

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació,

ORDE de 25 de setembre de 2006, del conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat del «pernil curat», per a la seua distinció amb la marca de qualitat CV. [2006/11215]

En el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, s'aprova el Reglament de la Marca de Qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris (*Diari Oficial de la Generalitat* núm. 3.273, del dia 26), i s'hi estableix un mecanisme de distinció tècnica i comercial d'aquells productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic, per protegir la seua singularitat, evitar competències deslleials i facilitar al consumidor la seua identificació.

Després dels estudis tècnics corresponents, l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària ha estimat que, per les seues característiques i qualitat, el pernil curat és un producte amb prou mereixements per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de la disposició esmentada; Acull i impulsa d'esta manera la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Reglamentant, per pert de l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària, la qualitat del pernil curat, d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, la seua comercialització podrà emparar-se amb la marca de qualitat CV, de titularitat de la Generalitat Valenciana, sempre que es complisquen les condicions d'autorització i ús establides en el reglament de la marca aprovat per este decret, l'aplicació i la gestió de la qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través de l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària.

Per tot això, a l'empara de les disposicions de l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià,

ORDENE

Primer

Aprovar la reglamentació de qualitat del «pernil curat», que figura en l'annex d'esta orde, a l'efecte de l'autorització respecte d'este producte de l'ús de la marca de qualitat CV, d'acord amb el seu reglament, aprovat per mitjà del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià. Queda inscrit este producte en el Registre de Productes Agroalimentaris amb Marca de Qualitat CV.

Segon

La reglamentació de qualitat adoptada serà efectiva des de la seua publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat*.

València, 25 de setembre de 2006

El conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació
JUAN GABRIEL COTINO FERRER

ANNEX

Reglamentació de qualitat del «pernil curat!»

En esta reglamentació s'establixen els criteris generals per a identificar el «PERNIL CURAT» que pot distingir-se amb la marca de qualitat CV, amb la descripció del conjunt de requisits i controls que tenen la finalitat d'aconseguir la diferenciació del producte davant del consumidor, tant per les seues especials característiques de qualitat com les seues condicions de producció i condicionament. Per a esta finalitat es descriuen els requisits mínims següents:

1) Composició del producte

Pernil de porc, sal marina de les salines de la Comunitat Valenciana, sals nitrificants (E-250, E-252) i coadjuvant del curat (E-301).

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ORDEN de 25 de septiembre de 2006, del conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba la reglamentación de calidad del «jamón curado», para su distinción con la marca de calidad "CV". [2006/11215]

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, aprueba el Reglamento de la Marca de Calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios (*Diari Oficial de la Generalitat* núm. 3.273, del día 26), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor la identificación de los mismos.

Tras los estudios técnicos correspondientes, el Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria ha estimado que por sus características y calidad, el «jamón curado» es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsions de la citada disposición, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Al reglamentarse por el Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria la calidad del «amón curado», de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, su comercialización podrá ampararse con la marca de calidad «CV», de titularidad de la Generalitat Valenciana, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho Decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano,

ORDENO

Primero

Aprobar la reglamentación de calidad del «jamón curado», que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización respecto de este producto, del uso de la marca de calidad «CV», de acuerdo con su Reglamento aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano; quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con Marca de Calidad «CV».

Segundo

La reglamentación de calidad adoptada será efectiva desde su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat*.

Valencia, 25 de septiembre de 2006

El conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación
JUAN GABRIEL COTINO FERRER

ANEXO

Reglamentación de calidad del «jamón curado»

En la presente reglamentación se establecen los criterios generales para identificar el «JAMÓN CURADO» que puede distinguirse con la marca de calidad «CV», describiendo el conjunto de requisitos y controles cuyo fin es conseguir la diferenciación del producto ante el consumidor, tanto por sus especiales características de calidad como sus condiciones de producción y acondicionamiento. Para tal fin se describen los siguientes requisitos mínimos:

1) Composición del producto.

Jamón de cerdo, sal marina de las salinas de la Comunidad Valenciana, sales nitrificantes (E-250, E-252) y coadyuvante del curado (E-301).

2) Mètode de producció i elaboració

Se seguiran les etapes següents:

a) Recepció i selecció de pernills. Les peces càrnies hauran de ser subministrades per proveïdors homologats d'acord amb uns criteris d'avaluació de proveïdors que seran, almenys, proveïdor autoritzat per l'administració competent en matèria de seguretat alimentària i grau de conformitat dels enviaments realitzats a les condicions higièniques i de temperatura del transport. La peça, després de la seua separació de la resta de la canal fins a la recepció en les instal·lacions de manipulació, no haurà superat els 3 °C. En la recepció i la manipulació fins a l'etapa de saladura es mantindrà la temperatura suficient perquè al centre de la peça no se superen els 3 °C. Els pesos mínims de les peces de pernil en sang amb pota i pernil en sang sense pota són de 10,5 i 10,0 kg respectivament. Les peces presentaran més d'un centímetre de grossària de greix subcutani mesurat a nivell de la unió de la cuixa amb la punta de l'os isqui, o en peces amb tall en V quedarà la superfície de la peça coberta. La cuixa estarà parcialment coberta.

b) Preparació de la matèria primera. Cada peça càrnia és revisada quant al tall, és dessagnada i identificada. La identificació es realitza per marcatge de cada una de les peces a foc o amb tinta.

c) Saladura. L'organització tindrà previst el criteri de fi d'etapa de saladura per a cada lot que la iniciï, igual que la temperatura i humitat relativa durant tota l'etapa de saladura. Els productes i les ferramentes utilitzats per a la saladura seran els adequats i permesos.

d) Postsalament. Les peces, després de l'etapa de saladura, seran netejades de les restes de sal i reposaran un període mínim de 40 dies a una temperatura que no superarà els 6 °C i amb una humitat relativa entre el 70 i el 95%.

e) Assecatge. Per a cada lot en producció es tindrà previst el gradient d'humitat i de temperatura de l'etapa d'assecatge i la seua duració, sempre major de 140 dies. Per a cada lot en procés d'assecatge se'n controlarà la minva de manera que no finalitzi l'etapa fins a superar una minva mitjana del 30%.

f) Afinament. Després de l'assecatge, les peces es mantindran un període de temps superior a 60 dies en condicions de temperatura i humitat controlades, a les fosques i penjades sense contacte entre elles. En finalitzar esta etapa, les peces hauran assolit almenys el 35% de minva en pes durant un període de processament, des de l'inici de la saladura fins a la finalització de l'afinament, superior a un any.

g) Emmagatzemament i confecció. Una vegada finalitzat el producte, s'emmagatzemarà a temperatura no superior de 25 °C. I amb una humitat relativa entre el 70 i el 85%. Les manipulacions posteriors que porten les peces fins al seu format comercial es realitzaran en les condicions higièniques que en cada cas es requereixca. Del producte confeccionat, se'n coneixerà la traçabilitat, la procedència relativa al lot de processament i els materials que van participar en l'obtenció.

h) Distribució. L'organització coneixerà la destinació de cada lot de producte final o porció d'este. Quan la referència comercial estiga preparada per a ser venuda al client final sense fraccionament previ, s'identificarà cada unitat de venda menor; en els altres casos, la identificació es realitzarà en la peça de manera que pugui mantindre's fins a esgotar-la. Quan es tracte de producte especejat, la distribució es realitzarà amb temperatura controlada que no supere els 7 °C, mentre que la distribució de formats comercials de peces senceres podrà ser a temperatura ambient evitant que se supere els 33 °C.

3) Característiques físiques del producte

– Conformació general de la peça d'acord amb la referència. Sense defecte de perfilació.

– Uniformitat externa de la peça i de l'aspecte extern dels seus components.

– Tacte superficial ferm en component muscular i lleugerament depressible en component gras. La duresa al tacte en crostí i cuixa indicarà una curació homogènia de la peça.

– Absència de defectes superficials com ara clavills, colors estranys, hematomes, cremades, remelo i coquera.

– Absència de cossos estranys, paràsits i altres insectes.

– L'organització que presente el producte especejat tindrà establida la grandària de porció i la seua homogeneïtat en cada referència.

2) Método de producción y elaboración.

Se seguirán las siguientes etapas:

a) Recepción y selección de jamones. Las piezas cárnicas deberán ser suministradas por proveedores homologados de acuerdo con unos criterios de evaluación de proveedores, que serán al menos, Proveedor autorizado por la administración competente en materia de seguridad alimentaria y grado de conformidad de los envíos realizados a las condiciones higiénicas y de temperatura del transporte. La pieza, tras su separación del resto de la canal hasta su recepción en las instalaciones de manipulación, no habrá superado los 3°C. En la recepción y su manipulación hasta la etapa de salazón se mantendrá la temperatura suficiente para que en el centro de la pieza no se superen los 3°C. Los pesos mínimos de las piezas de jamón en sangre con pata y jamón en sangre sin pata son de 10,5 y 10,0 Kg.G respectivamente. Las piezas presentarán más de un cm. de espesor de grasa subcutánea medido a nivel de la unión de la babilla con la punta del hueso isquión, o en piezas con corte en «V» quedará la superficie de la pieza cubierta. La babilla estará parcialmente cubierta.

b) Preparación de la materia prima. Cada pieza cárnica es revisada en cuanto a su corte, es desangrada e identificada. La identificación se realiza por marcado de cada una de las piezas a fuego o con tinta.

c) Salazón. La organización tendrá previsto el criterio de fin de etapa de salazón para cada lote que la iniciï, al igual como la temperatura y humedad relativa durante toda la etapa de salazón. Los productos y herramientas utilizados para la salazón serán los adecuados y permitidos.

d) Postsalado. Las piezas tras la etapa de salazón serán limpiadas de los restos de sal y reposarán un periodo mínimo de 40 días a una temperatura que no superarà los 6°C y con una humedad relativa entre 70 y 95%.

e) Secado. Para cada lote en producción se tendrá previsto el gradiente de humedad y de temperatura de la etapa de secado y su duración, siempre mayor de 140 días. Para cada lote en proceso de secado se controlará la merma de forma que no finalice la etapa hasta superar una merma promedio de 30%.

f) Afinamiento. Tras el secado las piezas se mantendrán un periodo de tiempo superior a 60 días en condiciones de temperatura y humedad controladas, en oscuridad y colgadas sin contacto entre ellas. Al finalizar esta etapa las piezas habrán alcanzado al menos el 35% de merma en peso durante un periodo de procesado, desde el inicio de la salazón hasta la finalización del afinamiento, superior a un año.

g) Almacenamiento y Confección. Finalizado el producto se almacenará a temperatura no superior de 25°C. y con una humedad relativa entre 70 y 85%. Las manipulaciones posteriores que lleven a las piezas hasta su formato comercial se realizarán en las condiciones higiénicas que en cada caso se requiera. Del producto confeccionado se conocerá su trazabilidad, procedencia relativa al lote de procesado así como los materiales que participaron en su obtención.

h) Distribución. La organización conocerá el destino de cada lote de producto final o porción de éste. Cuando la referencia comercial esté preparada para ser vendida al cliente final sin previo fraccionamiento, se identificará cada unidad de venta menor; en los otros casos la identificación se realizará en la pieza de forma que pueda mantenerse hasta agotarla. Cuando se trate de producto porcionado la distribución se realizará con temperatura controlada que no supere los 7°C., mientras que la distribución de formatos comerciales de piezas enteras podrá ser a temperatura ambiente evitando que se supere los 33°C..

3) Características físicas del producto.

– Conformación general de la pieza arreglo a la referencia. Sin defecto de perfilado.

– Uniformidad externa de la pieza y del aspecto externo de sus componentes.

– Tacto superficial firme en componente muscular y ligeramente depresible en componente graso. La dureza al tacto en maza y babilla indicará una curación homogénea de la pieza.

– Ausencia de defectos superficiales como grietas, colores extraños, hematomas, quemaduras, remelo y coquera.

– Ausencia de cuerpos extraños, parásitos y otros insectos.

– La organización que presente el producto porcionado tendrá establecido el tamaño de porción y su homogeneidad en cada referencia.



DIARI OFICIAL

DE LA GENERALITAT VALENCIANA

Any XXIX

Dimarts, 3 d'octubre de 2006 / Martes, 3 de octubre de 2006

Núm. 5.359

III. CONVENIS I ACTES

g) ALTRES ASSUMPTES

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació,

ORDE de 25 de setembre de 2006, del conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat del «pernil curat», per a la seua distinció amb la marca de qualitat CV. [2006/11215]

(Continuació)

- Absència de defectes de tall en la presentació en mitjans i espejaments.
- Porció íntegra.
- Condició d'envasament a buit o amb atmosfera controlada mantinguda en el temps.
- Aspecte al tall. Brillant. Magre de rosa al púrpura i amb greix intersticial de blanca a groguenca. Sense defectes apreciables en superfície de tall com ara taques, halos interns o vel.
- Textura homogènia, poc fibrosa, sense pastositat ni reblaniments.
- Sabor delicat, poc salat, aroma agradable i característica. Greix aromàtic i de sabor grat. Absència de sabor fumat, sabors i olors anòmals.

4) Propietats fisicoquímiques del producte

Els paràmetres fisicoquímics hauran de complir les toleràncies següents:

Valor (% pes)

- Humitat:	52 – 57
- Greix:	5 – 15
- Proteïna:	30 – 33
- Hidrats de carboni:	0 – 0,1
- Clorur sòdic	Màxim 15%

Dades referides al pes total no exempt d'humitat, excepte la determinació de clorur sòdic, que es realitza sobre extracte sec desgreixat.

5) Característiques de les instal·lacions

Els establiments d'elaboració hauran de complir els requisits establits en la legislació vigent en matèria higienicosanitària.

6) Requisits mínims de control

Els operadors que facen ús de la marca de qualitat CV hauran de vetlar pel compliment de les exigències establides en els apartats anteriors. També mantindran un sistema de gestió de la qualitat documentat que incloga, a més de l'aplicació d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), un sistema de traçabilitat eficaç i un tractament previst de les reclamacions i de les no-conformitats derivades del seguiment d'usuaris de marca i del control oficial.

III. CONVENIOS Y ACTOS

g) OTROS ASUNTOS

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ORDEN de 25 de septiembre de 2006, del conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba la reglamentación de calidad del «jamón curado», para su distinción con la marca de calidad "CV". [2006/11215]

(Continuación)

- Ausencia de defectos de corte en la presentación en medios y porcionados.
- Porción íntegra.
- Condición de envasado a vacío o con atmósfera controlada mantenida en el tiempo.
- Aspecto al corte. Brillante. Magro de rosa al púrpura y con grasa intersticial de blanca a amarillenta. Sin defectos apreciables en superficie de corte como manchas, halos internos o velo.
- Textura homogénea, poco fibrosa, sin pastosidad ni reblandecimientos. Tacto de la grasa interna untuosa.
- Sabor delicado, poco salado, aroma agradable y característico. Grasa aromática y de sabor grato. Ausencia de sabor ahumado, sabores y olores anómalos.

4) Propiedades físico-químicas del producto.

Los parámetros físico-químicos deberán cumplir las siguientes tolerancias:

Valor (% peso)

- Humedad:	52 – 57
- Grasa:	5 – 15
- Proteína:	30 – 33
- Hidratos de carbono:	0 – 0,1
- Cloruro sódico	máximo 15%

Datos referidos al peso total no exento de humedad, excepto la determinación de cloruro sódico que se realiza sobre extracto seco desengrasado.

5) Características de las instalaciones.

Los establecimientos de elaboración deberán cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria.

6) Requisitos mínimos de control

Los operadores que hagan uso de la Marca de Calidad "CV" deberán velar por el cumplimiento de las exigencias establecidas en los apartados anteriores. También mantendrán un sistema de gestión de la calidad documentado que incluya además de la aplicación de "Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico" (APPCC), un sistema de trazabilidad eficaz y un tratamiento previsto de las reclamaciones y de las no conformidades derivadas del seguimiento de usuarios de marca y del control oficial.

Mantindrà els registres que evidencien l'adequació del sistema de gestió de la qualitat, del procés i de les seues condicions quant a la seua duració, a la temperatura i a la humitat relativa en cada etapa d'elaboració, i del nivell higiènic dels locals de processament.

A partir de la informació del sistema de la qualitat, el responsable de la producció elaborarà un registre per lot on indique el compliment de les especificacions esperades.

Periòdicament, l'organització realitzarà activitats de verificació del compliment dels requisits establits en este reglament i mantindrà els registres que se'n deriven. Cada lot destinat a comercialitzar-se amb la distinció serà qualificat en funció de la seua conformitat a este reglament atorgada per una entitat d'inspecció autoritzada per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

*RESOLUCIÓ de 22 de setembre de 2006, de la Direcció General d'Investigació, Desenvolupament i Innovació Agropecuària, per la qual es declara l'existència d'un focar de *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier, 1790) al terme municipal de Dolores i se'n delimiten les àrees de protecció i d'especial vigilància. [2006/11170]*

La detecció a la província de València de l'insecte *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier, 1790), denominat també curculionid ferruginós, que constituïx una plaga que ataca les palmeres i l'expansió del qual suposaria un greu perill per als palmerars de la Comunitat Valenciana, ha fet necessària l'adopció de mesures fitosanitàries contra este. En este sentit, l'Orde de 24 de febrer de 2004, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es declara l'existència oficial de *Rhynchophorus ferrugineus* a la Comunitat Valenciana, va qualificar d'utilitat pública la lluita contra este i va establir les actuacions obligatòries per a la seua eradicació i control (DOGV núm. 4.707, de 08.03.2004). Posteriorment, l'Orde de 7 de novembre de 2005 modifica parcialment l'Orde de 24 de febrer (DOGV núm. 5.134, de 14.11.2005).

L'article 7 de l'Orde de 24 de febrer de 2004 esmentada establix que les àrees de protecció i especial vigilància, així com les zones afectades, s'establiran per resolució de l'actual Direcció General d'Investigació, Desenvolupament i Innovació Agropecuària, d'acord amb les disposicions de l'article 11 del Decret 149/2005, de 21 d'octubre, del Consell de la Generalitat, pel qual s'aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

En virtut d'això, i atés que s'ha detectat l'existència d'un focar de la plaga de *Rhynchophorus ferrugineus* al terme municipal de Dolores (Alacant), i de conformitat amb les disposicions normatives citades, resolc:

Primer

Declarar l'existència d'un focar de *Rhynchophorus ferrugineus* al terme municipal de Dolores (Alacant).

Segon

Establir una àrea de protecció en un cercle de 5 km de radi al voltant del punt situat a la partida Cuadra Nueva, polígon 2, parcel·la 91, i de coordenades UTM ED50: X=697948 Y=4225122.

Tercer

Establir una àrea d'especial vigilància en la corona circular compresa entre els radis de 5 i 10 km al voltant del punt esmentat adés.

Quart

El moviment i tractament de les palmeres en estes àrees queden sotmesos a les disposicions de l'Orde de 24 de febrer de 2004, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, modificada per mitjà de l'Orde de 7 de novembre de 2005.

Mantendrá los registros que evidencien la adecuación del sistema de gestión de la calidad, del proceso y de sus condiciones en cuanto a su duración, a la temperatura y a la humedad relativa en cada etapa de elaboración, y del nivel higiénico de los locales de procesamiento.

A partir de la información del sistema de la calidad, el responsable de la producción elaborará un registro por lote donde indique el cumplimiento de las especificaciones esperadas.

Periòdicament, l'organització realitzarà activitats de verificació del compliment dels requisits establits en este reglament i mantindrà els registres que de ellas se deriven. Cada lote destinado a comercializarse con la distinció serà qualificat en funció de su conformitat a este reglamento otorgada por una entidad de inspección autorizada por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

*RESOLUCION de 22 de septiembre de 2006, de la Dirección General de Investigación, Desarrollo e Innovación Agropecuaria, por la que se declara la existencia e un foco de *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier, 1790), en el término municipal de Dolores y se delimitan las áreas de protección y de especial vigilancia. [2006/11170]*

La detecció en la província de Valencia del insecte *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier, 1790), denominado también "curculionido ferruginoso", que constituye una plaga que ataca las palmeras y cuya expansión supondría un grave peligro para los palmerales de la Comunidad Valenciana, ha hecho necesaria la adopción de medidas fitosanitarias contra el mismo. En este sentido, la Orden de 24 de febrero de 2004, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la cual se declara la existencia oficial de *Rhynchophorus ferrugineus* en la Comunidad Valenciana, calificó de utilidad pública la lucha contra el mismo y estableció las actuaciones obligatorias para su erradicación y control (DOGV núm. 4.707, de 08.03.2004). Posteriormente, la Orden de 7 de noviembre de 2005, modifica parcialmente la Orden de 24 de febrero (DOGV núm. 5.134, de 14.11.2005).

El artículo 7 de la citada Orden de 24 de febrero de 2004 establece que las áreas de protección y especial vigilancia, así como las zonas afectadas, se establecerán por resolución de la actual Dirección General de Investigación, Desarrollo e Innovación Agropecuaria, conforme a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 149/2005, de 21 de octubre, del Consell de la Generalitat, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En su virtud, y habiéndose detectado la existencia de un foco de la plaga de *Rhynchophorus ferrugineus* en el término municipal de Dolores (Alicante), y de conformidad con lo dispuesto en las disposiciones normativas citadas, resuelvo:

Primero

Declarar la existencia de un foco de *Rhynchophorus ferrugineus* en el término municipal de Dolores (Alicante).

Segundo

Establecer un área de protección en un círculo de 5 km de radio alrededor del punto sito en la partida Cuadra Nueva, polígono 2, parcela 91, y de coordenadas UTM ED50: X=697948 Y=4225122.

Tercero

Establecer un área de especial vigilancia en la corona circular comprendida entre los radios de 5 y 10 km. alrededor del anteriormente mencionado punto.

Cuarto

El movimiento y tratamiento de las palmeras en estas áreas queda sometido a lo dispuesto en la Orden de 24 de febrero de 2004, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, modificada por la Orden de 7 de noviembre de 2005.