini la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.

Article 30

30.1 En el si de la Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària es crea una comissió de seguiment formada per un representant de cadascuna de les empreses adjudicatàries de la Marca Q i un representant de cadascuna de les entitats de certificació, juntament amb els representants de l'Administració que es designin.

30.2 Aquesta comissió, de caràcter tècnic, tindrà com a funció donar suport a l'Administració i a les entitats de certificació, vetllant pel compliment de la normativa de la Marca Q per part de tots els agents implicats.

Per exercir aquesta funció la comissió informará sobre els aspectes que consideri oportuns a tenir en compte pel que fa a la concessió de la Marca Q, la retirada de la seva utilització i sobre l'aplicació correcta de la normativa per part de l'entitat de certificació.

30.3 La composició de l'esmentada comissió i el seu règim de funcionament intern els establirà el director general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.

Article 31

L'incompliment de les normes que estableix

aquest Reglament serà sancionat d'acord amb la normativa vigent.

(03.042.119)

*

ORDRE

TIC/73/2003, de 24 de febrer, per la qual es garanteix el servei essencial de recollida d'escombraries i neteja viària que l'empresa Aseo Urbano Medioambiente, SL (TECMED), presta al municipi de Palamós.

El servei que efectua l'empresa de recollida d'escombraries i neteja viària cal considerar-lo un servei essencial per a la comunitat ja que la seva interrupció afectaria béns i drets constitucionalment protegits, com és el dret a la salut i al medi ambient que assenyalen els articles 43 i 45 de la Constitució espanyola de 27 de desembre de 1978.

Cal compatibilitzar el legítim dret de vaga amb el manteniment dels serveis essencials per tal de garantir els drets constitucionals tal com disposa l'article 28.2 de la Constitució espanyola.

Atès que la vaga convocada pels representants dels treballadors es desenvoluparà des de les 21 hores del dia 27 de febrer de 2003 fins a les 21 hores del dia 2 de març de 2003 i que afecta la totalitat dels treballadors de l'empresa del centre de treball de Palamós;

Atès que és necessari ponderar el dret de vaga i, per part de l'autoritat governativa, s'han de dictar les mesures necessàries per tal de mantenir el servei essencial, tenint en compte que aquesta restricció ha de ser adequada i proporcional amb l'exercici legítim de dret de vaga;

Atès que, si no s'efectués el servei públic de recollida d'escombraries, quedaria greument afectat un dels drets fonamentals que la Constitució espanyola recull, concretament el dret a la salut i al medi ambient, ja que una acumulació de residus a les vies públiques, especialment en les àrees de sanitat, mercats i ensenyament, vista la població afectada, pot convertir-se en matèria putrescible i perillosa que, a part de les males olors que produeix, és el suport per a multiplicacions microbianes que atrauen rosegadors i insectes, i d'aquesta manera es multiplica el risc per a la salut dels ciutadans; que, a més, cal tenir en compte la necessitat d'asèpsia màxima als centres sanitaris i al seu entorn i la màxima netedat de l'entorn dels centres d'ensenyament i zones de mercat, per tal que es puguin donar les prestacions en òptimes condicions sanitàries, per la qual cosa el servei de recollida d'escombraries en aquestes zones durant la vaga ha de ser l'habitual.

Davant el fet que les parts en conflicte no han arribat a cap acord sobre els serveis mínims a cobrir, tal com consta en l'acta de 24 de febrer de 2003;

Atès que s'ha demanat informe a la Secretaria General del Departament de Sanitat i Seguretat Social i a l'Ajuntament de Palamós;

Atès el que disposen els articles 28.2 de la Constitució espanyola; 11.2 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya; 10.2 del Reial decret llei 17/1977, de 4 de març, i el Decret 120/1995, de 24 de març, de la Generalitat de Catalunya, i les sentències del Tribunal Constitucional 11, 26 i 33/1981; sentències de 24 d'abril i 5 de maig de 1986; 27/1989 i 42, 43, 122 i 123/1990,