

Dimarts, 11 d'abril de 2017

ALTRES ENTITATS**Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola***ANUNCI*

Exp. 2013/142-MN.

L'Assemblea General del Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola va adoptar, en la seva sessió de data 2 de desembre de 2016, entre d'altres, l'acord d'aprovar inicialment els Reglaments específics dels productes agropecuaris acollits a la marca de garantia "Producte de Collserola" (xai, cabrit, mandarines, tomàquet, vi i mel).

L'anunci d'informació pública corresponent a l'aprovació inicial dels Reglaments citats fou publicat al *Butlletí Oficial de la Província de Barcelona* de data 16 de gener de 2017, al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya número 7.292, de data 23 de gener de 2017, al diari "El Periódico de Catalunya" de data 31 de gener de 2017 i al tauler d'anuncis de l'entitat.

En aquest sentit, i de conformitat amb la data de l'anunci publicat al DOGC, el període per a la interposició d'al·legacions va finalitzar el propassat 3 d'abril de 2017.

En conseqüència, s'han d'entendre aprovats definitivament els Reglaments citats, els texts dels quals es transcriuen tot seguit:

MEL DE COLLSEROLA.

És la marca amb què es distingeix la mel d'abella que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquesta mel prové d'explotacions ramaderes apícoles de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. És una mel produïda amb els principis de la producció apícola ecològica.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC.**Capítol 1 Generalitats.****Article 1.**

Podrà gaudir del distintiu de garantia la mel que compleixi les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

Article 2. Nom.

"Mel de Collserola".

Capítol 2 Cria i producció.**Article 3. Control i seguiment.**

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat, on constaran les dades d'entrada i sortida de les arnes i el control de les arnes buides. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Les explotacions hauran de formar part d'una Associació d'apicultors i d'una Agrupació de Defensa Sanitària.

Article 4. Raça.

La raça apta per a aquesta producció serà l'abella negra autòctona (*Apis mellifera iberica*) que és resistent i s'adapta bé a les condicions ecològiques de Collserola.

Article 5. Sistema de producció i maneig zootècnic.

Els abellars estaran formats per un màxim de 25-30 arnes i ubicats en llocs arrecerats del vent, amb orientacions sud / sud-est / sud-oest i, preferiblement, a mitja ombra d'arbres o arbusts.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

Les arnes no estaran properes a torres elèctriques i estaran espaiades 1-2 metres entre elles amb una distribució irregular, procurant no conformar alineacions ni que estiguin totes al mateix nivell.

Les arnes estaran lleugerament elevades del terra, preferiblement amb materials naturals com fustes o pedres, i s'evitaran les estructures metàl·liques. En qualsevol cas, es retiraran tots els materials del lloc quan finalitzi l'activitat.

Es deixarà una part de la mel com a aliment hivernal de les abelles. No s'admeten els xarops com a complementos alimentaris i només s'admetrà alimentar artificialment amb mel ecològica, mel de la pròpia explotació o sucre ecològic.

Hi haurà un punt d'aigua permanent proper on es dissoldrà sal per evitar la cria del mosquit tigre.

La salut de les abelles haurà d'estar basada en la prevenció i els tractaments es faran amb productes aptes per l'apicultura ecològica (timol i els àcids fòrmic, oxàlic i làctic).

La renovació de la cera de la cambra de cria s'ha de completar cada 3-4 anys amb fulls de cera estampada procedent de producció ecològica.

Article 6. Procedència.

La mel emparada per la marca "Mel de Collserola" només podrà estar produïda en explotacions ubicades dins el Parc Natural de la Serra de Collserola.

Article 7. Producció ecològica.

La normativa de l'apicultura ecològica limita les zones aptes per als assentaments a aquells llocs on, en un radi de 3 km, no hi hagi importants focus de contaminació agrícola o d'una altra mena (indústries, autopistes, etc.). A la Serra de Collserola no hi ha cap punt que compleixi aquest criteri i, per tant, no es podrà registrar cap explotació apícola al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Tot i això, exceptuant aquest criteri de localització, les explotacions apícoles que s'acullin a la marca "Mel de Collserola" hauran de produir seguint la resta de normes de la producció apícola ecològica.

Capítol 3 Extracció i envasat.

Article 8. Extracció.

És recomanable l'extracció de la mel a la primavera. Ocasionalment, en episodis de molta producció, es pot fer una segona extracció a principis de tardor.

No extreure mel de quadres amb larves, ni tota la mel de l'arna ni mels insuficientment madures, amb un percentatge elevat de cel·les no operculades que puguin fermentar.

Evitar temperatures superiors a 40 C.

Utilitzar extractors, maduradors i resta d'útils de la melera d'acer inoxidable o, excepcionalment, d'altres materials aptes per a usos alimentaris.

Article 9. Envasat.

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat de les produccions i els envasats, on constaran les dates d'extracció, els quilos, el lloc d'envasat i els tipus d'envasos. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Capítol 4 Etiquetatge i comercialització.

Article 10. Identificació de la mel.

Els envasos de la "Mel de Collserola", a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia, la data d'extracció, el nom i/o el codi de l'explotació i el municipi.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

Article 11.

Les mels que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzades amb la marca "Mel de Collserola".

Article 12.

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Mel de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Article 13. Registre.

Els productors i elaboradors de 'Mel de Collserola'hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors i elaboradors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin la 'Mel de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Mel de Collserola'es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Capítol 5. Promoció i certificació.

Article 14.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

Article 15.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació de la "Mel de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda.

Article 16.

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Mel de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 17.

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

MANDARINES DE COLLSEROLA.

És la marca amb què es distingeixen les mandarines que compleixen amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquestes mandarines provenen de les explotacions agrícoles de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. Són mandarines produïdes amb els principis de la producció agrícola ecològica.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC.

Capítol 1 Generalitats.

Article 1.

Podran gaudir del distintiu de garantia les mandarines que compleixin les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

Article 2. Nom.

"Mandarines de Collserola".

Capítol 2 Producció.

Article 3. Traçabilitat.

Les mandarines es recol·lecten manualment, s'envasen i van directament al consumidor. El temps que passa des de que la mandarina és a l'arbre fins que arriba als consumidors és normalment inferior a les 24h. Les mandarines no passen per cap tipus de cambra frigorífica i això permet que aguantin en perfectes condicions durant almenys dues setmanes.

Article 4. Varietats.

Les mandarines aptes per a aquesta producció corresponen a fruites de l'espècie *Citrus reticulata* i de la varietat *Clemenules* (*Clementina de Nules*). Tot i així, es podran acollir a aquesta denominació altres varietats de mandarina com *Clementina fina* o *Clementina fernandina*.

Article 5. Conreu.

Totes les tasques de poda i recol·lecció es realitzaran de forma manual.

La maduració es fa en l'arbre i no en cambres frigorífiques. Es per això que moltes vegades les mandarines poden tenir la pell de color verd i no tenen un color taronja intens que dona la maduració artificial amb gas etilè.

La collita es realitza quan l'estat de maduresa del fruit sigui l'adequat, controlant l'índex de maduresa, el contingut en suc i el calibre mínim. La collita s'efectuarà amb la major cura i rapidesa possible per aconseguir una major qualitat i conservació.

El període de producció és de novembre a febrer.

Article 6. Procedència.

Les mandarines emparades per la marca "Mandarines de Collserola" només podran ésser produïdes en explotacions del Parc Natural de la Serra de Collserola.

Article 7. Producció ecològica.

Les explotacions agrícoles que s'acullin a aquesta denominació seran de producció ecològica i hauran d'estar donades d'alta al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Capítol 3 Envasat.

Article 8. Magatzem.

L'envasat es realitzarà a la mateixa finca, o en un centre proper, per tal de reduir al màxim el temps de subministrament. L'emmagatzematge serà inferior a 1 dia.

Article 9. Presentacions.

Les mandarines es comercialitzaran en bosses o caixes de cartró i amb uns pesos determinats segons cada productor.

Capítol 4 Etiquetatge i comercialització.

Article 10. Identificació.

Les mandarines, a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

Article 11.

Les mandarines que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzades amb la marca "Mandarines de Collserola".

Article 12.

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Mandarines de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Article 13. Registre.

Els productors de 'Mandarines de Collserola' hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin el 'Mandarines de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Mandarines de Collserola' es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Capítol 5. Promoció i certificació.

Article 14.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

Article 15.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació de les "Mandarines de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda.

Article 16.

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Mandarines de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 17.

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

XAI DE COLLSEROLA.

És la marca amb què es distingeix la carn de Xai que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquesta carn prové d'animals nascuts i criats a les explotacions dels ramaders de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. Són xais que es mantenen en cria natural amb la mare fins al seu sacrifici, amb accés a pastura i menjar sòlid a partir dels 20 dies d'edat. Són sacrificats en escorxadors autoritzats als 60-85 dies d'edat.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC.

Capítol 1 Generalitats.

Article 1.

Podrà gaudir del distintiu de garantia la carn de xai lletó que compleixi les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

Article 2. Nom.

"Xai de Collserola".

Capítol 2 Cria i producció.

Article 3. Traçabilitat.

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat, on constaran les dades d'altres per entrada d'animals procedents d'altres explotacions o d'ovelles nascudes a la mateixa explotació per cria, les baixes per venda o mort, els naixements i les sortides a escorxador. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Article 4. Raça.

La raça apta per a aquesta producció serà la Ripollesa. S'acceptarà la producció de xais creuats sempre que, com a mínim, la línia paterna sigui la raça ripollesa.

Article 5. Cria i alimentació.

Les ovelles reproductores han de ser criades en règim extensiu o semi extensiu, amb accés a la pastura del Parc durant tot l'any. És una pastura de secà que forma part de l'aprofitament tradicional de mosaic del paisatge mediterrani i consisteix principalment en prats d'albellatge, repoblacions forestals, franges de prevenció d'incendis, brolles i sotabosc. Excepcionalment, per causes climatològiques, es permetrà la pastura fora del Parc i només se'ls complementarà l'alimentació amb alfals, palla i gra en èpoques de cria i de climatologia adversa (principalment sequera).

La lactació dels xais haurà d'ésser sempre materna fins al sacrifici, tot i que ja hauran menjat sòlid a partir dels 20 dies i hauran sortit a pasturar alguns dies.

Article 6. Procedència.

Els xais destinats a produir carn emparada per la marca "Xai de Collserola" només podran ésser criats en explotacions del Parc Natural de la Serra de Collserola.

Article 7. Producció ecològica.

Les explotacions ramaderes ovines seran de producció ecològica i hauran d'estar donades d'alta al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Capítol 3 Sacrifici i especejat.

Article 8. Sacrifici.

El sacrifici s'ha de realitzar en els escorxadors autoritzats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya i donats d'alta al CCPAE.

El sacrifici dels animals de la marca "Xai de Collserola" es realitzarà a l'edat de 60-85 dies i amb un pes de 8-12 quilograms en canal.

Els escorxadors autoritzats hauran de portar un llibre de registre on constaran les dades relatives a aquests animals.

Article 9. Especejat.

Les sales de desfer hauran d'estar autoritzades pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya i donats d'alta al CCPAE.

Capítol 4 Etiquetatge i comercialització.

Article 10. Identificació de les canals.

Les canals i mitges canals, a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia, la data de sacrifici, el nom de l'explotació d'engreix i el municipi.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

Article 11.

Les carns que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzades amb la marca "Xai de Collserola".

En cas que les canals es comercialitzin per peces, la carn es vengui envasada o es talli en el punt de venda, aquesta s'acompanyarà del certificat individual de l'animal de procedència, numerat començant per 1 i seguint ordre cronològic segons el número de peces en que s'hagi desfet la canal.

Article 12.

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Xai de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Article 13. Registre.

Els productors del 'Xai de Collserola'hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin el 'Xai de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Xai de Collserola'es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Capítol 5. Promoció i certificació.

Article 14.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

Article 15.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació del "Xai de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda. El sistema de traçabilitat ha d'ésser capaç d'identificar en tot moment cada peça de carn amb el seu animal corresponent.

Article 16.

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Xai de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 17.

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

CABRIT DE COLLSEROLA.

És la marca amb què es distingeix la carn de cabrit que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquesta carn prové d'animals nascuts i criats a les explotacions dels ramaders de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. Són cabrits que es mantenen en cria natural amb la mare fins al sacrifici, amb accés a pastura i menjar sòlid a partir dels 20 dies d'edat. Són sacrificats en escorxadors autoritzats als 40-50 dies d'edat.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC.

Capítol 1 Generalitats.

Article 1.

Podrà gaudir del distintiu de garantia la carn de cabrit que compleixi les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

Article 2. Nom.

"Cabrit de Collserola".

Capítol 2 Cria i producció.

Article 3. Traçabilitat.

Les explotacions disposaran d'un registre actualitzat, on constaran les dades d'altres per entrada d'animals procedents d'altres explotacions o d'ovelles nascudes a la mateixa explotació per cria, les baixes per venda o mort, els naixements i les sortides a escorxador. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Article 4. Raça.

La raça apta per a aquesta producció serà la Blanca de Rasquera. Tot i així, en les explotacions hi ha un cert nombre d'animals de diverses races i d'encreuaments que s'admetran sempre que la dominant sigui la blanca de Rasquera.

Article 5. Cria i alimentació.

Les cabres reproductores han de ser criades en règim extensiu o semi extensiu amb accés a la pastura del Parc durant tot l'any. És una pastura de secà que forma part de l'aprofitament tradicional de mosaic del paisatge mediterrani i consisteix principalment en prats d'albellatge, repoblacions forestals, franges de prevenció d'incendis, brolles i sotabosc. Excepcionalment, per causes climatològiques, es permetrà la pastura fora del Parc i només se'ls complementarà l'alimentació amb alfals, palla i gra en èpoques de cria i de climatologia adversa (principalment sequera).

La lactació dels cabrits haurà d'ésser sempre materna i durarà tota la vida, per tant, aquests cabrits no seran desmamats fins al sacrifici, tot i que ja hauran menjat sòlid a partir dels 20 dies i hauran sortit a pasturar alguns dies.

Article 6. Procedència.

Els cabrits destinats a produir carn emparada per la marca "Cabrit de Collserola" només podran ésser criats en explotacions del Parc Natural de la Serra de Collserola.

Article 7. Producció ecològica.

Les explotacions ramaderes cabrunes seran de producció ecològica i hauran d'estar donades d'alta al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Capítol 3 Sacrifici i especejat.

Article 8. Sacrifici.

El sacrifici s'ha de realitzar en els escorxadors autoritzats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya i donats d'alta al CCPAE.

El sacrifici dels animals de la marca "Cabrit de Collserola" es realitzarà a l'edat de 40-50 dies i amb un pes de 5-7 quilograms en canal.

Els escorxadors autoritzats hauran de portar un llibre de registre on constaran les dades relatives a aquests animals.

Dimarts, 11 d'abril de 2017

Article 9. Especejat.

Les sales de desfer hauran d'estar autoritzades pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya i donats d'alta al CCPAE.

Capítol 4 Etiquetatge i comercialització.

Article 10. Identificació de les canals.

Les canals i mitges canals, a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia, la data de sacrifici, el nom de l'explotació d'engreix i el municipi.

Article 11.

Les carns que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzades amb la marca "Cabrit de Collserola".

En cas que les canals es comercialitzin per peces, la carn es vengui envasada o es talli en el punt de venda, aquesta s'acompanyarà del certificat individual de l'animal de procedència, numerat començant per 1 i seguint ordre cronològic segons el número de peces en que s'hagi desfet la canal.

Article 12.

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Cabrit de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Article 13. Registre.

Els productors del 'Cabrit de Collserola'hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin el 'Cabrit de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Cabrit de Collserola'es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Capítol 5. Promoció i certificació.

Article 14.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

Article 15.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació del "Cabrit de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda. El sistema de traçabilitat ha d'ésser capaç d'identificar en tot moment cada peça de carn amb el seu animal corresponent.

Article 16.

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Cabrit de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 17.

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Dimarts, 11 d'abril de 2017

VI DE COLLSEROLA.

És la marca amb què es distingeixen els vins que compleixen amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament tècnic específic.

Aquests vins provenen de les explotacions agrícoles de l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC.

Capítol 1 Generalitats.

Article 1.

Podran gaudir del distintiu de garantia els vins procedent de la vinya (*Vitis vinifera*) que compleixin les condicions d'aquest Reglament i la legislació vigent.

Article 2. Nom.

"Vi de Collserola".

Capítol 2 Producció.

Article 3. Traçabilitat.

Els productors hauran de disposar d'un sistema d'autocontrol per garantir l'acompliment de les especificacions del present reglament. El sistema d'autocontrol ha de reflectir la traçabilitat de la producció emparada des de la collita del raïm, passant per l'elaboració i l'envasament, i fins al punt de venda. Tota aquesta documentació es conserva pel titular de l'explotació durant un mínim de 5 anys.

Article 4. Varietats.

Les varietats de raïm aptes per a aquesta producció corresponen a les diferents varietats presents a les vinyes de la Serra de Collserola.

Article 5. Conreu.

Les pràctiques de cultiu seran les tradicionals que tendeixen a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

La densitat de plantació màxima serà de 4500 ceps/ha i la densitat mínima de 1800 ceps/ha.

Article 6. Procedència.

El vi de finca serà obtingut exclusivament de raïms procedents de vinyes que constitueixen una unitat d'explotació vitícola.

Les vinyes utilitzades per fer vi de la marca "Vi de Collserola" només podran ésser produïdes en explotacions del Parc Natural de la Serra de Collserola. No es podrà barrejar amb raïm ni vi d'un altre origen.

Capítol 3 Elaboració.

Article 7.

Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsat del most, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i la criança del vi, tendiran a obtenir productes de màxima qualitat i tipicitat. Els criteris de qualitat els establirà la comissió de seguiment.

Pel que fa a l'obtenció del vi, aquest ha de ser elaborat, embotellat i criat per cellers els quals tenen la titularitat de les vinyes situades en una finca, i estan situats a la mateixa finca o, excepcionalment, en cellers pròxims. Aquest tipus de

Dimarts, 11 d'abril de 2017

vins tindran una elaboració i cria totalment independents, diferenciada dins del celler, i son identificables en qualsevol moment.

El celler haurà d'estar autoritzat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.

Capítol 4 Etiquetatge i comercialització.

Article 8. Presentacions.

El vi es comercialitzarà en ampolles de vidre de 0,75 litres.

El nom del vi estarà vinculat al nom de les vinyes de les quals s'obtenen aquests vins amb característiques qualitatives especials.

Article 9. Identificació.

El vi, a més de les etiquetes amb el contingut de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació vigent, s'acompanyaran amb el logotip de la marca de garantia.

Article 10.

Els vins que compleixin la totalitat dels requisits inclosos en aquest Reglament podran ésser comercialitzat amb la marca "Vi de Collserola".

Article 11.

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Vi de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Article 12. Registre.

Els productors i elaboradors del 'Vi de Collserola' hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors i elaboradors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin el 'Vi de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Vi de Collserola' es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Capítol 5. Promoció i certificació.

Article 13.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquest Reglament tècnic de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

Article 14.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació del "Vi de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquest Reglament tècnic i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda.

Article 15.

Si hi ha alguna explotació que a més a més de complir aquest reglament per a la producció de "Vi de Collserola" també compleix altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també el logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 16.

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

Dimarts, 11 d'abril de 2017

La qual cosa es fa pública als efectes del previst a l'article 66 del Decret 179/1995, de 13 de juny, pel qual s'aprovà el Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals i a l'article 196.2 del Reial Decret 2568/1986, de 28 de novembre, pel qual s'aprovà el Reglament d'organització, funcionament i règim jurídic de les entitats locals.

Si voleu impugnar aquest acord, que posa fi a la via administrativa, heu d'interposar recurs contenciós administratiu davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya, en el termini de dos mesos, a comptar des del dia següent a la publicació d'aquest anunci.

Barcelona, 4 d'abril de 2017
El secretari, Sebastià Grau Àvila