

Reglaments

Decret 350/2022, del 31 d'agost del 2022

Decret 350/2022, del 31-8-2022, d'aprovació del Reglament sobre el règim de qualitat controlada d'Andorra i sobre els termes descriptius "Producte d'Andorra", "Producte elaborat a Andorra" i "Recepta Tradicional d'Andorra", aplicables als productes agraris i alimentaris.

Exposició de motius

La Llei 18/2018, del 26 de juliol, de la producció ecològica i dels règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris (en endavant "la Llei 18/2018") defineix el marc normatiu que estableix els règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris i possibilita la creació, mitjançant desenvolupament reglamentari, de diferents signes que identifiquen productes sotmesos a processos de producció determinats i controlats.

Aquests signes possibiliten als consumidors d'identificar els productes que d'una banda, es diferencien qualitativament dels productes convencionals i, de l'altra, responen a altres valors cada vegada més apreciats per la societat, com són la producció local i de proximitat.

En concret la voluntat d'aquest Reglament és establir i desenvolupar els règims de producció i control dels productes elaborats a l'empara de la marca Qualitat Controlada d'Andorra i del segell Recepta Tradicional d'Andorra, i desenvolupar els termes definits a l'article 25 de la Llei 18/2018: Producte d'Andorra i Producte elaborat a Andorra.

Pel que fa a la marca Qualitat Controlada d'Andorra, el Reglament pretén unificar els criteris de producció i control dels productes que ja es comercialitzaven sota aquest règim: carn (de les espècies bovina, ovina, caprina i equina) i vi, i aprofitar el recorregut i l'experiència d'aquests productes ampliant aquest règim a la producció de la trumfa i de la mel. Normativament s'ha adequat el règim de control a les disposicions de la Llei 18/2018 i conceptualment s'ha volgut unificar aquesta marca perquè sigui reconeguda més fàcilment pels consumidors i entesa com a una marca que agrupa un conjunt de productes produïts sota uns règims de producció sostenibles i que són respectuosos amb el medi natural i el benestar animal.

Al seu torn el segell Recepta Tradicional d'Andorra substitueix el segell anterior, Andorra Recepta Tradicional, creat mitjançant el Reglament d'ús dels segells oficials Andorra Producte Agrícola i Andorra Recepta Tradicional aprovat pel Decret del 17 d'octubre del 2012, amb la mateixa voluntat de fomentar el patrimoni gastronòmic com a valor afegit d'un producte elaborat adequant-lo al sistema de control establert per la Llei 18/2018.

Finalment, aquest Reglament dona compliment a la voluntat expressada a la Llei 18/2018 de desenvolupar dos nous termes descriptius, Producte d'Andorra i Producte elaborat a Andorra, termes que, com els signes anteriors, pretenen diferenciar els productes originaris produïts íntegrament a Andorra i els productes transformats a Andorra que contenen en la seva composició ingredients procedents d'altres territoris, garantint la qualitat de la seva producció, i que han de permetre que els consumidors els puguin identificar com a productes locals.

Aquesta norma posa, doncs, a l'abast dels productors diferents signes, que fins i tot poden conviure i ser complementaris entre ells i que els permeten escollir els distintius que més s'adeqüin al seu mètode productiu.

Cal tenir en compte que aquesta norma no eximeix del compliment d'altres normatives que regulen la producció agrària i alimentària, com tampoc la relativa a l'ús dels símbols i signes d'Estat.

El Reglament s'estructura en cinc títols, que agrupen 46 articles i onze annexos.

El títol I estableix les disposicions generals del règim de qualitat controlada d'Andorra establint els principis d'una única marca Qualitat Controlada d'Andorra, que s'assigna a cadascun dels productes establerts al títol II, constituït per quatre capítols, un per a cada producte: carn, vi, mel i trumfa. El títol III estableix el sistema de control comú per a tots els productes, mentre que cada capítol recull els valors i els paràmetres específics per a cadascun d'ells.

El títol IV agrupa quatre capítols, els tres primers dedicats a cadascun dels nous termes i el quart al sistema de control comú a tots ells. Així, el capítol primer estableix les característiques del Producte d'Andorra, que s'entén com un producte elaborat íntegrament a Andorra i a partir de matèries primeres d'Andorra, a diferència del producte elaborat a Andorra -considerat al capítol segon-, que pot ser produït a partir de matèries foranes.

S'hi introdueix, però, la possibilitat d'utilitzar les matèries incloses en la composició d'un producte d'Andorra que objectivament no poden ser obtingudes a Andorra, sempre que no suposin un percentatge superior al 30% del pes o del volum total del producte.

A l'últim, el Reglament inclou una disposició transitòria que estableix un termini de sis mesos per permetre que els operadors que comercialitzen productes amb la reglamentació vigent puguin adaptar-se a la nova norma i una disposició derogatòria del conjunt de reglaments anteriors relatius a signes de qualitat i d'origen, que són substituïts per aquesta norma.

Consegüentment, a proposta de la ministra de Medi Ambient, Agricultura i Sostenibilitat, el Govern, en la sessió del 31 d'agost del 2022, aprova aquest Decret amb el contingut següent:

Article únic

S'aprova el Reglament sobre el règim de qualitat controlada d'Andorra i sobre els termes descriptius Producte d'Andorra, Producte elaborat a Andorra i Recepta Tradicional d'Andorra, aplicables als productes agraris i alimentaris, que entrarà en vigor l'endemà de ser publicat al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra*.

Reglament sobre el règim de qualitat controlada d'Andorra i sobre els termes descriptius "Producte d'Andorra", "Producte elaborat a Andorra" i "Recepta Tradicional d'Andorra", aplicables als productes agraris i alimentaris

Índex

Títol I. Disposicions generals sobre el règim de qualitat controlada d'Andorra

Article 1. Definició de la marca Qualitat Controlada d'Andorra

Article 2. Sol·licitud d'inclusió en el règim de qualitat controlada d'Andorra

Article 3. Definicions

Article 4. Normes excepcionals de producció

Títol II. Productes de qualitat controlada d'Andorra

Capítol primer. Carn de Qualitat Controlada d'Andorra

Article 5. Condicions genèriques de la producció càrnica

Article 6. Condicions específiques de la cria, l'engreix i el sacrifici de bovins

Article 7. Condicions específiques de la cria, l'engreix i el sacrifici d'equins

Article 8. Condicions específiques de la cria, l'engreix i el sacrifici d'ovins i caprins

Article 9. Fitxa de control

Article 10. Transport a l'Escorxador Nacional d'Andorra i sacrifici

Article 11. Comercialització de la carn

Capítol segon. Vi de Qualitat Controlada d'Andorra

Article 12. Condicions genèriques del cultiu de la vinya i de la verema

Article 13. Condicions tècniques i sanitàries dels locals, les instal·lacions i els equips

Article 14. Condicions tècniques i sanitàries del procés de vinificació

Article 15. Condicions tècniques específiques de la producció de vi escumós

Article 16. Paràmetres de control	
Article 17. Fitxes de control i seguiment	
Article 18. Comercialització del vi	
Capítol tercer. Mel de Qualitat Controlada d'Andorra	
Article 19. Condicions genèriques de la producció apícola	
Article 20. Condicions de maneig i salut animals	
Article 21. Condicions específiques de la producció de mel	
Article 22. Mètodes de producció de la mel	
Article 23. Comercialització de la mel	
Article 24. Paràmetres de control	
Capítol quart. Trumfa de Qualitat Controlada d'Andorra	
Article 25. Condicions genèriques de la producció de trumfa	
Article 26. Condicions tècniques i sanitàries del conreu i de la recol·lecció de la trumfa	
Article 27. Condicions tècniques i sanitàries dels locals, les instal·lacions i els equips	
Article 28. Condicions tècniques i sanitàries de l'emmagatzematge, l'envasament i la comercialització	
Article 29. Paràmetres de control	
Article 30. Fitxes de control i seguiment	
Títol III. Sistema de control de la producció sota el règim de qualitat controlada d'Andorra	
Article 31. Sistema de control oficial	
Article 32. Autoritat de control	
Article 33. Organismes de control	
Article 34. Obligacions dels operadors	
Títol IV. Producte d'Andorra, producte elaborat a Andorra i Recepta Tradicional d'Andorra	
Capítol primer. Producte d'Andorra	
Article 35. Definició	
Article 36. Sol·licitud d'ús	
Article 37. Autorització d'ús	
Capítol segon. Producte elaborat a Andorra	
Article 38. Definició	
Article 39. Sol·licitud d'ús	
Article 40. Autorització d'ús	
Capítol tercer. Recepta Tradicional d'Andorra	
Article 41. Definició	
Article 42. Sol·licitud d'ús	
Article 43. Autorització d'ús	
Capítol quart. Sistema de control oficial	
Article 44. Control oficial	
Títol V. Règim sancionador i de protecció de dades personals	
Article 45. Règim sancionador	
Article 46. Protecció de dades personals	
Disposició transitòria	
Disposició derogatòria	
Annex I. Composició dels aliments per a animals complementaris	
Annex II. Paràmetres de classificació de les canals de bovins	
Annex III. Classificació dels bovins segons el grau de netedat	
Annex IV. Paràmetres de qualitat de la producció vinícola	
Annex V. Fitxes de control de la producció vitivinícola	
Annex VI. Paràmetres de qualitat de la mel	
Annex VII. Fertilització	
Annex VIII. Fitxa de control de la producció de trumfa	
Annex IX. Representacions gràfiques dels segells dels productes de qualitat controlada d'Andorra	

Annex X. Informació que s'ha d'incloure a la memòria tècnica que acompanya els productes establerts al títol IV

Annex XI. Representacions gràfiques dels termes descriptius "Producte d'Andorra" i "Producte elaborat a Andorra" i del segell Recepta Tradicional d'Andorra

Títol I. Disposicions generals sobre el règim de qualitat controlada d'Andorra

Article 1. Definició de la marca Qualitat Controlada d'Andorra

1. La marca Qualitat Controlada d'Andorra és una marca propietat del Govern d'Andorra que s'atorga a productes agraris i alimentaris que tenen característiques amb valor afegit fixades reglamentàriament, que compleixen requisits d'excel·lència en matèria de qualitat agrària o alimentària i que són certificats per organismes de control de conformitat amb la Llei 18/2018.

2. La representació gràfica del segell de qualitat controlada d'Andorra s'estableix per a cada producte de conformitat amb els models descrits en l'annex IX i el Llibre d'estil.

3. Les representacions gràfiques poden variar depenent de si estan destinades a la publicitat o bé a la comercialització i l'etiquetatge. En qualsevol cas aquestes variacions -que han de ser considerades formes oficials del segell- s'estableixen en l'annex IX i en el Llibre d'estil de la marca Qualitat Controlada d'Andorra.

4. Els operadors autoritzats a fer ús de la marca han d'etiquetar els productes de conformitat amb l'annex IX i les normes establertes al Llibre d'estil.

5. A l'etiquetatge dels productes han d'aparèixer el nom i l'adreça de l'organisme de control que certifica el producte, precedit de la menció "certificat per".

Article 2. Sol·licitud d'inclusió en el règim de qualitat controlada d'Andorra

1. Els operadors que vulguin produir, transformar o comercialitzar sota el règim de qualitat controlada d'Andorra han de sol·licitar la inclusió per mitjà del formulari corresponent del Servei de Tràmits previst a aquest efecte, han d'especificar el producte de què es tracta i han de comprometre's per escrit a respectar les disposicions d'aquest Reglament.

2. La sol·licitud presentada per persones físiques o per agrupacions de productors ha de contenir la informació següent:

a) Les dades generals d'identificació.

b) El producte per al qual se sol·licita l'ús de la marca, i la informació sobre l'ús que se'n vol fer i el compromís de respectar les disposicions d'aquest Reglament referides al producte concernit.

c) En el cas que la marca s'utilitzi en la publicitat cal especificar si es vol fer servir en publicitat, ja sigui gràfica o visual, o si es vol fer referència a la marca en publicitat audible, i s'ha d'adjuntar la proposta publicitària.

d) Quan escaigui, l'informe de l'organisme de control responsable de la certificació del producte segons el qual l'operador disposa dels mitjans necessaris per complir aquest Reglament.

3. Els operadors han de disposar de les autoritzacions sanitàries i administratives que els corresponguin. Les explotacions han de constar, a més, inscrites en el Registre d'explotacions agràries.

4. El ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia, que actua com a autoritat competent de conformitat amb la Llei 18/2018, resol la sol·licitud tenint en compte l'informe preceptiu de l'autoritat de control.

Article 3. Definicions

1. En el marc de les definicions establertes a la Llei 18/2018 i als efectes d'aquest Reglament, s'entén per:

a) Cadena de producció: la totalitat de les etapes que donen lloc a un producte agrari o alimentari i per a les quals cal respectar aquest Reglament.

b) Fitxa de control: el document en què estan consignades les dades identificatives i les incidències rellevants d'un producte determinat sotmès al sistema de control.

c) Fitxa de traçabilitat: el document en què estan consignades les dades que permeten conèixer l'origen i el conjunt de processos que han donat lloc al producte final.

2. Qualsevol altre terme o expressió que no hi estigui definit, llevat que del context se n'infereixi una interpretació diferent, té el significat que li atribueix la legislació vigent.

Article 4. *Normes excepcionals de producció*

En cas de circumstàncies catastròfiques i amb caràcter excepcional, l'autoritat competent pot establir derogacions de normes de producció concretes i determinades aplicables a tots els productors concernits i durant un període de temps determinat.

Títol II. Productes de qualitat controlada d'Andorra

Capítol primer. Carn de Qualitat Controlada d'Andorra

Article 5. *Condicions genèriques de la producció càrnica*

1. L'explotació ramadera inclosa en el règim de qualitat controlada d'Andorra ha de sol·licitar la inclusió en el sistema de control dels animals que vulgui produir per comercialitzar la carn sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.

2. Només pot ser comercialitzada amb el segell Carn de Qualitat Controlada d'Andorra la carn procedent de les espècies bovina, equina, ovina i caprina i que es produeixi de conformitat amb aquest Reglament.

3. Quan el sol·licitant demana la inclusió de diversos animals de la mateixa espècie en el sistema de control, pot utilitzar una sol·licitud única per a tot el lot.

4. Els animals de les espècies bovina i equina han de constar registrats individualment al Padral, i els animals de les espècies ovina i caprina han d'estar inscrits en el Llibre de ramat.

5. Els animals han de ser:

a) Fills de mares inscrites al Padral.

b) D'una raça o encreuats de races d'aptitud càrnica.

c) Criats en règim no intensiu amb una alimentació a base de farratges i pastures.

d) Els animals han de disposar d'aliment adequat, aigua a discreció i jaç suficient.

e) Els animals en estabulació han de disposar, en el moment del part, d'un racó tranquil i separat i amb espai suficient.

f) Durant el període d'engreix en el cas dels bovins i equins, han de ser alimentats a base de palla o fenc com a aliment de volum i amb un aliment per a animals complementari; en el cas dels ovins i caprins, l'alimentació materna s'acompanya d'un aliment per a animals complementari.

6. L'aliment per a animals complementari ha de complir els requisits següents:

a) Ha de respectar la composició establerta en l'annex I.

b) No ha d'incloure antibiòtics ni altres medicaments, excepte en els casos puntuals en què sigui necessari, per prescripció del veterinari, subministrar de forma individualitzada algun medicament amb l'alimentació. En cap cas no s'hi poden incloure estimulants del creixement de cap tipus.

7. L'explotació ramadera o l'agrupació de ramaders han de comunicar qui fabrica i qui els subministra els aliments complementaris, la composició i les fórmules respectives, així com la forma de presentació (farina, granulat, etc.).

8. En cap cas no es pot sotmetre l'animal a cap tipus de tractament amb anabolitzants, hormones, estimulants de creixement o finalitzadors, ni a cap tractament medicamentós que no sigui prescrit pels veterinaris del Servei Veterinari de Salut i Protecció Animals.

9. En el cas d'un tractament aplicat sota prescripció veterinària, i un cop finalitzat el període de supressió prescrit, l'animal no pot ser sacrificat fins que no hagi transcorregut un termini addicional, que es correspon amb la meitat del període de supressió. Quan no s'especifiqui cap període de supressió, el termini mínim d'espera fins al sacrifici és de 24 hores.

10. Les instal·lacions d'engreix han de ser netes i cal dur a terme una neteja i desinfecció acurades entre lots d'engreix.

Article 6. Condicions específiques de la cria, l'engreix i el sacrifici de bovins

1. Per comercialitzar la carn sota el règim de qualitat controlada d'Andorra, la producció de bovins ha de complir les disposicions establertes per aquest Reglament i en particular els requisits específics descrits a continuació:

- Els animals han de ser alletats directament per la mare durant un període mínim de quatre mesos.
- Els animals han de ser engreixats en una explotació ramadera ubicada a Andorra, en espais que permetin una densitat i un maneig dignes, i han de disposar d'una superfície mínima coberta d'acord amb els paràmetres següents:

Pes dels animals (en viu)	Superfície mínima coberta per animal
200 kg	1,90 m ²
300 kg	2,75 m ²
400 kg	3,75 m ²
500 kg	4,65 m ²
600 kg	5,60 m ²
700 kg	6,50 m ²

2. A més, en el cas de vedelles-vedells i anolles-anolls:

- Un cop deslletats, els animals han de ser engreixats sols o en lots homogenis i agrupats per sexe i edat.
- Les canals de bovins sacrificats a partir dels 8 mesos de vida i fins als 24 mesos han de complir els pesos següents:

Tipus	Edat de sacrifici	Pes mínim
Vedelles	8-12 mesos	150 kg
Vedells	8-12 mesos	180 kg
Anolles	12-24 mesos	240 kg
Anolls	12-24 mesos	320 kg

c) Aquestes canals han de complir els requisits de conformació mínima S, E, U o R del sistema de classificació establert a l'annex II i el grau d'engreixament de la canal s'ha de correspondre amb els tipus 2, 3 o 4 de la taula de classificació de l'estat d'engreixament de l'annex II.

d) El pH de la carn ha de ser inferior a 6 a partir de les 24 hores del sacrifici.

e) Les canals s'han de madurar a la cambra frigorífica durant un període mínim de 72 hores a comptar del sacrifici.

3. En el cas de vaques i toros:

- Els animals han de presentar un estat sanitari i una conformació satisfactoris.
- Han de tenir una edat compresa entre els 24 mesos i els 16 anys.

- c) Aquests animals han de ser engreixats durant un període mínim d'un mes, fins a arribar al grau d'engreixament òptim.
- d) Els animals s'han d'engreixar com a molt en lots de tres animals. Excepcionalment l'autoritat competent pot autoritzar, per causes justificades, la constitució de lots amb una quantitat d'animals superior.
- e) Les canals han de complir els requisits de conformació mínima S, E, U o R del sistema de classificació establert a l'annex II i el grau d'engreixament de la canal s'ha de correspondre amb els tipus 2, 3 o 4 de la taula de classificació de l'estat d'engreixament de l'annex II.
- f) Les canals s'han de madurar a la cambra frigorífica durant un període mínim de 96 hores a comptar del sacrifici.

Article 7. Condicions específiques de la cria, l'engreix i el sacrifici d'equins

Per comercialitzar la carn amb el segell Carn de Qualitat Controlada d'Andorra, la producció d'equins ha de complir les disposicions establertes per aquest Reglament i en particular els requisits específics descrits a continuació:

- a) Els animals han de ser engreixats en una explotació ramadera ubicada a Andorra.
- b) Els animals han de ser alletats directament per la mare durant un període mínim de sis mesos.
- c) Un cop deslletats, els animals s'han d'engreixar sols o en lots homogenis i agrupats per sexe i edat.
- d) Els animals s'han d'engreixar en espais que permetin una densitat i un maneig dignes; s'ha de disposar d'una superfície mínima coberta de 5 m² per animal.
- e) L'engreix ha de durar un període mínim de tres mesos fins a arribar a un engreixament òptim dels animals. Excepcionalment l'autoritat competent pot autoritzar, per causes justificades, períodes d'engreix lleugerament inferiors.
- f) Els animals s'han de sacrificar a una edat compresa entre els 9 i els 18 mesos, amb un estat d'engreixament satisfactori i amb un pes en canal mínim de 180 kg.
- g) La qualificació de les canals es determina en relació amb el grau d'engreixament i la conformació.
- h) Les canals han de madurar a la cambra frigorífica durant un període mínim de 24 hores.

Article 8. Condicions específiques de la cria, l'engreix i el sacrifici d'ovins i caprins

Per comercialitzar la carn sota el règim de qualitat controlada d'Andorra, la producció d'ovins i caprins ha de complir les disposicions establertes per aquest Reglament i en particular els requisits específics descrits a continuació:

- a) Els animals han de ser nascuts i criats en una explotació ramadera ubicada a Andorra.
- b) Els animals han de ser alletats directament per la mare fins al moment del sacrifici.
- c) S'ha de disposar d'una superfície coberta mínima d'1 m² per ovella o cabra i de 0,35 m² per corder o cabrit.
- d) Els animals s'han de sacrificar a una edat compresa entre els 50 i els 90 dies en el cas dels corders i entre els 30 i els 60 dies en el cas dels cabrits, amb un estat d'engreixament satisfactori i amb els intervals de pes següents:

Corders*:

- De 8 a 9,9 kg/canal
- De 10 a 11,9 kg/canal
- De 12 a 13,9 kg/canal

*Excepcionalment, l'autoritat competent pot autoritzar el sacrifici de corders d'una edat compresa entre els 30 i els 50 dies i amb un pes entre 6 i 7,9 kg/canal.

Cabrits:

- De 4 a 6 kg/canal;

- e) La qualificació de les canals es determina tenint en compte el grau d'engreixament i la conformació.
- f) Les canals han de madurar a la cambra frigorífica durant un període mínim de 24 hores.

Article 9. *Fitxa de control*

1. La inclusió dels animals en el sistema de control de conformitat amb les disposicions de l'apartat 1 de l'article 4 es registra en el Padral i es refereix en la fitxa de control.

- a) En el cas de bovins i equins:
 - i. Fins al moment en què l'animal és recepcionat a l'escorxador, el ramader és el responsable que estigui sotmès a un seguiment individualitzat i que les incidències ocorregudes estiguin recollides documentalment. En el cas dels bovins, en el document d'identificació bovina (en endavant, "el DIB") i, en el cas dels èquids, en el certificat de propietat d'èquid (en endavant, "el CPE") i en el document d'identificació per a èquids quan escaigui.
 - ii. El ramader és responsable de verificar que les persones habilitades per efectuar els controls establerts segons aquest Reglament anotin totes les incidències i els tractaments sanitaris en els documents corresponents.
 - iii. L'animal es lliura al responsable de la recepció de l'escorxador amb la fitxa de control corresponent.
 - iv. El responsable de la recepció comprova la correspondència de l'animal amb la documentació lliurada i verifica la idoneïtat de la documentació entregada.
- b) En el cas d'ovins i cabrums:
 - i. Fins al moment en què l'animal és recepcionat a l'escorxador, el ramader és el responsable del seguiment i que les incidències ocorregudes estiguin recollides en el Llibre de ramat.
 - ii. El ramader és responsable de verificar que les persones habilitades per efectuar els controls establerts segons aquest Reglament anotin totes les incidències i els tractaments sanitaris en el llibre corresponent.
 - iii. El ramader lliura el lot d'animals -o excepcionalment, l'animal- al responsable de la recepció de l'escorxador amb el document que recull les anotacions del Llibre de ramat.
 - iv. El responsable de la recepció comprova la correspondència dels animals amb la documentació lliurada i verifica la idoneïtat de la documentació entregada.
- c) El gestor de l'escorxador transmet les fitxes de control dels animals sacrificats al Departament d'Agricultura, que les ha de conservar les durant un període mínim de quatre anys.

Article 10. *Transport a l'Escorxador Nacional d'Andorra i sacrifici*

1. Els animals han de ser transportats a l'Escorxador Nacional d'Andorra (en endavant, "l'ENA") en mitjans de transport adequats i nets.
2. Els animals han de sortir nets de l'explotació. En el cas dels bovins el grau de netedat s'avalua de conformitat amb el que estableix l'annex III. La carn procedent de bovins classificats com a molt bruts (classe D) no es pot comercialitzar sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.
3. Se'ls ha d'ocasionar l'estrès mínim possible als animals durant el procés de càrrega en l'explotació, el transport i la descàrrega a l'ENA i també durant el temps d'espera abans del sacrifici. S'ha d'evitar, en la mesura que sigui possible, la utilització d'instruments que administrin descàrregues elèctriques.
4. En les corts de l'ENA s'han de garantir com a mínim les condicions següents:
 - a) La separació dels animals per lots durant l'espera abans del sacrifici tenint en compte l'explotació d'origen, l'edat, el sexe o altres factors de manera a reduir l'estrès al mínim.
 - b) El respecte del comportament natural de cada espècie.

c) No poden transcórrer més de dotze hores ni menys d'una des de la recepció de l'animal a l'escorxador fins al sacrifici. L'autoritat competent pot autoritzar terminis diferents per causes excepcionals degudes a la meteorologia o altres factors extraordinaris.

d) Els animals han de disposar d'aigua en bones condicions durant tot el període d'espera abans del sacrifici.

5. Des de la càrrega dels animals a l'explotació en el mitjà de transport fins a l'arribada a l'ENA, no poden transcórrer més de 3 hores.

6. Excepcionalment i per causes justificades, l'autoritat competent pot autoritzar el sacrifici dels animals a qualsevol altre escorxador homologat ubicat a una distància màxima de l'explotació de 100 km.

Article 11. *Comercialització de la carn*

1. Un cop qualificada la carn com a apta per ser comercialitzada sota el règim de qualitat controlada d'Andorra, s'expedeix la fitxa de traçabilitat que acompanya el producte en tot el procés de comercialització i fins a la venda o degustació pel consumidor final.

2. Tots els operadors que intervenen en la comercialització del producte tenen l'obligació de tenir actualitzada i a disposició la informació continguda en la fitxa de traçabilitat i han de conservar aquesta documentació durant un període mínim de dos anys.

3. La informació de la fitxa de traçabilitat ha d'estar visible i a disposició dels consumidors en els punts finals de comercialització.

4. Sense perjudici dels requisits generals establerts en la normativa vigent en matèria d'informació alimentària que s'ha de facilitar als consumidors i altra normativa vigent en matèria d'etiquetatge dels productes alimentaris, l'etiquetatge de la carn amb el segell distintiu s'ha de fer de conformitat amb l'annex IX i les normes establertes al Llibre d'estil.

Capítol segon. Vi de Qualitat Controlada d'Andorra

Article 12. *Condicions genèriques del cultiu de la vinya i de la verema*

1. L'explotació agrícola inclosa en el règim de qualitat controlada d'Andorra ha de sol·licitar anyalment la inclusió en el sistema de control de les parcel·les destinades al cultiu de la vinya mitjançant les quals preveu produir el vi per comercialitzar sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.

2. El vi s'obté exclusivament a partir de varietats de vinya de l'espècie *Vitis vinifera*. El marc de plantació ha d'estar adaptat a les varietats utilitzades.

3. Les pràctiques de cultiu han de tendir a aconseguir l'excel·lència en la qualitat. Els treballs culturals han de respectar l'equilibri fisiològic de la planta i ser respectuosos amb el medi ambient i s'han d'aplicar els coneixements agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la vinificació.

4. No està permesa la utilització d'hivernacles.

5. La formació del cep i la seva conducció han de ser les òptimes per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins, amb una densitat de plantació màxima de 7.800 ceps/ha i una densitat mínima de 3.000 ceps/ha.

6. El rendiment de la producció no ha de ser superior a 10.000 kg de raïm/hectàrea per a les varietats blanques i de 9.000 kg de raïm/hectàrea per a les varietats de producció de vi negre.

7. No es permet el reg llevat que l'autoritat competent l'autoritzi excepcionalment amb l'objecte de millorar la qualitat del raïm, el grau alcohòlic i l'acidesa. Les parcel·les de vinya poden ser reequilibrades hídricament atenent tant a les condicions hídriques del sòl com a les condicions ecològiques de la vinya. En cap cas no s'autoritza el reg després del verolament del raïm.

8. Des de la plantació cal respectar un període d'adaptació de com a mínim dos anys abans de fer la primera verema.

9. La verema es duu a terme manualment, i es dedica a l'elaboració del vi únicament el raïm sa i amb el grau de maduresa necessari per obtenir un vi amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior al 10% del volum per als vins negres i al 9% del volum per als vins blancs, o d'un mínim del 9,5% del volum per als vins d'agulla o escumosos.

Article 13. *Condicions tècniques i sanitàries dels locals, les instal·lacions i els equips*

Els vinicultors han de disposar de locals, instal·lacions i elements de treball adequats per a la producció del vi i d'una capacitat proporcional al volum de producció.

Article 14. *Condicions tècniques i sanitàries del procés de vinificació*

1. El vi ha de ser elaborat exclusivament amb raïm produït a Andorra d'acord amb la superfície declarada al Registre d'explotacions agràries i en instal·lacions ubicades al país.

2. Recepció i condicionament del raïm/most. La separació dels grans de raïm de la rapa (desrapament) s'ha de fer a través d'una desrapadora, si escau. L'aixafada es pot dur a terme mitjançant una premsa que permeti el trencament de la pellofa de les baies per facilitar l'alliberament posterior del most. La preparació del most prèvia a la fermentació es pot fer amb l'addició de diòxid de sofre (SO_2), per protegir-lo de l'oxidació i reduir el creixement microbiològic en el most.

3. Maceració. La durada de la maceració pot ser variable, depenent del tipus de vi. En vins blancs i rosats, sempre que la varietat així ho aconselli, cal fer la maduració en un tanc o dipòsit diferent del que s'utilitza per fer la fermentació. En el cas del vi negre, la pellofa del raïm i el most poden macerar-se al mateix temps que es produeix la fermentació.

4. Desfangament. El desfangament (procés exclusiu del vi blanc o rosat) es pot fer per decantació, filtració i/o per addició d'un adjuvant. Per a la decantació és necessari disminuir la temperatura del dipòsit i deixar que les partícules es decantin durant un període que pot anar de dotze a quaranta-vuit hores.

5. Fermentació. Es privilegia la fermentació alcohòlica espontània amb els llevats naturals del raïm, encara que també es permet l'addició de soques de llevats seleccionats. Al final de la fermentació es pot fer un premsatge del producte de la fermentació a fi d'extreure'n la part líquida que serà el vi; encara que també es pot fer abans de finalitzar la fermentació (procés de trefegament). A decisió del productor es pot fer una segona fermentació, anomenada fermentació malolàctica. En aquest cas també es pot fer espontàniament per acció dels bacteris làctics presents de forma natural en el most o es poden sembrar soques seleccionades.

6. Clarificació. Posteriorment a la fermentació en vins negres i blancs, cal fer una clarificació del vi. La clarificació i/o la filtració afavoreixen la limpidesa dels vins. Es poden utilitzar els mateixos mètodes i substàncies descrits per al desfangament.

7. Criança en bóta. En el cas d'efectuar una criaça cal fer-la en un barril o una bota de fusta, durant un temps determinat, que pot anar des de quatre mesos a diversos anys.

8. Estabilització. Prèviament a l'embotellament cal fer una estabilització del vi que pot fer-se per filtració per disminuir el creixement de microorganismes. També són possibles altres mètodes, com l'estabilització tartàrica i la proteica, o es poden aplicar altres mètodes reconeguts per disminuir la presència de substàncies químiques.

9. Embotellament. L'embotellament s'ha de fer en una atmosfera controlada en ampolla. L'ampolla ha de ser de vidre, sense imperfeccions ni esquerdes. Per acreditar la correcta higiene de les ampolles cal obtenir un certificat de neteja i desinfecció del proveïdor de les ampolles o, en cas de netejar-les al mateix celler, cal definir un protocol de neteja i desinfecció que garanteixi aquest objectiu. Aquest protocol ha d'estar degudament documentat.

S'ha d'utilitzar taps especialment produïts per a l'ús en vinicultura i preferentment s'ha d'utilitzar taps de suro natural.

10. Criança en ampolla. És recomanable fer un mínim de criaça en ampolla.

Després de l'embotellament es pot deixar envellir el vi a la mateixa ampolla. La duració de l'envelliment usualment va des de sis mesos fins a diversos anys.

Article 15. *Condicions tècniques específiques de la producció de vi escumós*

1. L'obtenció dels vins base per produir vi escumós és similar a la vinificació en blanc per a les varietats blanques i a la vinificació en rosat per a les varietats negres.

2. Cupatge de vins base. Es barregen vins base de diferents varietats i anyades i zones de producció per obtenir una mescla amb les característiques desitjades. El cupatge serveix per reunir les característiques qualitatives desitjades segons la zona i el mètode de producció i el tipus de producte final que es vulgui obtenir.

3. Tiratge. Aquesta etapa comprèn la preparació del licor de tiratge: mescla de vi base, sacarosa o most de raïm concentrat, most concentrat rectificat o most parcialment fermentat; llevats seleccionats i altres productes com ara activadors de la fermentació per facilitar la multiplicació dels llevats. Transcorregut el termini òptim es clarifica el vi afegint-hi coadjuvants com ara bentonites i/o altres clarificadors proteics d'origen animal o vegetal. En aquesta etapa també s'hi inclouen les operacions d'ompliment de les ampolles amb el licor de tiratge i la tapada.

4. Segona fermentació/criança. La segona fermentació o presa d'escuma es duu a terme dins l'ampolla a conseqüència de la presència dels llevats i del sucre. Les ampolles es mantenen al celler en condicions de temperatura i humitat adequades, en posició horitzontal (en rima o en contenidors), durant el temps de la presa d'escuma i el posterior període de contacte amb les mares, per aconseguir unes característiques organolèptiques complexes.

5. El període de contacte ha de ser igual o superior a dotze o quinze mesos, segons el tipus de vi escumós.

6. Clarificació. Es col·loquen les ampolles en sistemes mecànics o en pupitres, per facilitar la remoguda i la desenganxada dels sediments o pòsits perquè es puguin dipositar al coll de l'ampolla. Al final les ampolles adquireixen la disposició en punta.

7. Degollament. Pot ser manual o automàtic i consisteix a separar el tap o a afuixar el tap de suro per expulsar-lo amb els sediments dipositats al coll de l'ampolla, a fi d'assegurar la limpidesa del vi escumós. Es pot fer de manera natural o bé amb l'ajuda de la congelació dels colls de les ampolles.

8. Reompliment. L'operació de reomplir cada ampolla per restablir el volum inicial es fa mitjançant l'addició del mateix vi escumós i, si s'esdevé, de licor d'expedició. En l'addició del licor d'expedició hi pot haver: vi base, most de raïm, most de raïm concentrat, most de raïm concentrat rectificat, most de raïm parcialment fermentat o una mescla d'aquests productes amb sucre (sacarosa) per obtenir els diferents tipus d'escumosos.

9. Tapada. L'etapa de tancar l'ampolla amb el tap de suro definitiu o tap d'expedició també comprèn la col·locació del morrió i el vestit de l'ampolla (càpsula, collarí i etiqueta).

Article 16. *Paràmetres de control*

1. Els valors dels paràmetres que s'han de tenir en compte per al control de la qualitat s'estableixen a la part 1 de l'annex IV.

2. A part d'aquests paràmetres obligatoris, també se'n poden analitzar voluntàriament d'altres, com per exemple els metalls pesants, el contingut en tanins i el contingut en polifenols.

3. També es pot fer una nota de tast per descriure les característiques organolèptiques bàsiques que té el vi de conformitat amb la part 2 de l'annex IV.

Article 17. *Fitxes de control i seguiment*

1. Els resultats dels controls efectuats es registren en les fitxes de control i seguiment de la vinya i del vi, segons els models establerts a l'annex V. Els operadors poden utilitzar models propis mentre es registren com a mínim les mateixes dades que les establertes en l'annex V.

2. Cal establir una fitxa de control i seguiment de la vinya per a cada lot de raïm, considerant un lot de raïm tot el que sigui d'una mateixa varietat, cultivat en una única parcel·la durant un únic cicle productiu o anyada.
3. Per al vi, cal establir una fitxa per lot, entenent com a lot el vi produït a partir d'una o més varietats de raïm, cultivat en una o diverses parcel·les durant un únic cicle productiu o anyada.
4. A l'entrada del raïm al celler cal anotar en la fitxa de control i seguiment del vi quins lots de raïm són els utilitzats per produir el lot de vi i la seva procedència, a fi d'assegurar la traçabilitat del producte final.
5. Cal conservar les fitxes de control un mínim de quatre anys, que en el cas del vi es compten a partir del moment en què s'ha exhaurit del celler l'última ampolla del lot.
6. L'operador és el responsable de registrar totes les incidències i accions a la fitxa corresponent.

Article 18. Comercialització del vi

1. La comercialització sota el règim de qualitat controlada d'Andorra d'un vi determinat requereix el compliment dels valors dels paràmetres corresponents segons el que s'estableix a l'article 16.
2. L'etiquetatge del vi presenta la informació mínima obligatòria següent:
 - a) Categoria de producte vinícola.
 - b) Nom del celler.
 - c) País d'origen.
 - d) Número de registre sanitari.
 - e) L'anyada, que es correspon amb l'any de la collita del lot que suposa més del 85% del volum final.
 - f) Varietats utilitzades.
 - g) Número de lot del vi.
 - h) Volum de vi en l'ampolla;
 - i) Volum d'alcohol expressat en % $\pm 0,5\%$.
 - j) Si conté sulfits.
3. El vinicultor sol·licita el lliurament de les etiquetes corresponents per al vi que compleix les disposicions de l'apartat 1.
4. El Departament d'Agricultura lliura les etiquetes amb el segell "Vi de Qualitat Controlada d'Andorra" en què consta la codificació següent: AD + codi del celler + any + numeració de les ampolles.
5. Opcionalment es poden afegir notes de tast a l'etiquetatge o una breu descripció de la vinya i/o del celler.
6. A la part superior del tap cal que sigui visible l'anyada del vi.

Capítol tercer. Mel de Qualitat Controlada d'Andorra**Article 19. Condicions genèriques de la producció apícola**

1. Totes les etapes de la producció tenen lloc en el territori andorrà.
2. L'explotació apícola inclosa en el règim de qualitat controlada d'Andorra ha de sol·licitar anyalment la inclusió en el sistema de control dels abellars la mel dels quals vulgui comercialitzar sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.
3. Aquests abellars han de ser registrats de conformitat amb la normativa vigent que regula l'activitat apícola.
4. Els abellars s'han de situar en assentaments suficientment allunyats de zones habitades o d'altres activitats o factors que puguin perjudicar la qualitat de la mel, i quan el nombre d'arnes per abellar sigui superior a 10 han d'estar ubicats a una distància mínima d'1 km respecte d'altres abellars.

5. La densitat màxima de les arnes no pot excedir les 50 arnes per abellar.
6. Les arnes han de ser de materials naturals o neutres que no suposin cap risc de contaminació per al medi o per a la mel. La protecció d'aquests materials s'ha de dur a terme amb mitjans també neutres. Estan prohibides les proteccions amb qualsevol producte susceptible de contaminar el medi o la mel. Es permet aplicar a les arnes una capa de cera microcristal·lina a una temperatura, en el moment del tractament, d'entre 135 °C i 150 °C.
7. Les alces han de ser netes, seques i exemptes de mel d'altre origen. El material només pot ser netejat pels mitjans següents: raspat, decapatge amb lleixiu, flama, sosa, àcid acètic, aigua calenta o alcohol de cremar.
8. La producció màxima de mel s'estima en 20 kg per arna.

Article 20. Condicions de maneig i salut animals

1. Pel que fa a la salut apícola, els tractaments contra les plagues, paràsits o malalties que afectin les abelles i el material apícola es duen a terme d'acord amb les indicacions del Departament d'Agricultura.
2. L'alimentació artificial de les abelles està prohibida en l'època d'entrada de nèctar a les arnes i fora d'aquesta època només es permet quan la supervivència del rusc estigui amenaçada a causa de les condicions climàtiques; aquesta alimentació s'efectua mitjançant mel, pol·len, xarop de sucre o sucre.
3. La cera de les bresques s'ha de renovar gradualment, de manera que com a mínim cada deu anys s'hagi renovat la totalitat de les bresques d'una arna i com a mínim cada cinc anys en el cas d'arnes amb bresques de cria. La cera ha de ser d'origen i qualitat controlats i documentats.

Article 21. Condicions específiques de la producció de mel

1. Només pot ser comercialitzada com a Mel de Qualitat Controlada d'Andorra la mel produïda per abelles de l'espècie *Apis mellifera* a partir de nèctar de plantes autòctones.
2. La mel s'ha de collir quan està madura i operculada, és a dir quan les abelles han acabat el procés de deshidratació del nèctar dipositat a les cel·les. Aquesta mel ha de tenir una humitat inferior al 20% a excepció de la mel procedent majoritàriament de nèctar de bruguerola (*Calluna vulgaris*), la humitat de la qual pot ser de fins al 21%.
3. La mel es presenta líquida i/o cristal·litzada i no pot presentar matèries, gust, aromes o contaminació que provinguin de matèries alienes absorbides durant la transformació i l'emmagatzematge.
4. La mel no pot ser escalfada o transformada de manera que se n'alterin la composició essencial o la qualitat. No poden ser eliminats ni el pol·len ni els constituents propis de la mel. No pot ser addicionada amb mel filtrada.
5. L'espectre pol·línic es correspon amb les espècies botàniques presents a l'estatge alpí, i és característic de mels d'alta muntanya amb predomini de l'abarset (*Rhododendron ferrugineum*).

Article 22. Mètodes de producció de la mel

1. La mel comercialitzada sota el règim de qualitat controlada d'Andorra és una mel d'alta muntanya multifloral o monofloral normalment amb presència majoritària de pol·len d'ericàcies de les espècies *Rhododendron ferrugineum* (abarset), *Erica* sp. (bruc), *Vaccinium myrtillus* L. (nabiu) i *Calluna vulgaris* L. (bruguerola), i amb una presència més baixa de fabàcies com *Trifolium alpinum* L. (trèvol), rosàcies i altres espècies autòctones.
2. Les pràctiques de maneig en l'abellar han de tenir per objecte la bona cura de les abelles per aconseguir la millor qualitat. En tot cas les arnes no poden ser sotmeses directament a cap tractament químic i/o antiparasitari durant el període de recol·lecció de la mel i durant aquest mateix període les abelles no poden rebre cap aliment llevat d'allò que està establert a l'apartat 2 de l'article 20.
3. El buidatge dels abellars pot fer-se amb mètodes tradicionals, preferentment amb la fugida de les abelles o amb aire, utilitzant el mínim possible el fumador i no utilitzant mai productes químics repel·lents.

4. Les tècniques de desoperculació no poden alterar en cap cas els factors de qualitat de la mel. S'efectuen mitjançant sistemes tradicionals amb ganivets o pintes. Els estris de desoperculació han de ser nets i secs i els ganivets no han de superar mai els 40 °C.
5. L'extracció de la mel s'ha de fer per centrifugació, per premsat o per decantació.
6. Les tasques d'extracció de la mel es duen a terme sempre amb la cura i la higiene màximes i en locals tancats, nets i destinats a aquest efecte, i es procedeix a l'assecat amb una setmana d'antelació, fins a arribar a una humitat inferior al 50% mitjançant deshumificadors o ventilació. Es prohibeix l'extracció a l'aire lliure.
7. La recollida, el transport i l'emmagatzematge fins a l'envasament de la mel es duen a terme en condicions higièniques adequades, utilitzant envasos de material d'ús alimentari aptes per al procés de maduració, no susceptibles de ser degradats per l'acidesa de la mel i tancats hermèticament.
8. Durant el procés de maduració la mel pot ser sotmesa a una decantació o a un filtratge per eliminar les impureses.
9. Per procedir a l'envasament de la mel cristal·litzada es permet la liquació amb calor entre 35 °C – 40 °C de temperatura mantinguda un màxim de 48 h i amb processos que exclouin la pasteurització. Els envasos han de ser de vidre transparent.
10. La maduració de la mel es comprova amb bresques totalment operculades, amb una humitat inferior al 20%, a excepció del supòsit considerat a l'apartat 2 de l'article 21, i sense presència de cria.
11. La durada de vida màxima de la mel és de 36 mesos però pot variar en funció de les condicions d'emmagatzematge. És important emmagatzemar la mel en llocs frescos amb temperatura constant i sense llum solar.

Article 23. *Comercialització de la mel*

1. La mel envasada es presenta en estat líquid, cristal·litzada o cremosa. No es permet comercialitzar mels que presentin defectes greus com la separació en fases o la fermentació.
2. La mel també pot ser comercialitzada en seccions de bresques operculades i sense cria. L'envàs ha de permetre visualitzar el producte i l'etiquetatge s'ha d'aplicar de manera que no n'amagui el contingut.
3. Sense perjudici de les disposicions vigents en matèria d'informació alimentària facilitada als consumidors i altra normativa vigent en matèria d'etiquetatge dels productes alimentaris, l'etiquetatge comporta obligatòriament:
 - a) La reproducció del segell Mel de Qualitat Controlada d'Andorra, de conformitat amb l'annex IX i les normes establertes al Llibre d'estil.
 - b) La identificació del productor.
 - c) La identificació del lot.
 - d) El pes.
 - e) La indicació de l'origen andorrà, amb el format del nom sencer Andorra sense abreujar.

Article 24. *Paràmetres de control*

1. Els valors dels paràmetres de control que s'han de tenir en compte per al control de qualitat s'estableixen a l'annex VI. El procés de qualificació es fa per partides o lots homogenis i consta d'un examen analític i un examen organolèptic.
2. Tant el control com la certificació impliquen la presa aleatòria de mostres estadísticament representatives de partides o lots homogenis, que se sotmeten a anàlisi de la composició pol·línica i de les característiques fisicoquímiques i organolèptiques.

Capítol quart. Trumfa de Qualitat Controlada d'Andorra

Article 25. Condicions genèriques de la producció de trumfa

1. Totes les etapes de la producció de la trumfa han de tenir lloc en territori andorrà.
2. L'explotació agrícola, que ha de constar inscrita en el Registre d'explotacions agràries, ha de sol·licitar anyalment la inclusió de les parcel·les destinades al cultiu de la trumfa mitjançant les quals preveu produir trumfes que es comercialitzin sota el règim de Trumfa de Qualitat Controlada d'Andorra.

Article 26. Condicions tècniques i sanitàries del conreu i de la recol·lecció de la trumfa

1. En escollir el terreny per a la sembra, cal tenir en compte que la trumfa és poc exigent pel que fa a les condicions del sòl i prefereix, en general, un substrat ric en matèria orgànica (però que no superi el 3%) amb un pH comprès entre 5,5 i 7. Els terrenys menys favorables són els compactats i pedregosos. És aconsellable que el terreny tingui bona capacitat de retenció d'aigua i que estigui ben assentat.
2. Els valors dels paràmetres següents indiquen condicions fisicoquímiques del sòl òptimes per al creixement de la trumfa:
 - a) Salinitat màxima d'1,2 dS/m.
 - b) Profunditat del sòl superior a 10 cm.
3. Absència de fongs que causen la podridura de les arrels, com *Armillaria mellea*, Vahl, o *Rosellinia necatrix*, Hartig, i del nematode del quist *Globodera pallida* Stone i *Globodera rostochiensis* Woll.
4. Cal evitar l'aportació de fem molt ric en palla, que afavoreix el desenvolupament de bacteris aerobis.
5. És preferible que les esmenes orgàniques aportades siguin pobres en elements fertilitzants, però riques en humus i completar després la fertilització amb fertilitzants minerals. A l'annex VII s'estableixen els paràmetres indicatius per a la fertilització.
6. Cal efectuar rotacions tan llargues com sigui possible (4-5 anys) i de com a mínim 2 anys, i evitar de plantar tabac o altres solanàcies en la mateixa parcel·la. El cultiu de la trumfa es pot alternar amb cultius de cereals o de prats i brassicàcies, bledes, enciam o altres cultius de fulla.
7. La sembra s'efectua a partir de tubercles de l'espècie *Solanum tuberosum* L, de les varietats Kennebec, Red Pontiac, Institut de Beauvois, Anaïs, Florice, Celtiane o Noisette destinades al consum humà i amb el certificat de classe A, obtingudes a partir d'una única multiplicació de llavor de categoria de prebase de quatre generacions i importades de la Unió Europea o de Suïssa.
8. La pregerminació de les gemmes es duu a terme a la llum (16 h/24). Per a una aclarida homogènia els murs del local d'emmagatzematge han de ser preferiblement blancs.
9. Les llavors han d'estar ben airejades. La temperatura ideal és entre 8 i 14 °C (no ha de ser mai inferior a 5 °C). La plantació es fa quan la temperatura del sòl arriba a 7 °C i s'han de plantar entre 8 i 12 cm de profunditat en solcs.
10. El marc de plantació ha d'assegurar que la distància de plantació de la trumfa sigui de 0,35 x 0,70 m, amb una densitat màxima de 50.000 plantes per hectàrea.
11. Cal treballar el sòl entre 18 i 20 cm, amb la finalitat de permetre el desenvolupament de les arrels, la formació i l'engrossiment regular dels tubercles i l'acumulació de les reserves d'aigua.
12. Els productes fitosanitaris utilitzats han d'estar autoritzats de conformitat amb la normativa vigent relativa a l'ús de productes fitosanitaris.
13. La collita s'efectua preferentment en els mesos de setembre i octubre, i sempre durant l'època en què la planta mor de forma natural. Es prohibeix la destrucció de la planta per mitjans mecànics o químics per recollir els tubercles abans de temps.

14. Els tubercles s'arrenquen a partir de les dos setmanes de la mort natural de la planta, per facilitar la maduració adequada de la pell de la trumfa i evitar d'aquesta forma minves de qualitat, i augmentar-ne la resistència a possibles alteracions que es puguin produir en la manipulació de les trumfes durant el transport i durant l'envasament. Així s'augmenta també la seva pròpia capacitat de conservació natural.

Article 27. *Condicions tècniques i sanitàries dels locals, les instal·lacions i els equips*

1. Abans de la collita cal fer una neteja de tots els estris utilitzats.
2. Els operadors han de disposar de locals nets i desinfectats, ventilats, sense humitats i en condicions de semifosc, i d'instal·lacions i elements de treball adequats al condicionament i l'emmagatzematge de les trumfes. Aquests locals s'han de construir, condicionar i/o reparar utilitzant materials idonis, i no poden ser susceptibles d'originar intoxicacions o contaminacions del producte final.

Article 28. *Condicions tècniques i sanitàries de l'emmagatzematge, l'envasament i la comercialització*

1. La temperatura d'emmagatzematge òptima per afavorir la cicatrització oscil·la entre 12 i 18 °C. Durant el període de conservació la temperatura dels locals ha de situar-se al voltant de 6-7 °C i la humitat relativa, a l'entorn del 85-90%.
2. Els tubercles han d'estar exempts de terra adherida i es conserven de forma natural als magatzems en condicions de temperatura i humitat naturals, sense ús d'antigerminants ni d'altres productes que alterin el procés natural de conservació de la trumfa.
3. L'envasament s'efectua segons les mides i les varietats i en bosses de paper transpirable o de reixa fabricada amb materials sostenibles, etiquetades de conformitat amb l'annex IX i les normes establertes al Llibre d'estil.
4. La trumfa produïda sota el règim de qualitat controlada d'Andorra s'ha de comercialitzar sempre en fresc.

Article 29. *Paràmetres de control*

1. Les trumfes comercialitzades com a Trumfa de Qualitat Controlada d'Andorra han de ser: sanes, senceres, amb l'aspecte varietal característic, netes, fermes, sense taques ni ferides, sense sarna ni pell esquerpada, sense taques internes de ferro, sense enverdiment, sense podridures, exempts d'humitat exterior, i lliures de sabors estranys.
2. El contingut en matèria seca dels tubercles ha de ser superior al 18%, i el contingut en sucres reductors, inferior al 0,4%.

Article 30. *Fitxes de control i seguiment*

1. El contingut de la fitxa de control de la producció de trumfa s'estableix a l'annex VIII.
2. El productor ha de tenir les fitxes disponibles i les ha de conservar durant un període mínim de dos anys després de finalitzar la campanya.
3. Quan s'apliqui un tractament preventiu o es detecti l'aparició d'una plaga i es faci un tractament, cal anotar-ho a la fitxa de control. Cal conservar la documentació relativa a la data d'aplicació i, donat el cas, el tipus de plaga detectat, els productes que s'hagin emprat indicant-ne la dosificació i el mètode d'aplicació utilitzat, i, si escau, el temps d'espera previ a la collita.

Títol III. Sistema de control de la producció sota el règim de qualitat controlada d'Andorra

Article 31. *Sistema de control oficial*

1. El ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia, que actua com a autoritat competent de conformitat amb la Llei 18/2018, és el responsable de l'organització i la supervisió del sistema de control.
2. Sense perjudici dels controls tècnics i sanitaris relatius al sacrifici dels animals i a la manipulació, transformació o condicionament dels productes agraris o alimentaris, el control oficial de la producció sotmesa

al règim de qualitat controlada d'Andorra consisteix en la verificació del compliment de les disposicions d'aquest Reglament i abasta totes les etapes de la producció, la comercialització, l'etiquetatge i la publicitat.

3. Els controls oficials es basen en inspeccions de les explotacions i de les instal·lacions, la revisió documental i l'anàlisi de la matèria primera i del producte final.

4. Els operadors a qui s'ha autoritzat l'ús de la marca Qualitat Controlada d'Andorra per a un producte determinat estan obligats a sotmetre's al procés de certificació del producte, tret dels operadors que comercialitzin o ofereixin productes preenvasats directament al consumidor o usuari final.

Article 32. *Autoritat de control*

1. L'autoritat de control és l'òrgan administratiu col·legial a qui l'autoritat competent encomana l'elaboració de l'informe preceptiu per autoritzar l'ús de la marca Qualitat Controlada d'Andorra.

2. A més de la funció establerta a l'apartat 1, l'autoritat de control té atribuïdes les funcions següents:

- a) Informar sobre el pla de control sotmès pels organismes de control a l'autoritat competent.
- b) Instruir els expedients sancionadors i proposar a l'autoritat competent la imposició de les sancions corresponents.
- c) Redactar el reglament intern de funcionament i sotmetre'l a l'aprovació de l'autoritat competent.
- d) Proposar a l'autoritat competent l'adopció d'instruccions, circulars o plans d'intervenció i formació, de divulgació i de promoció genèrica dels sistemes de producció sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.
- e) Elaborar guies o quaderns de normes tècniques sobre la producció sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.
- f) Emetre els informes amb caràcter consultiu que li requereixi l'autoritat competent sobre l'atorgament de derogacions a les normes de producció sota el règim de qualitat controlada d'Andorra o sobre desenvolupament normatiu, entre altres.

3. Integren l'autoritat de control un membre titular i un membre suplent experts en els àmbits de la producció agrària, la seguretat alimentària, el comerç i el consum designats pels titulars dels ministeris competents respectius.

4. Els ministres competents en cadascun dels àmbits esmentats a l'apartat 3 designen un representant titular i un suplent. La presidència recau en l'expert en l'àmbit de la producció agrària i la secretaria és exercida per torn anual per cadascun dels membres. L'autoritat competent pot sol·licitar la integració d'altres membres per raó de la matèria.

5. L'autoritat de control pot recórrer a contractar els serveis d'entitats o els serveis de professionals experts per dur a terme les prestacions d'assessoria tècnica que estimi necessàries.

Article 33. *Organismes de control*

1. Els organismes de control són els responsables de la certificació del producte.

2. Sotmeten a l'aprovació de l'autoritat competent els plans de control de seguiment del compliment de les disposicions d'aquest Reglament per part dels operadors.

3. Els plans de control inclouen la llista exhaustiva dels punts crítics que cal controlar, la freqüència i els mètodes de control en funció de cada tipus de producte i les seves especificitats. El pla conté els autocontrols efectuats per l'operador.

4. L'autoritat competent publica i actualitza de manera periòdica la relació d'organismes de control autoritzats als quals pot delegar competències de control, amb indicació de les dades de contacte corresponents.

5. Els organismes de control lliuren anualment, a l'autoritat competent, els informes sobre l'activitat efectuada en relació amb cadascun dels operadors, sense perjudici de l'obligació d'informar-la promptament

en el cas que existeixin indicis fonamentats d'incompliment dels requisits establerts en aquest Reglament que els hi puguin ser aplicables.

Article 34. Obligacions dels operadors

1. Els controls de qualitat i traçabilitat són responsabilitat, en primera instància, dels operadors, que han de comptar amb sistemes de treball que permetin garantir tant la traçabilitat del producte com el compliment de les disposicions d'aquest Reglament.

2. En particular, els operadors s'obliguen a:

- a) Respectar les disposicions d'aquest Reglament per al producte determinat i en totes les etapes de la producció i la comercialització que els concerneixin.
- b) Dur a terme els autocontrols que garanteixin el compliment de les disposicions d'aquest Reglament.
- c) Conservar els documents i mantenir els registres corresponents per dur a terme els controls.
- d) Procurar-se el procés de certificació i sotmetre-s'hi, quan escaigui, a càrrec d'organismes de control.
- e) Acceptar i facilitar els controls oficials.

Títol IV. Producte d'Andorra, Producte elaborat a Andorra i Recepta Tradicional d'Andorra

Capítol primer. Producte d'Andorra

Article 35. Definició

1. S'entén per Producte d'Andorra els productes agraris i alimentaris, transformats o no, obtinguts a partir de matèries primeres produïdes íntegrament a Andorra i per als quals, si escau, la totalitat dels processos de transformació té lloc en territori andorrà.

2. No obstant el que estableix l'apartat 1, les matèries primeres que es pugui demostrar de forma objectiva que no poden ser obtingudes a Andorra no es tenen en compte en el còmput de les matèries primeres d'un producte alimentari transformat, sempre que constitueixin, com a màxim, el 30% del pes o del volum total del producte final obtingut que es posa a l'abast dels consumidors.

3. Tenen la consideració de producte originari d'Andorra els productes naturals següents:

- a) Els productes minerals extrets del seu sòl.
- b) Els productes del regne vegetal que s'hi recol·lecten.
- c) Els animals vius que hi neixen i s'hi crien.
- d) Els productes que provenen d'animals vius que hi són objecte de cria.
- e) Els productes de la caça o de la pesca que s'hi practiquen.
- f) Els peixos que es crien en sistemes de piscicultura.

Article 36. Sol·licitud d'ús

1. Qualsevol operador que tingui la intenció de comercialitzar un producte amb el terme Producte d'Andorra n'ha de sol·licitar l'ús.

2. La sol·licitud d'ús per a un producte determinat s'ha de presentar al Servei de Tràmits, mitjançant el formulari corresponent previst a aquest efecte.

3. La sol·licitud presentada per persones físiques o jurídiques ha de contenir la informació següent:

- a) Les dades generals d'identificació.
- b) El producte per al qual se sol·licita l'ús del terme descriptiu i la informació sobre l'ús que se'n vol fer.

- c) La descripció detallada de les matèries primeres que componen el producte amb el percentatge que suposen en el pes o el volum del producte final i l'origen, i en el cas que l'origen sigui diferent d'Andorra, els elements que provin la impossibilitat d'obtenir-les a Andorra, així com la memòria tècnica que descrigui les etapes del procés de producció, a més de, com a mínim, la informació assenyalada a l'annex X.
- d) El compromís de respectar les disposicions d'aquest Reglament.

Article 37. Autorització d'ús

1. El ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia resol la sol·licitud amb l'informe preceptiu de l'autoritat de control com s'estableix a l'article 32.
2. Els operadors han de disposar de les autoritzacions sanitàries i administratives que els corresponguin. Les explotacions han de constar, a més, inscrites en el Registre d'explotacions agràries.
3. L'operador es compromet a fer ús de les representacions gràfiques de conformitat amb l'annex XI i les normes establertes al Llibre d'estil.
4. L'operador ha d'informar el ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia de qualsevol modificació respecte de la sol·licitud inicial. El ministeri avalua, a partir de l'informe preceptiu de l'autoritat de control, si el producte determinat continua reunint els requisits necessaris per gaudir de l'ús del terme descriptiu Producte d'Andorra.

Capítol segon. Producte elaborat a Andorra**Article 38. Definició**

1. S'entén per producte elaborat a Andorra els productes alimentaris obtinguts a partir de processos de transformació que tenen lloc exclusivament a Andorra per part d'empreses o negocis que estan radicats en el territori andorrà i que disposen de les autoritzacions sanitàries i administratives que els corresponguin.
2. La transformació ha de conferir al producte característiques diferencials respecte dels productes d'origen, de manera que siguin suficients per donar lloc a un producte nou.

Article 39. Sol·licitud d'ús

1. Qualsevol operador que tingui la intenció de comercialitzar un producte amb el terme descriptiu Producte elaborat a Andorra n'ha de sol·licitar l'ús.
2. La sol·licitud d'ús per a un producte determinat s'ha de presentar al Servei de Tràmits, mitjançant el formulari corresponent previst a aquest efecte.
3. La sol·licitud presentada per persones físiques o jurídiques ha de contenir la informació següent:
 - a) Les dades generals d'identificació.
 - b) Les dades de l'empresa o negoci amb els quals es durà a terme la producció i comercialització del producte per al qual se sol·licita l'ús del terme descriptiu.
 - c) El producte per al qual se sol·licita l'ús del terme descriptiu i la informació sobre l'ús que se'n vol fer.
 - d) La descripció detallada de les matèries primeres i dels ingredients que componen el producte especificant l'origen de cadascuna d'aquestes matèries i dels ingredients que en formen part.
 - e) La memòria tècnica que descrigui les etapes del procés de producció, a més de, com a mínim, la informació assenyalada a l'annex X.
 - f) El compromís de respectar les disposicions d'aquest Reglament.

Article 40. Autorització d'ús

1. El ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia resol la sol·licitud amb l'informe preceptiu de l'autoritat de control com s'estableix a l'article 32.

2. L'operador es compromet a fer ús de les representacions gràfiques de conformitat amb l'annex XI i les normes establertes al Llibre d'estil.

3. L'operador ha d'informar el ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia de qualsevol modificació respecte de la sol·licitud inicial. El ministeri avalua, a partir de l'informe preceptiu de l'autoritat de control, si el producte determinat continua reunint els requisits necessaris per gaudir de l'ús del terme descriptiu Producte elaborat a Andorra.

Capítol tercer. Recepta Tradicional d'Andorra

Article 41. Definició

El segell oficial Recepta Tradicional d'Andorra és una marca propietat del Govern d'Andorra i l'ús de la qual s'autoritza per als productes alimentaris elaborats d'acord amb la tradició i la cultura culinàries andorranes.

Article 42. Sol·licitud d'ús

1. La sol·licitud d'ús del segell Recepta Tradicional d'Andorra per a un producte determinat s'ha de presentar al Servei de Tràmits, mitjançant el formulari corresponent previst a aquest efecte, acompanyada d'una memòria tècnica que descrigui el procés d'elaboració del producte i que demostrï que es tracta d'una recepta reconeguda popularment com a recepta tradicional andorrana. L'annex X assenyala la informació mínima que cal aportar.

2. Els operadors han de disposar de les autoritzacions sanitàries i administratives que els corresponguin.

Article 43. Autorització d'ús

1. El ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia resol la sol·licitud amb l'informe preceptiu de l'autoritat de control com s'estableix a l'article 32.

2. L'operador es compromet a fer ús de les representacions gràfiques de conformitat amb l'annex XI i les normes establertes al Llibre d'estil.

3. L'operador ha d'informar el ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia de qualsevol modificació respecte de la sol·licitud inicial. El ministeri avalua, a partir de l'informe preceptiu de l'autoritat de control, si el producte determinat continua reunint els requisits necessaris per gaudir de l'autorització.

Capítol quart. Sistema de control oficial

Article 44. Control oficial

1. L'autorització d'ús dels termes descriptius Producte d'Andorra i Producte elaborat a Andorra i del segell Recepta Tradicional d'Andorra requereix el control previ a càrrec dels tècnics del ministeri encarregat de l'Agricultura i la Ramaderia, per valorar la capacitat de l'operador per produir el producte determinat per al qual demana l'autorització d'ús.

2. Aquests controls poden consistir en una inspecció sobre el lloc i/o en l'anàlisi documental corresponent.

3. A més del control per a l'autorització d'ús, els tècnics del ministeri encarregat de l'Agricultura i la Ramaderia poden efectuar controls per verificar l'ús correcte en l'etiquetatge de la representació gràfica corresponent, de conformitat amb el model establert a l'annex XI i les normes establertes al Llibre d'estil.

4. A més, i com a mínim un cop a l'any, es verifica el manteniment de les característiques del producte autoritzat. D'igual manera, l'operador ha d'informar el ministeri encarregat de l'agricultura i la ramaderia de qualsevol modificació respecte de la sol·licitud inicial. El ministeri avalua, a partir de l'informe preceptiu de l'autoritat de control, si el producte determinat continua gaudint de l'autorització corresponent.

5. Com a resultat dels controls, el ministeri pot resoldre la revocació de l'autorització atorgada.

Títol V. Règims sancionador i de protecció de dades personals

Article 45. Règim sancionador

Les infraccions relatives a l'incompliment de les disposicions d'aquest Reglament se sancionen de conformitat amb la Llei 18/2018, del 26 de juliol, de la producció ecològica i dels règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris.

Article 46. Protecció de dades personals

Les dades de caràcter personal que es deriven de l'aplicació d'aquest Reglament han de ser tractades de conformitat amb la legislació vigent en la matèria.

Disposició transitòria

Els operadors que comercialitzen productes sota règims de producció diferenciada establerts per regulacions anteriors a l'entrada en vigor d'aquest Reglament disposen d'un termini de sis mesos per adequar-s'hi.

Disposició derogatòria

1. A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reglament es deroguen els reglaments següents:

- a) Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Carn de qualitat controlada d'Andorra" del 2 de juny de 1999.
- b) Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Carn de qualitat controlada d'Andorra" per a la producció de corders i cabrits aprovat pel Decret del 10 de juliol del 2002.
- c) Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Carn de qualitat controlada" per a la producció de carn de cavall aprovat pel Decret d'11 de febrer del 2015 i modificat per la correcció d'errata del 18 de febrer del 2015.
- d) Reglament relatiu a la utilització del segell oficial de control i garantia "Vi de qualitat controlada d'Andorra" aprovat pel Decret del 23 de novembre del 2016.
- e) Reglament d'ús dels segells oficials "Andorra producte agrícola" i "Andorra recepta tradicional" aprovat pel Decret del 17 d'octubre del 2012.
- f) Reglament relatiu al Programa d'ajuts indirectes en benefici de les produccions agroalimentàries locals o de les produccions alimentàries artesanes aprovat pel Decret de l'11 de febrer del 2015.

2. En general, queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior a aquest Reglament en tot el que s'oposin al que s'estableix en aquest Reglament, el contradiguin o hi resultin incompatibles.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 31 d'agost del 2022

Xavier Espot Zamora
Cap de Govern

Annex I. Components autoritzats en els aliments per a animals complementaris

Part 1. Llista positiva de matèries primeres autoritzades per fabricar aliments per a animals complementaris autoritzats per alimentar animals la carn dels quals es comercialitza sota el règim de qualitat controlada d'Andorra

Cereals i derivats:

- Blat de moro
- Ordi
- Civada
- Blat
- Sorgo
- Triticale
- Segó de blat de moro
- Segon full
- Segones
- Quartes
- Bagàs de blat de moro
- Derivats de destil·leria de blat de moro
- Derivats de destil·leria de blat
- Derivats de destil·leria d'ordi
- Bagàs de cervesa

Lleguminoses i derivats:

- Pèsols
- Tramussos
- Faves
- Alfals
- Garrofes

Oleaginoses i derivats:

- Llavors de gira-sol
- Farina de gira-sol integral
- Tortó de gira-sol
- Fava de soja
- Pellofa de soja
- Faves de soja extrudides
- Tortó de soja
- Tortó de colza

Altres productes:

- Polpa de remolatxa
- Polpa de cítrics
- Aminoàcids de síntesi o fermentació; només per alimentar equins

Olis vegetals:

- Olis vegetals crus o refinats, a excepció de l'oli de palma

Minerals:

- Carbonat càlcic
- Fosfats càlcics d'origen mineral
- Bicarbonat sòdic
- Clorur sòdic
- Òxid de magnesi
- Derivats calcaris d'algues marines

Part 2. Tipus d'aliments per a animals complementaris autoritzats per a l'alimentació de bovins, i proporcions de matèries primeres autoritzades per a cada tipus d'aliment, expressades en percentatges

a) Tipus d'aliments per a animals complementaris:

- Aliment per a animals de deslletament: aliment complementari per a animals en període de lactància fins a 120 kg de pes en viu.
- Aliment per a animals d'adaptació de vedells: aliment complementari per a la iniciació a aliments complementaris dels animals arribats de les pastures. S'utilitza un mínim de 21 dies des del dia d'arribada.
- Aliment per a animals d'engreix de vedells: aliment complementari per a l'engreix de vedells i vedelles des de 120 kg de pes en viu fins al sacrifici.
- Aliment per a animals d'engreix de vaques i bous: aliment complementari per a l'engreix de vaques i bous.

b) Tipus de matèries primeres i proporcions autoritzades, expressades en percentatges:

Matèries primeres	Deslletament		Adaptació		Engreix de vedells i anolls		Engreix de vaques i bous	
	mín.	màx.	mín.	màx.	mín.	màx.	mín.	màx.
Cereals i derivats	25	85	20	85	35	85	35	85
Lleguminoses i derivats	-	8	-	8	-	12	-	12
Oleaginoses i derivats	5	20	5	20	5	25	5	25
Altres productes		10		10		12		12
Olis vegetals		2		2		3		3,5
Minerals		6		6		6,5		7
Premescla de vitamines i minerals ¹	0,2		0,2		0,2		0,2	

c) Tots els aliments per a animals complementaris han d'incloure un corrector vitamínic-mineral amb les aportacions següents per quilogram d'aliment:

Aliment per a animals de deslletament:

Vitamina A	12.000 UI
Vitamina D ₃	3.000 UI
Vitamina E (α-tocoferol)	50 mg
Vitamina K	1 mg
Vitamina B ₁	2 mg
Vitamina B ₂	3 mg
Vitamina B ₁₂	0,03 mg
Àcid nicotínic	10 mg
Àcid pantotènic	5 mg
Colina	100 mg
Manganès	80 mg
Iode	3 mg
Cobalt	1,5 mg
Zinc	80 mg
Coure	3 mg
Ferro	100 mg
Seleni	0,3 mg

¹ Per als aliments per a animals de deslletament, aquesta premescla pot estar inclosa en aliments complementaris de més alta concentració, sempre que l'aportació en vitamines i minerals per kg d'aliment complet complexi la lletra c.

Aliment per a animals d'adaptació, engreix de vedells i anolls i engreix de bous i vaques:

Vitamina A	10.000 UI
Vitamina D ₃	2.000 UI
Vitamina E (α-tocoferol)	10 mg
Vitamina B ₁	1 mg
Vitamina B ₂	2 mg
Vitamina B ₁₂	0,01 mg
Àcid nicotínic	5 mg
Manganès	50 mg
Iode	1,5 mg
Cobalt	1,5 mg
Zinc	60 mg
Courea	15 mg
Ferro	100 mg
Seleni	0,03 mg

d) L'autoritat competent pot autoritzar l'ús de quantitats més elevades de vitamina E i de seleni per millorar la qualitat de la carn. Així mateix, es pot autoritzar la inclusió de llevats vius a l'aliment per millorar la digestibilitat de la ració per als vedells.

Part 3. Tipus d'aliments per a animals complementaris autoritzats per a l'alimentació d'equins, i proporcions de matèries primeres autoritzades per a cada tipus d'aliment, expressades en percentatges

a) Tipus d'aliments per a animals complementaris:

Aliment per a animals de cria i engreix, per a equins de fins a 18 mesos de vida: l'aliment complementari a la ració de volum de farratge, pastura o palla.

b) Tipus de matèries primeres i proporcions autoritzades, expressades en percentatges:

	Cria/engreix d'equins fins als 18 mesos de vida	
	mín.	màx.
Cereals i derivats	25	90
Lleguminoses i derivats ²	-	12
Oleaginoses i derivats	5	20
Altres productes ^{3,2}		15
Olis vegetals		3
Minerals		6
Premescla de vitamines i minerals	0,2	0,2

c) Tots els aliments per a animals complementaris han d'incloure un corrector vitamínic-mineral amb les aportacions següents per quilogram d'aliment:

Vitamina A	5.000 UI
Vitamina D ₃	1.000 UI
Vitamina E (α-tocoferol)	5 mg
Vitamina B ₁	0,5 mg
Vitamina B ₂	1 mg
Vitamina B ₁₂	5 mg
Àcid nicotínic	2,5 mg
Àcid pantotènic	2,5 mg

² Ha d'incloure un mínim de 5% d'alfals.

³ Altres productes inclou els aminoàcids de síntesi o fermentació. El màxim admès per als aminoàcids és del 2%.

Manganès	25 mg
Iode	0,75 mg
Cobalt	0,075 mg
Zinc	30 mg
Ferro	10 mg
Seleni	0,01 mg
Coure	7,5 mg

Part 4. Tipus d'aliments per a animals complementaris autoritzats per a l'alimentació d'ovins i caprins, i proporcions de matèries primeres autoritzades per a cada tipus, expressades en percentatges

a) Tipus d'aliments per a animals complementaris:

Aliment per a animals de lactació per a ovelles i cabres: és l'aliment complementari a la ració de volum de farratge o pastura.

Aliment per a animals d'engreix, per a ovins de fins a 90 dies de vida i de caprins de fins a 60 dies: aliment complementari únic per engreixar corders i cabrits.

b) Tipus de matèries primeres i proporcions autoritzades, expressades en percentatges:

	Lactació oví / cabrum		Engreix d'ovins de fins a 90 dies de vida i de caprins de fins a 60 dies	
	mín.	màx.	mín.	màx.
Cereals i derivats	38	80	50	90
Lleguminoses i derivats		15		
Oleaginoses i derivats	5	25		
Altres productes ⁴		15		10
Olis vegetals		2,5		2,5
Minerals		8		6
Premescla de vitamines i minerals	0,2		0,2	

c) Tots els aliments per a animals complementaris han d'incloure un corrector vitamínic-mineral amb les aportacions següents per quilogram d'aliment:

Vitamina A	10.000 UI
Vitamina D ₃	2.000 UI
Vitamina E (α-tocoferol)	20 mg
Vitamina K ₃	0,5 mg
Vitamina B ₁	0,5 mg
Vitamina B ₂	1 mg
Vitamina B ₁₂	5 mg
Àcid nicotínic	3 mg
Àcid pantotènic	3 mg
Manganès	70 mg
Iode	2 mg
Cobalt	0,5 mg
Zinc	50 mg
Ferro	30 mg
Seleni	0,2 mg
Magnesi	15 mg

⁴ Permet usar D-L metionina fins al 0,5%.

Annex II. Paràmetres de classificació de les canals de bovins

Per a la classificació de les canals segons categories, conformació i grau d'engreixament, s'aplica el model descrit a continuació:

1. Categories

- Z: Canals d'animals de 8 a 12 mesos
- A: Canals de mascles sense castrar des de 12 mesos fins a menys de 24 mesos
- B: Canals d'altres mascles sense castrar de 24 mesos o més
- C: Canals de mascles castrats de 12 mesos o més
- D: Canals de femelles que hagin parit
- E: Canals d'altres femelles de 12 mesos o més

2. Sistema de classificació de canals segons la conformació:

Desenvolupament dels perfils de la canal i, particularment, de les parts essencials (cuixa, llom i espatlla):

Classe de conformació	Descripció	
S Superior	Tots els perfils extremadament convexos, desenvolupament muscular excepcional amb "músculs dobles" (tipus "culon").	
E Excel·lent	Tots els perfils de convexos a superconvexos; desenvolupament muscular excepcional.	
U Molt bona	Perfils convexos en conjunt, fort desenvolupament muscular.	
R Bona	Perfils rectilinis en conjunt, bon desenvolupament muscular.	
O Suficient	Perfils de rectilinis a còncaus, desenvolupament muscular mitjà.	
P Insuficient	Tots els perfils de còncaus a molt còncaus, escàs desenvolupament muscular.	
Classe de conformació	Disposicions complementàries	
S Superior	Cuixa: extremadament arrodonida, dobles músculs i "fenedures", enfonsaments visiblement separats. Llom: molt ample i molt gros fins a l'altura de l'espatlla. Espatlla: extremadament arrodonida.	La cara interna de la cuixa s'estén de manera excepcional sobre la sínfisis (Symphysis pelvis). Rumsteak molt arrodonit.
E Excel·lent	Cuixa: molt arrodonida. Llom: ample i molt gruixut fins a l'altura de l'espatlla. Espatlla: molt arrodonida.	La cara interna de la cuixa s'estén àmpliament sobre la sínfisis. (Symphysis pelvis). Rumsteak molt arrodonit.
U Molt bona	Cuixa: arrodonida. Llom: ample i gruixut fins a l'altura de l'espatlla. Espatlla: arrodonida.	La cara interna de la cuixa s'estén sobre la sínfisis. (Symphysis pelvis). Rumsteak arrodonit.
R Bona	Cuixa: ben desenvolupada. Llom: encara gruixut però menys ample a l'alçada de l'espatlla. Espatlla: bastant ben desenvolupada.	La cara interna de la cuixa i el rumsteak lleugerament arrodonits.
O Menys bona	Cuixa: de mitjanament desenvolupada a insuficientment desenvolupada. Llom: gruix de mitjà a insuficient. Espatlla: de mitjanament desenvolupada a gairebé plana.	Rumsteak rectilini.
P Mediocre	Cuixa: poc desenvolupada. Llom: estret, s'aprecien els ossos. Espatlla: plana, s'aprecien els ossos.	

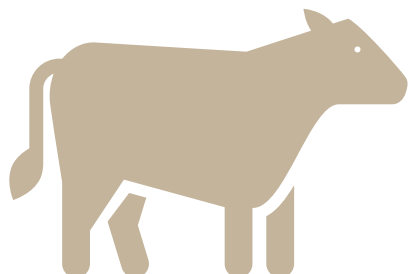
3. Estat d'engreixament

Importància del greix a l'exterior de la canal i en la cara interna de la cavitat toràcica:

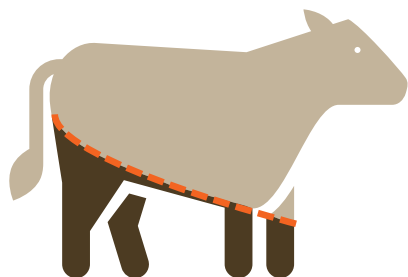
Classes de l'estat d'engreixament	Disposicions complementàries
1 Molt feble	Cobertura de greix d'inexistent a molt feble. Sense greix a l'interior de la cavitat toràcica.
2 Feble	Lleugera cobertura de greix, músculs quasi sempre aparents. A l'interior de la cavitat toràcica, els músculs intercostals són perfectament visibles.
3 Mitjà	Músculs, a excepció de la cuixa i l'espatlla, coberts de greix gairebé per tot arreu; febles dipòsits de greix, a l'interior de la cavitat toràcica. A l'interior de la cavitat toràcica, els músculs intercostals encara són visibles.
4 Fort	Músculs coberts de greix, però encara parcialment visibles al nivell de la cuixa i l'espatlla, alguns dipòsits pronunciats de greix a l'interior de la cavitat toràcica. Les venes de greix de la cuixa són saillantes. A l'interior de la cavitat toràcica, els músculs intercostals poden estar infiltrats de greix.
5 Molt fort	Tota la canal coberta de greix, dipòsits importants a l'interior de la cavitat toràcica. La cuixa està gairebé totalment coberta d'una capa de greix, de manera que les venes de greix de la cuixa s'aprecien dèbilment. A l'interior de la cavitat toràcica, els músculs intercostals estan infiltrats de greix.

Annex III. Classificació dels bovins segons el grau de netedat

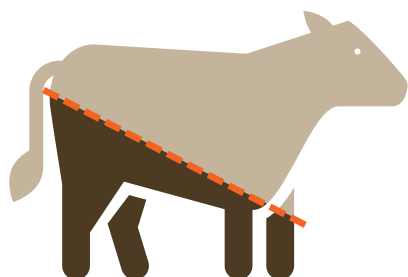
Classe A. Net: absència de brutícia sobre l'animal o amb traces de brutícia seca o humida.



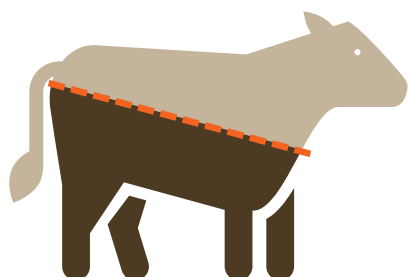
Classe B. Poc brut: la zona de brutícia s'estén sobre la meitat inferior de la cuixa i en el baix ventre i l'estèrnum.



Classe C. Brut: la zona de brutícia s'estén de l'alt de la cuixa (trocànter) fins a la part davantera de l'estèrnum.



Classe D. Molt brut: la zona de brutícia s'estén des de l'anca fins a la punta de l'espatlla. La brutícia remunta sobre el costat fins a la part alta del flanc i forma una crosta espessa.



Annex IV. Paràmetres de qualitat de la producció vinícola

Part 1. Requisits fisicoquímics

Els requisits mínims de qualitat queden establerts de la forma següent:

Paràmetres	Valors
Volum d'alcohol en analítica	> 11,5% de volum d'alcohol en vi negre > 11% de volum d'alcohol en vi blanc < 15% de volum d'alcohol total > 88 g/l d'alcohol
Acidesa total	> 4 g/l de contingut total en àcid tartàric
Contingut en sulfits	< 55 mg/l d'òxid sulfurós lliure < 225 mg/l d'òxid sulfurós total
Contingut en sucres del most	> 188 g/l de sucre > 20,0° Bx / 11,2 Baumé
Densitat específica	> 1,083
Contingut en sucres del vi acabat	< 5 g/l
Tipus i procedència del raïm	Tot el raïm ha de ser originari d'Andorra
Enriquiment del vi	No està permès

El vi escumós ha de presentar com a mínim les característiques següents:

- En destapar l'envàs, s'ha de desprendre diòxid de carboni procedent exclusivament de la fermentació.
- Conservat a una temperatura de 20 °C en envasos tancats, ha d'arribar a una sobrepressió, deguda al diòxid de carboni dissolt, igual o superior a 3,5 bars.
- El grau volumètric total del vi base destinat a elaborar-lo ha de ser com a mínim del 8,5% en volum.

Part 2. Descriptors organolèptics

Les apreciacions següents són merament descriptives, no són condicionants per a la comercialització d'un vi sota el règim de qualitat controlada d'Andorra.

a) Per a vins blancs:

Han de ser límpids, sense partícules visibles, de color groc pàl·lid, net, brillant i amb una llàgrima molt pronunciada.

Han de tenir gran intensitat aromàtica, amb predomini d'aromes de flors (rosa silvestre i flors blanques), herbes aromàtiques (sàlvia, poliol, fonoll, farigola) i fruita madura (pera, poma, albercoc i altres fruites tropicals).

Els vins que han estat en bota han de presentar aromes de vainilla, coco, nou moscada, canyella, fruita seca o fum.

En boca, ha de ser un vi intens, ampli, amb bona estructura i una acidesa important. S'han de repetir les flors, les herbes i les fruites madures que s'han olorat prèviament. Poden aparèixer notes de caramels de mel i de melmelada. Han de presentar una persistència llarga i agradable.

b) Per a vins negres:

Han de ser vins límpids, sense partícules visibles, i poden tenir tonalitats que van des del vermell pàl·lid al vermell més fosc amb reflexos granats i violacis.

Han de presentar aromes de fruits vermells i negres madurs (com ara gerds, mores i prunes). També cal trobar-hi notes de roure, fum i espècies (com el pebre negre, el clau d'olor, la vainilla i el cafè). També s'hi poden apreciar tocs de fulles verdes.

En boca ha de ser un vi sec i fresc de cos mitjà, amb una acidesa elevada. Ha de tenir una textura sedosa, delicada i persistent. S'han de tornar a apreciar les mateixes aromes del nas a fruits vermells i negres, i a roure, a fumats i a espècies.

Annex V. Fitxes de control de la producció vitivinícola

Model 1. Fitxa de control i seguiment de la vinya

Model 1: Fitxa de control i seguiment de la vinya / Núm. _____

1. Identificació del productor
d'obertura de la fitxa: ____ / ____ / ____

Data

Nom del productor			
Nom del celler		Codi del celler / explotació (2)	

2. Identificació del cultiu

Anyada (3)		Nom o número de la parcel·la	
Varietat		Superfície (m²)	
Data de la verema		Any de plantació (3)	
		Lot de raïm	AD__2/___3___1

3. Podes

Data de realització	Tipus	Motiu
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____
		- Planificada: ☐ en verd ☐ en sec - Extraordinària: ☐ gelada ☐ pedregada - Altres: _____

4. Fertilitzacions

Data d'aplicació	Producte	Origen (conservar totes les fitxes tècniques dels adobs utilitzats)	Quantitat (kg)	Mètode d'aplicació	Llaurat (Sí/No)
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			
		☐ Propi ☐ Comprat: Proveïdor: _____ Marca: _____			

5. Tractaments fitosanitaris preventius

Data d'aplicació	Producte utilitzat	Quantitat	Mètode d'aplicació	Nom de l'aplicador	Temps d'espera

6. Tractaments fitosanitaris curatius

Data de detecció de la plaga/malaltia	Nom de la plaga/malaltia	Producte utilitzat	Data d'aplicació	Quantitat	Mètode d'aplicació	Nom de l'aplicador	Temps d'espera



7. Dades de la verema

Quantitat de raïm (kg)	
Rendiment (kg/ha)	
Aspecte del gra i les llavors	

Paràmetre	Valor de referència	Valor en el moment de la verema
Contingut en sucres (°Bx)	≥ 20°Bx	
Acidesa (g d'àcid tartàric/l)	≥ 4 g/l	

Data de la mostra	Pes de 100 baies	Data de la mostra	Pes de 100 baies

8. Observacions

.....
.....
.....

Tancament de la fitxa			
Data:		Responsable:	

Model 2. Fitxa de control i seguiment del vi

Model 2: Fitxa de control i seguiment del vi / Núm. _____

Data d'obertura de la fitxa: ____ / ____ / ____

1. Identificació del productor

Nom del productor			
Nom del celler		Codi del celler / explotació (2)	

2. Identificació del vi

Anyada	3	Nombre de lots de raïm utilitzats	
Tipus de vi			
Rendiment (kg raïm / L vi)			
Data d'embotellament			
Data de sortida al mercat		Lot de vi	AD ____ ² ____ ³ ____ ¹
Data d'expedició de l'última ampolla			

3. Característiques del most

Paràmetre	Valor de referència	Valor en el most
Contingut en sucres (°Bx)	≥ 20°Bx	
Acidesa (g d'àcid tartàric/l)	≥ 4 g/L	
Quantitat de most utilitzada (l)		

4. Additius previs a la fermentació

Nom de l'additiu	Quantitat dosificada

5. Controls durant la fermentació

Contingut en sucres (°Bx)	
Acidesa (g d'àcid tartàric / L)	
Quantitat de sulfits (g/L)	
Densitat	
Temperatura del procés	
Addició de llevats?	☐ No ☐ Sí. Quins?: _____
Altres	

6. Additius posteriors a la fermentació

Nom de l'additiu	Quantitat dosificada

7. Controls posteriors a la fermentació

Contingut en sucres	
Grau alcohòlic	
Acidesa (gH ₂ SO ₄ /L)	
Sulfits	
Densitat	
Altres	

8. Criança

Es fa una criança en bota?	☐ No ☐ Sí. Durant quant de temps?: _____
Es fa una criança en ampolla?	☐ No ☐ Sí. Durant quant de temps?: _____



9. Per a vins escumosos

Cupatge de vins base:		Additius del tiratge:	
Període de contacte: (mínim X mesos)			

10. Característiques del vi abans de la sortida al mercat

Cal adjuntar la nota de tast i els resultats de les analítiques del laboratori autoritzat.

Cal conservar totes les fitxes tècniques de tots els additius utilitzats durant la producció del vi.

Observacions

.....

.....

.....

.....

.....

Tancament de la fitxa

Data:		Responsable:	
-------	--	--------------	--

Annex VI. Paràmetres de qualitat de la mel

Part 1. Característiques fisicoquímiques

Humitat	14-18%
Hidroximetilfurfural (HMF)	<10 mg/kg
Conductivitat elèctrica	<0,8 mS/cm
Sacarosa	<5 g/100 g
Fructosa + glucosa	>60 g/100 g

L'HMF és un derivat de la degradació dels sucres, principalment de la fructosa. Els valors baixos són, doncs, indicadors de frescor i de la producció artesanal, ja que l'HMF es produeix per l'escalfament dels glúcids.

Els valors d'humitat baixos són indicadors de maduresa que s'obtenen perquè la bresca es manté operculada quan no es treballa de forma intensiva. La humitat té una influència important sobre l'estabilitat fisicoquímica del producte. La mel massa humida pot fermentar o bé cristal·litzar de forma defectuosa.

Els valors alts d'activitat diastàsica són indicadors de frescor. No menys de 8 unitats Schade. Les mels amb baix contingut enzimàtic han de presentar un valor mínim de 4 unitats, a condició que el valor d'HMF sigui inferior a 10 mg/kg.

La conductivitat elèctrica és un indicador de la presència de sals minerals que determina l'origen de la mel. Els valors elevats de conductivitat solen ser deguts a la presència de melada.

Part 2. Característiques organolèptiques

L'aroma, el sabor i el color són variables depenent de l'origen i la flora predominant. El color varia des de l'ambre clar fins a fosc, depenent de la floració predominant i del període de collita.

Annex VII. Fertilització dels cultius de trumfa

Planta de trumfa	Nitrogen (N)	Fòsfor (P)	Potassi (K)
	1	1	2

El nitrogen és el factor determinant del rendiment. L'excés de N afavoreix el desenvolupament del fullatge en detriment dels tubercles; la maduració s'alenteix, la tinença de matèria seca disminueix i la quantitat de nitrats als tubercles augmenta, així com la sensibilitat als cops i als riscos d'ennegritment intern.

El nitrogen ha d'estar disponible en el moment de l'engrossiment del tubercle. El nombre d'unitats fertilitzants ha de ser determinat a partir del mètode de balanços.

La fertilització nitrogenada se situa al voltant de 130 kg/ha a 160kg/ha. En sòl arenós s'aconsella el fraccionament de la fertilització mineral nitrogenada: 50% en plantació, 25% després del calçament (acció de cobrir les arrels i la base de la tija amb terra) i 25% al cap de 15 dies després del calçament.

La trumfa és una planta exigent en fòsfor i potassi.

L'àcid fosfòric és un factor de precocitat, afavoreix el desenvolupament radicular i la tuberització.

El potassi millora la qualitat del tubercle i redueix la sensibilitat als danys i a l'ennegritment intern.

La fertilització fòsforo-potàssica pot ser aportada en una sola vegada a la tardor o bé a la primavera amb el nitrogen en forma d'adob compostat. De totes maneres, en aquesta època de l'any, l'àcid fosfòric ha de ser aplicat preferentment en la forma de superfosfat, i la potassa, en forma de sulfat.

Element	Fertilització en kg/ha per a un objectiu de rendiment	
	30 kg/ha	40 kg/ha
P205	24 a 51	32 a 68
K20	123 a 255	164 a 340

Annex VIII. Fitxa de control de la producció de trumfa

Fitxa de control de la producció de trumfa

Any	
Núm. d'explotació	

1. Identificació de la parcel·la

Nom		Superfície (m ²)	
Localització			

2. Rotacions

	Cultiu -1 (anterior a l'any en curs)	Cultiu -2	Cultiu -3	Cultiu -4
Tipus de cultiu				
Data d'implantació				
Data de la collita				
Destí dels residus				

3. Preparació del terreny

Data	Intervenció	Observacions

4. Plantació

Varietat	Classe	Calibre (mm)	Núm. de lot	Procedència	Quantitat (kg)
Data de recollida	Data de plantació	Marc de plantació	Observacions		

5. Fertilització

Fertilització orgànica			
Data d'aportació	Tipus	Dosi (kg/ha)	Observacions

Fertilització mineral							
Data d'aportació	Nom comercial i fórmula	N (kg/ha)	P ₂ O ₅ (kg/ha)	K ₂ O (kg/ha)	MgO (kg/ha)	Dosi (kg/ha)	Forma d'aplicació

6. Tractaments fitosanitaris

Afecció observada	Data de detecció	Criteri de decisió	Data d'aplicació	Producte comercial
Substància activa	Forma d'aplicació	Dosi (kg/ha)	Observacions	
Afecció observada	Data de detecció	Criteri de decisió	Data d'aplicació	Producte comercial
Substància activa	Forma d'aplicació	Dosi (kg/ha)	Observacions	

7. Reg

Data	Aigua aportada (mm o l/m ²)	Pluviometria des de l'aportació anterior

Origen de l'aigua		
Xarxa	Font/riu/pou	Dipòsit
Tipus de reg		
Manual	Aspersió	Degoteig

8. Accidents meteorològics

Data	Tipus d'accident	Actuacions / Observacions

9. Collita

Data de la collita	Estimació rendiment (kg/parcel·la)
Condicions d'extracció	

10. Altres observacions

--

Lloc i data

Signatura

Annex IX. Representacions gràfiques dels segells dels productes de qualitat controlada d'Andorra

1. Carn de Qualitat Controlada d'Andorra



2. Vi de Qualitat Controlada d'Andorra



3. Mel de Qualitat Controlada d'Andorra



4. Trumfa de Qualitat Controlada d'Andorra





Annex X. Informació que s'ha d'incloure a la memòria tècnica que acompanya els productes considerats al títol IV

Part 1. Producte d'Andorra i producte elaborat a Andorra

- Mètode d'obtenció, descripció del conreu o del mètode de cria
- Pla d'autocontrol
- Producció anual estimada
- Període i formes de venda
- Estudi de mercat
- Proposta d'etiquetatge

Part 2. Recepta Tradicional d'Andorra

- Proves documentals sobre la presència de la recepta en la tradició culinària andorrana
- Descripció del mètode de producció
- Pla d'autocontrol
- Producció anual estimada
- Període i formes de venda
- Estudi de mercat
- Proposta d'etiquetatge

Annex XI. Representacions gràfiques dels termes descriptius “Producte d’Andorra” i “Producte elaborat a Andorra” i del segell Recepta Tradicional d’Andorra

1. Producte d’Andorra



2. Producte elaborat a Andorra



3. Recepta tradicional d’Andorra

