

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

ORDE de 3 de juliol de 2007, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat de la clòtxina, per a la seua distinció amb la marca de qualitat «CV». [2007/9827]

El Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, aprova el Reglament de la Marca de Qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris (*Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, núm. 3273, del dia 26), i estableix un mecanisme de distinció tècnica i comercial d'aquells productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic, per a protegir la seua singularitat, i evitar competències deslleials i facilitar al consumidor la identificació d'estos.

Després de realitzar els estudis tècnics corresponents, l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària ha estimat que, per les seues característiques i qualitat, la clòtxina és un producte amb mereixements suficients per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de l'esmentada disposició, acollint i impulsant la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Al reglamentar-se per l'Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària la qualitat de la clòtxina, 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, complint les condicions d'autorització i ús establides en el Reglament de la Marca aprovat per l'esmentat decret, l'aplicació i gestió del 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 del que es disposa en l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià,

ORDENE

Primer

Aprovar la reglamentació de qualitat de la clòtxina, que figura en l'annex de la present 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 pel Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i 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 publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 3 de juliol de 2007

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANNEX

Reglamentació de qualitat de la clòtxina
Institut Valencià de Qualitat Agroalimentària

En la present reglamentació s'establixen els criteris generals per a identificar la clòtxina que es poden distingir amb la marca de qualitat CV, i es descriu el conjunt de requisits i controls, la finalitat dels quals és aconseguir la diferenciació del producte davant del consumidor, tant per les seues especials característiques de qualitat com les seues condicions de producció i de condicionament. Per a esta finalitat es descriuen els següents requisits mínims:

1) Definició del producte

Mytilus galloprovincialis o clòtxina mediterrània, viu i sencer, cultivat en musclera al Mediterrani i destinat al consum immediat.

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ORDEN de 3 de julio de 2007, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba la reglamentación de calidad de la «clóchina», para su distinción con la marca de calidad «CV». [2007/9827]

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 Valenciana* núm. 3273, del día 26), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiars 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, la «clóchina» 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 de la «clóchina», 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 de la «clóchina», 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 Comunitat Valenciana*.

Valencia, 3 de julio de 2007

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANEXO

Reglamentación de calidad de la «clóchina»
Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria

En la presente reglamentación se establecen los criterios generales para identificar la «clóchina» que pueden 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) Definición del producto.

Mytilus galloprovincialis o mejillón mediterráneo, vivo y entero, cultivado en batea en el mediterráneo y destinado al consumo inmediato.

2) Mètode de producció i elaboració

Se seguiran les etapes següents:

a) Llabor o criançó

L'obtenció de llavor directament del medi natural per l'activitat de marisqueig, autoritzada per l'administració competent en la matèria o bé per la compra de la llavor al mariscador o viver autoritzat. En ambdós casos la llavor procedirà del Mediterrani.

b) Sembra o encordat

Fixació de la llavor per la tècnica d'emballament en les cordes de les muscleres autoritzades, aprofitant la fixació natural del molusc. La distribució de la llavor es realitzarà segons la seua grandària i d'acord amb la planificació de la producció de la musclera. Estes cordes inicialment se subjecten a la tangonada per tres punts fins que es considera finalitzada l'etapa d'adaptació de la llavor a la seua nova ubicació. Llavors es realitza la solta a pic, i queda la corda en posició vertical sostinguda només des d'un punt de la tangonada.

c) Engreix

Les muscleres autoritzades estaran situades en zones classificades com a tipus A o tipus B. Les comprovacions del desenvolupament adequat del molusc es realitzaran periòdicament per mostreig de cordes i com a conseqüència es planifiquen les operacions de solellat i pessigat. El solellat és la pràctica per la qual la musclera, de manera natural, selecciona els organismes que conviuen amb la clòtxina durant el seu cultiu per a evitar la presència d'espècies indesitjables i perjudicials per al desenvolupament normal del molusc.

d) Pessigat

Avançada l'etapa d'engreix les cordes de les muscleres s'allegeriran d'individus amb la finalitat d'augmentar l'espai vital del molusc i d'homogeneïtzar la collita futura. Els individus separats s'inclouen en altres cordes previstes en la planificació de producció de la musclera.

e) Collita

S'iniciarà quan els individus arriben les talles mínimes (almenys una grandària que requereisca igual o menys de 90 individus per a obtenir un quilogram) i, fins i tot, no han iniciat la seua fase reproductora, separant els individus comercialment adequats. La destinació de la recol·lecció és la instal·lació de depuració o la primera venda quan la depuració no és necessària. No es realitzarà reinstal·lació dels individus recol·lectats.

f) Neteja o fregada

En el mateix instant de la collita els individus separats de la corda es netejaran lleugerament, eliminant la matèria orgànica però mantenint les incrustacions típiques de la clòtxina (fideuet i queixal). No es realitzarà desbissatge.

g) Envasament

Les operacions d'envasament i d'identificació de cada envàs es realitzaran en la musclera. El producte comercialitzat emparat amb la marca de qualitat CV serà sempre envasat i precintat. Els formats d'envàs estaran establits i la informació de l'etiquetatge de cada envàs serà completa, d'acord amb la legislació vigent i a les condicions d'ús de la distinció CV.

h) Depuració

El transport fins a la depuradora es realitzarà de manera que es garantisca la viabilitat dels individus. La depuració es realitzarà en instal·lacions autoritzades i, durant el procés de depuració, l'envàs original del producte emparat es manté íntegre, precintat i sense pèrdua de la informació del marcatge. Finalitzat el tractament de depuració es complementa la identificació dels individus i la informació relativa al lot. El transport fins als centres d'expedició es realitzarà amb les mateixes garanties establides en el transport fins a la depuració.

i) Distribució

S'iniciarà des dels centres d'expedició autoritzats. La distribució es realitzarà de manera que es garantisca la viabilitat dels individus i es mantinguin íntegres els envasos i els seus precintes originals fins a la venda al consumidor final. En l'exposició i venda al client final el producte sempre anirà acompanyat de l'etiqueta original, que estarà situada en una zona visible junt a l'envàs fins a esgotar el seu contingut. Quan en l'exposició, el producte compartisca el mateix espai físic amb un producte no emparat, el responsable de la instal·lació mantindrà

2) Método de producción y elaboración.

Se seguirán las siguientes etapas:

a) Semilla o criançó

La obtención de semilla directamente del medio natural por la actividad de marisqueo, autorizada por la administración competente en la materia, o bien por la compra de la semilla a marisqueador o vivero autorizado. En ambos casos la semilla procederá del mediterráneo.

b) Siembra o encordado

Fijación de la semilla por la técnica de enmallado o embuche en las cuerdas de bateas autorizadas, aprovechando la fijación natural del molusco. La distribución de la semilla se realizará según su tamaño y de acuerdo a la planificación de la producción de la batea. Estas cuerdas inicialmente se sujetan a la tangoná por tres puntos hasta que se considera finalizada la etapa de adaptación de la semilla a su nueva ubicación. Entonces se realiza la suelta a pico, quedando la cuerda en posición vertical sostenida solo desde un punto de la tangoná.

c) Engorde

Las bateas autorizadas estarán situadas en zonas clasificadas como tipo A o tipo B. Las comprobaciones del desarrollo adecuado del molusco se realizarán periódicamente por muestreo de cuerdas y como consecuencia se planifican las operaciones de soleiat y pessigat. El soleiat es la práctica por la cual el clochiner, de forma natural, selecciona los organismos que conviven con la clóchina durante su cultivo para evitar la presencia de especies indeseables y perjudiciales para el desarrollo normal del molusco.

d) Pessigat

Avanzada la etapa de engorde las cuerdas de las bateas se aligerarán de individuos con el fin de aumentar el espacio vital del molusco y de homogeneizar la cosecha futura. Los individuos separados se incluyen en otras cuerdas previstas en la planificación de producción de la batea.

e) Cosecha

Se iniciará cuando los individuos alcanzan las tallas mínimas (al menos un tamaño que requiera igual o menos de 90 individuos para obtener un kilogramo) y aun no han iniciado su fase reproductora, separando los individuos comercialmente adecuados. El destino de la recolección es la instalación de depuración o la primera venta cuando la depuración no es necesaria. No se realizará reinstalación de los individuos recolectados.

f) Limpieza o fregá

En el mismo instante de la cosecha los individuos separados de la cuerda o embuche se limpiarán ligeramente, eliminando la materia orgánica pero manteniendo las incrustaciones típicas de la clóchina («fideuet» y «quixal»). No se realizará desbissado.

g) Envasado

Las operaciones de envasado e identificación de cada envase se realizarán a bordo de la batea. El producto comercializado amparado con la marca de calidad CV será siempre envasado y precintado. Los formatos de envase estarán establecidos y la información del etiquetado de cada envase será completa, conforme a la legislación vigente y a las condiciones de uso de la distinción CV.

h) Depuración

El transporte hasta depuradora se realizará de forma que se garantice la viabilidad de los individuos. La depuración se realizará en instalaciones autorizadas y, durante el proceso de depurado, el envase original del producto amparado se mantiene íntegro, precintado y sin pérdida de la información del marcado. Finalizado el tratamiento de depuración se complementa la identificación de los individuos y la información relativa al lote. El transporte hasta los centros de expedición se realizará con las mismas garantías establecidas en el transporte hasta depuración.

i) Distribución

Se iniciará desde los centros de expedición autorizados. La distribución se realizará de forma que se garantice la viabilidad de los individuos y se mantengan íntegros los envases y sus precintos originales hasta la venta al consumidor final. En la exposición y venta al cliente final el producto siempre irá acompañado de la etiqueta original, que estará ubicada en una zona visible junto al envase hasta agotar su contenido. Cuando en la exposición el producto comparta el mismo espacio físico con producto no amparado, el responsable de la instala-

drà mesures eficaces que garantisquen la separació física i eviten la confusió del consumidor.

3) Característiques del producte

3.1. Els mol·luscos vius hauran de posseir les característiques visuals pròpies de la frescor i la viabilitat, amb adequada reacció a la percussió i amb contingut normal de líquid intervalvar. La superfície externa de l'individu estarà brillant i no deshidratada i estaran nets de matèria orgànica, normalment amb incrustacions de crustacis i bissus. La carn presentarà una coloració pàl·lida-ataronjada amb predomini blanquinós, amb una relació de grandària entre valves i carn normal. El producte tindrà olor fresc a mar, sabor delicat i característic. Sense sabors, olors o textures anormals.

3.2. El producte es distribuirà en envasos de 10 quilograms. Es podran aprovar altres formats comercials per a les accions comercials que es plantegen. La grandària dels individus d'un mateix envàs és heterogènia.

La informació de l'etiquetatge de cada envàs es mantindrà llegible i serà d'acord amb la legislació vigent i a les condicions d'ús de la distinció CV.

3.3. Els paràmetres fisicoquímics hauran de complir les següents toleràncies (expressades en percentatge de pes):

- Humitat: 83,0 – 87,0
- Greix: 1,4 – 2,6
- Proteïna: 8,5 – 12,0
- Hidrats de carboni: 1,2 – 2,4

No contindrà compostos tòxics o nocius, ni compostos que puguen alterar el sabor i l'aparença del producte.

3.4. El producte complirà els següents requisits microbiològics:

- Tindrà menys de 300 coliformes fecals o menys de 230 «E. Coli» per cada 100 grams de carn de mol·lusc i líquid intervalvar en una prova NMP.

- Absència de salmonel·la en 25 grams de carn de mol·lusc.

4) Característiques de les instal·lacions

Les muscleres hauran d'estar autoritzades i complir els requisits establits per la legislació vigent. A més, quan la seua producció puga utilitzar la distinció CV hauran:

- Estar inscrites en el registre específic d'usuaris de la marca de qualitat CV.
- Facilitar les activitats de control per a garantir el bon ús de la distinció.
- Acomodar les instal·lacions, processos o directrius quan les conseqüències de les activitats de control ho requerisquen.
- Permetre la custòdia de la marca de qualitat.
- Disposar d'utensilis i d'equips adequats per a un tractament cuidados dels mol·luscos durant el cultiu i l'envasament.
- Permetre la diferenciació del producte destinat a clòtxina CV en qualsevol etapa del cultiu i condicionament, quan coexistisca en la mateixa musclera amb producte no emparable.
- Evitar activitats que suposen un risc sobre el medi ambient.

Les instal·lacions de depuració, els centres d'expedició i els mitjans de transport emprats seran els autoritzats per l'administració competent.

8) Requisits mínims de control

Els operadors que facen ús de la marca de qualitat CV estaran inscrits en el Registre d'Usuaris de la Marca CV i vetllaran pel compliment de les exigències establides en els apartats anteriors.

L'entitat autoritzada per l'administració competent en la matèria per a la gestió de la marca CV de la clòtxina planificarà les activitats de seguiment de l'ús de la marca pels inscrits en el registre, per a demostrar el seu bon ús i la seua eficàcia com a ferramenta de protecció de les produccions dels usuaris.

Com a conseqüència del seguiment a l'usuari i a la resolució de les peticions d'inscripció, l'entitat gestora de la marca de qualitat autoritzada manté actualitzada la informació del registre, proposa millores en els mètodes i criteris d'aplicació en la gestió del registre i gestiona els requisits de la marca de qualitat.

ció mantindrà medidas eficaces que garanticen la separació física y eviten la confusión del consumidor.

3) Características del producto

3.1. Los moluscos vivos deberán poseer las características visuales propias de la frescura y viabilidad, con adecuada reacción a la percusión y con contenido normal de líquido intervalvar. La superficie externa del individuo estará brillante y no deshidratada y estarán limpios de materia orgánica, normalmente con incrustaciones de crustáceos y biso. La carne presentará una coloración pálido-anaranjada con predominio blanquecino, con una relación de tamaño entre valvas y carne normal. El producto tendrá aroma fresco a mar, sabor delicado y característico. Sin sabores, aromas o texturas anormales.

3.2. El producto se distribuirá en envases de 10 kilogramos. Podrán aprobarse otros formatos comerciales para las acciones comerciales que se planteen. El tamaño de los individuos de un mismo envase es heterogéneo.

La información del etiquetado de cada envase se mantendrá legible y será conforme a la legislación vigente y a las condiciones de uso de la distinción CV.

3.3. Los parámetros físico-químicos deberán cumplir las siguientes tolerancias (expresadas en porcentaje de peso):

- Humedad: 83,0 – 87,0
- Grasa: 1,4 – 2,6
- Proteína: 8,5 – 12,0
- Hidratos de carbono: 1,2 – 2,4

No contendrá compuestos tóxicos o nocivos, ni compuestos que puedan alterar el sabor y apariencia del producto.

3.4. El producto cumplirá los siguientes requisitos microbiológicos:

- Tendrá menos de 300 coliformes fecales o menos de 230 «E.coli» por cada 100 gramos de carne de molusco y líquido intervalvar en una prueba NMP.

- Ausencia de salmonella en 25 gramos de carne de molusco.

4) Características de las instalaciones

Las bateas deberán estar autorizadas y cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente. Además, cuando su producción pueda utilizar la distinción CV deberán:

- Estar inscritas en el registro específico de usuarios de la marca de calidad CV.
- Facilitar las actividades de control para garantizar el buen uso de la distinción.
- Acomodar las instalaciones, procesos o directrices cuando las consecuencias de las actividades de control lo requieran.
- Permitir la custodia de la marca de calidad.
- Disponer de utensilios y equipos adecuados para un tratamiento cuidadoso de los moluscos durante el cultivo y el envasado.
- Permitir la diferenciación del producto destinado a clóchina CV en cualquier etapa del cultivo y acondicionamiento, cuando coexista en la misma batea con producto no amparable.
- Evitar actividades que supongan un riesgo sobre el medio ambiente.

Las instalaciones de depuración, los centros de expedición y los medios de transporte empleados serán los autorizados por la administración competente.

8) Requisitos mínimos de control

Los operadores que hagan uso de la Marca de Calidad «CV» estarán inscritos en el registro de usuarios de la marca CV y velarán por el cumplimiento de las exigencias establecidas en los apartados anteriores.

La entidad autorizada por la administración competente en la materia para la gestión de la marca CV de la clóchina planificará las actividades de seguimiento del uso de la marca por los inscritos en el registro, para demostrar su buen uso y su eficacia como herramienta de protección de las producciones de los usuarios.

Como consecuencia del seguimiento al usuario y a la resolución de las peticiones de inscripción, la entidad gestora de la marca de calidad autorizada mantiene actualizada la información del registro, propone mejoras en los métodos y criterios de aplicación en la gestión del registro y gestiona los requisitos de la marca de calidad.

Per a les activitats d'avaluació de la conformitat previstes en el Programa de Seguiment de l'Usuari de la Marca, l'entitat gestora de la marca subcontracta els serveis d'organitzacions especialitzades i autoritzades per l'administració competent en la matèria.

El control o seguiment de l'ús de la marca de qualitat es pot realitzar en qualsevol etapa de cultiu, condicionament o distribució de la clòtxina. Es podrà realitzar per mitjà de:

- Auditoria del procés de cultiu i condicionament.
- Mostratge i avaluació in situ de la presentació del producte.
- Mostratge, condicionament de la mostra i avaluació amb determinacions analítiques en laboratori.

Per a garantir l'eficàcia de les activitats de control i per a evidenciar la conformitat del producte emparat, el responsable de la musculera autoritzada a l'ús de la distinció CV mantindrà documentada i actualitzada:

- La planificació de producció de la musculera: indicant el període de recol·lecció i l'objectiu en quantitat de criancó prevista, el període de sembra i la data quan té previst que la instal·lació estiga completa, la freqüència de la revisió sobre la producció, freqüència estimada de les activitats més significatives, com solellat i pessigat, i període previst de collita amb les quantitats objectiu.

- L'adquisició de criancó, s'indicarà la data, l'origen, el mètode d'obtenció emprat i la quantitat.

- Els lots de collita emparats: cada partida de collita es considera lot de collita i s'identificarà. Cada lot es descriu amb la data de collita, els quilos collits, amb l'estimació de la mitjana del lot de collita del nombre d'individus necessaris per a completar un quilogram, identificació del mitjà de transport utilitzat i la instal·lació de depuració de destinació. Quan no es realitze depuració indicarà el centre d'expedició de destinació.

- Reclamacions i no-conformitats: el responsable de la instal·lació disposarà d'un format per al registre de les reclamacions dels clients, i un lloc per al seu arxiu. A més, quan es detecten desviacions, del procés o producte, als requisits ací establits, el responsable de la instal·lació iniciarà les accions correctives necessàries i les documentarà.

El responsable de la instal·lació autoritzada en l'ús de la distinció realitzarà activitats de verificació del compliment dels requisits establits en este reglament i mantindrà els registres que d'estes es deriven. Els aspectes microbiològics del producte es verificaran anualment i els fisicoquímics cada dos anys, almenys.

Para las actividades de evaluación de la conformidad previstas en el programa de seguimiento del usuario de la marca, la entidad gestora de la marca subcontracta los servicios de organizaciones especializadas y autorizadas por la administración competente en la materia.

El control o seguimiento del uso de la marca de calidad puede realizarse en cualquier etapa de cultivo, acondicionamiento o distribución de la clótxina. Podrá realizarse por medio de:

- Auditoria del proceso de cultivo y acondicionamiento.
- Muestreo y evaluación «in situ» de la presentación del producto.
- Muestreo, acondicionamiento de la muestra y evaluación con determinaciones analíticas en laboratorio.

Para garantizar la eficacia de las actividades de control y para evidenciar la conformidad del producto amparado, el responsable de la batea autorizado al uso de la distinción CV mantendrá documentada y actualizada:

- La planificación de producción de la batea: indicando el periodo de recolección y el objetivo en cantidad de criancó prevista, el periodo de siembra y la fecha cuando tiene previsto que la instalación esté completa, la frecuencia de la revisión sobre la producción, frecuencia estimada de las actividades más significativas, como soleiat y pessigat, y periodo previsto de cosecha con las cantidades objetivo.

- La adquisición de criancó, indicando la fecha, el origen, el método de obtención empleado y la cantidad.

- Los lotes de cosecha amparados: cada partida de cosecha se considera lote de cosecha y se identificará. Cada lote se describe con la fecha de cosecha, los kilos cosechados, con la estimación del promedio del lote de cosecha del número de individuos necesarios para completar un kilogramo, identificación del medio de transporte utilizado y la instalación de depuración destino. Cuando no se realice depuración indicará el centro de expedición de destino.

- Reclamaciones y no conformidades: El responsable de la instalación dispondrá de un formato para el registro de las reclamaciones de los clientes, y un lugar para su archivo. Además, cuando se detecten desviaciones, del proceso o producto, a los requisitos aquí establecidos, el responsable de la instalación iniciará las acciones correctivas necesarias y las documentará.

El responsable de la instalación autorizada en el uso de la distinción realizará actividades de verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento y mantendrá los registros que de ellas se deriven. Los aspectos microbiológicos del producto se verificarán anualmente y los fisicoquímicos cada dos años, al menos.