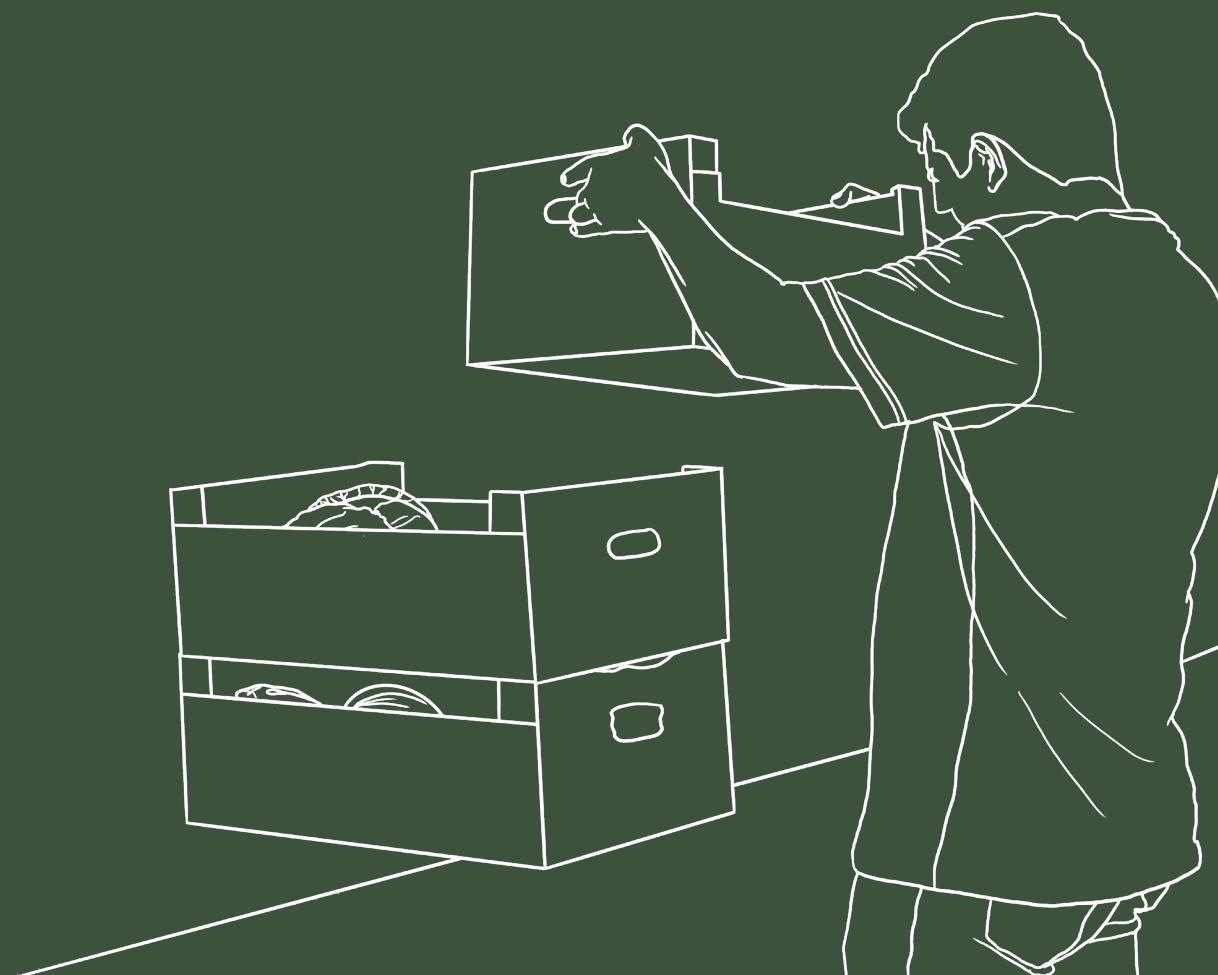


Protocolo de Calidad de los **productos hortofrutícolas ecológicos** en el marco del Programa Ecocomedores de Canarias



Mesa técnica de
Logística



Ecocomedores
de Canarias



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

Edita:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

Coordina:

Hernández García, Margarita M.

Autores/as:

Brito López, Emilio

Hernández García, Margarita. M.

Ochoa Vigo, Virginia

Pérez Rosales, Leonila

Quintero Rodríguez, Laura

Diseño gráfico y maquetación:

G. Guerra, Silvia – Yambalaya Estudio

Fecha de edición:

Diciembre 2023 (versión 1)

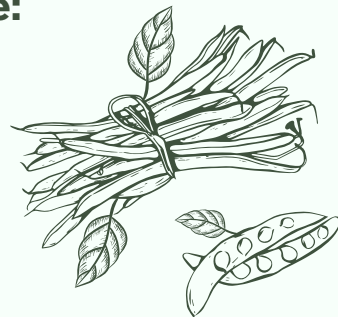
Ecocomedores
de Canarias





El contenido de este documento es el siguiente:

1. Origen de los productos
2. Requisitos de calidad
3. Presentación y acondicionamiento
4. Trazabilidad
5. Calibres recomendados
6. Fichas de control de calidad



Introducción

Uno de los objetivos del programa Ecocomedores de Canarias es la mejora de la calidad de la alimentación en los comedores escolares y otros comedores públicos o privados a través de la introducción de productos ecológicos frescos, locales y de temporada. La calidad de los productos que se incorporan a las cocinas de los ecocomedores tiene dos dimensiones básicas, por un lado se trata de productos que poseen una certificación de calidad que acredita el cumplimiento de estrictas normas recogidas en el reglamento europeo de producción ecológica, por otro, desde el programa se trata de garantizar que dichas frutas y hortalizas cumplen con los requisitos de calidad establecidos por la normativa vigente.

Los productos proceden de agricultoras y agricultores inscritos en el registro de operadores de producción ecológica de Canarias.

En cuanto a los factores de calidad que más influyen en el consumidor y que se convierten en uno de los principales componentes para la aceptación de los productos de consumo, normalmente se refieren a su aspecto externo: apariencia, frescura, grado de madurez, color, sabor, aroma, acondicionamiento, uniformidad y homogeneidad, es necesario disponer de documento donde se definan los requisitos de calidad establecidos por la normativa vigente para las frutas y hortalizas.

A este documento lo hemos denominado “Protocolo de Calidad de los productos horto-frutícolas en Ecocomedores”.

El objetivo general de este documento es que los agricultores y agricultoras inscritos en el programa Ecocomedores de Canarias ofrezcan productos ecológicos de calidad correctamente acondicionados y que respondan a los criterios de aceptación de los cocineros y cocineras.





1. Origen de los productos frescos, locales y de temporada.

El origen de los productos debe cumplir lo siguiente:

- 1º: Proceder de productoras/es ecológicas/os certificadas/os.
- 2º: Que éstos pertenezcan al grupo de productoras/es que debe proveer al centro y que se ha planificado desde el programa (según zona).

2. Requisitos de calidad de los productos.

Se estará a lo establecido en la legislación vigente:

- Reglamento de Ejecución (UE) no 543/2011 (DOL no 157 de 15.06.2011), por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=celex:32011R0543>

- Real Decreto 31/2009 (BOE de 24.01.09). Norma de comercialización para las papas de consumo..

<https://www.boe.es/eli/es/rd/2009/01/16/31>

El Reglamento de Ejecución (UE) no 543/2011 diferencia entre frutas y hortalizas cubiertas por una norma de comercialización específica y Frutas y hortalizas cubiertas por la norma general de comercialización. Es de destacar que las papas de consumo tienen su propia norma de comercialización regulada por el Real Decreto 31/2009.





2.1. Frutas y hortalizas con norma específica de comercialización

Manzanas, cítricos, kiwis, lechugas y escarolas, melocotones y nectarinas, peras, fresas, pimientos dulces, uvas de mesa y tomates.

Cada fruta y hortaliza de las citadas tiene su propia norma de comercialización donde se especifican para cada una de ellas la siguiente información:

- las variedades comerciales,
- requisitos mínimos de calidad,
- requisitos de madurez,
- clasificación por categorías (Extra, I o II),
- disposiciones relativas al calibrado,
- tolerancias de calidad y calibre,
- presentación, homogeneidad, acondicionamiento
- marcado.

Consultar el Link Reglamento (UE) no 543/2011

2.1.1. Etiquetado:

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

Envasador y/o expedidor: Nombre y dirección	Origen: País de origen	Categoría*:
	Producto*:	
Lote: código o fecha de envasado	Variedad o tipo*:	
	Calibre/Código de calibre*:	Peso Neto/No de unidades:

* Consultar norma de comercialización específica





2.2. Frutas y hortalizas cubiertas por la norma general de comercialización:

Se aplica a todas aquellas frutas y hortalizas distintas a las cubiertas por norma específica y a las papas de consumo que tienen su propia norma.

2.2.1. Requisitos mínimos de calidad:

- Enteros, de aspecto fresco.
- Sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten a la pulpa.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olores y sabores extraños.
- Los productos deberán hallarse en un estado que les permita: soportar su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
- Los productos deberán presentar un desarrollo suficiente que no sea excesivo y los frutos deberán encontrarse en un estado de maduración satisfactorio, sin estar pasados.
- El desarrollo y el estado de maduración de los productos deberán permitirles continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

2.2.2. Tolerancias de calidad:

Se permitirá en cada lote una tolerancia del 10% en número o en peso, de productos que no satisfagan los requisitos mínimos de calidad. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2%.

2.2.3. Etiquetado: la información obligatoria es la siguiente:

Envasador y/o expedidor: Nombre y dirección	
Origen: España	Lote: código





2.3. Papas de consumo:

En el caso de la comercialización de papas de consumo, deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 31/2009 norma de comercialización de las papas de consumo, donde se especifica la siguiente información:

- Tipos comerciales: “de primor”, “nuevas”, “de conservación”
- Requisitos mínimos de calidad
- Clasificación por categorías (I y II)
- Disposiciones relativas al calibrado
- Tolerancias de calidad y calibre
- Presentación, homogeneidad y acondicionamiento
- Marcado

Consultar el Link Real Decreto 31/2009

2.3.1. Etiquetado:

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

Envasador y/o expedidor: Nombre y dirección	Origen: País de origen	Categoría*:
	Producto*:	
Lote: código o fecha de envasado	Variedad o tipo*:	
	Calibre/Código de calibre*:	Peso Neto/No de unidades:

* Consultar Norma de comercialización

En todos los casos, la altura mínima de las menciones obligatorias se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura mínima de las minúsculas sea igual o superior a 1,2 mm.





3. Presentación y acondicionamiento.

Los productos deben presentarse en envases nuevos y limpios.

El Real Decreto 888/88 respecto a los recipientes para frutas y hortalizas no envasados (en envases abiertos) indica que:

- Los envases de madera, cartón, poliestireno expandido y, en general, aquellos que no puedan ser objeto de una correcta limpieza y desinfección después de su uso no deben ser reutilizados.
- Las dimensiones de los envases serán aquellas que impidan el contacto del producto con el exterior o con otra sustancia que no sea el recipiente y que además, eviten que sobresalga el producto.
- Los materiales usados en el interior de los envases deberán ser nuevos, limpios y de sustancia tal que no puedan causar a los frutos y hortalizas alteraciones externas ni internas.
- El uso de papeles y sellos vendrá condicionado a que las tintas o gomas usadas en la impresión no sean tóxicas.
- Los envases o recipientes tendrán que estar limpios y exentos de materias extrañas.
- Los productos empleados en la limpieza e higienización de los envases o recipientes, estarán autorizados por la normativa vigente.

4. Trazabilidad.

Entendiendo por trazabilidad la “posibilidad de encontrar y seguir el rastro a un alimento, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución”, ésta debe estar garantizada mediante los documentos y registros siguientes:

- Albarán o factura que emite el productor al comercializador/distribuidor que realiza la entrega de los productos al/los centros, en la que figuren:
 - no de operador- productor que realiza la entrega
 - no de operador- comercializador que recoge el producto
 - Fecha de la operación
 - Productos
 - Cantidad de cada producto
 - Precio unitario
 - Precio total



- Albarán de entrega que emite el comercializador/distribuidor y acompaña cada lote de productos que entrega al colegio, en el que se identifique:
 - Centro al que se realiza la entrega de productos
 - Mercancía que entrega al colegio: cantidad y precio de cada producto
 - Fecha de la entrega y operadores implicados
- Factura mensual que emite el comercializador/distribuidor al centro con el detalle de los productos entregados durante el mes que se cumple. Debe contener la siguiente información (según Real Decreto 2402/1985, de 18 de diciembre, por el que se regula el deber de expedir y entregar factura que incumbe a los empresarios y profesionales):
 - Número y, en su caso, serie
 - Nombre y apellidos o denominación social, NIF y domicilio del expedidor y del destinatario
 - Descripción de la operación y su contraprestación total
 - Lugar y fecha de su emisión
- Registro financiero o contable que pueda garantizar el seguimiento de la trazabilidad del producto, que han de llevar tanto agricultores como comercializadores/distribuidores.
- Facturación electrónica para aquellos casos en los que sea necesario, a petición de los centros.

5. Calibres recomendados para la comercialización en los ecocomedores.

Teniendo en cuenta que los ecocomedores tienen que elaborar menús para un número elevado de comensales en un tiempo limitado, se requiere que los productos hortofrutícolas tengan unos calibres adecuados que faciliten el trabajo en la cocina y economicen el tiempo.





A continuación se detallan los calibres recomendados para los principales productos que tienen una mayor exigencia en cuanto a este parámetro, así como el peso aproximado de los manojos de diferentes hortalizas de hoja, en los casos en que los centros no los pidan a granel. Esto servirá de referencia a aquellos productores y productoras que quieran participar en el abastecimiento de productos hortofrutícolas a estos centros.

Además de los calibres, es sumamente importante que se mantenga una homogeneidad dentro de la cantidad total de un mismo producto, principalmente en relación con aquellos productos que se introducen en las peladoras. Se debe hacer mención especial a hortalizas como las papas, zanahorias y cebollas que deben tener tamaños homogéneos dentro del saco o caja que los contenga.

Producto	Peso aproximado por unidad o por manojo
Acelgas	300 g manojo
Albahaca	100 g manojo
Apio	100 g manojo
Berros	100 g manojo
Beterrada	200 g mínimo
Calabaza	6 kg mínimo
Cebolla	200 g mínimo
Cilantro	100 g manojo
Col	1 kg
Espinaca	300 g manojo
Espinaca en rama	500 g manojo
Hierbahuerto	50 g manojo
Lechuga	300 g mínimo
Melón/ sandía	1 kg mínimo
Papa de consumo	220-250 g mínimo
Papaya	0.5 kg mínimo
Pepino	250 g
Perejil	100 g manojo
Puerro	200 g
Rúcula	100 g manojo
Zanahoria	150 g mínimo

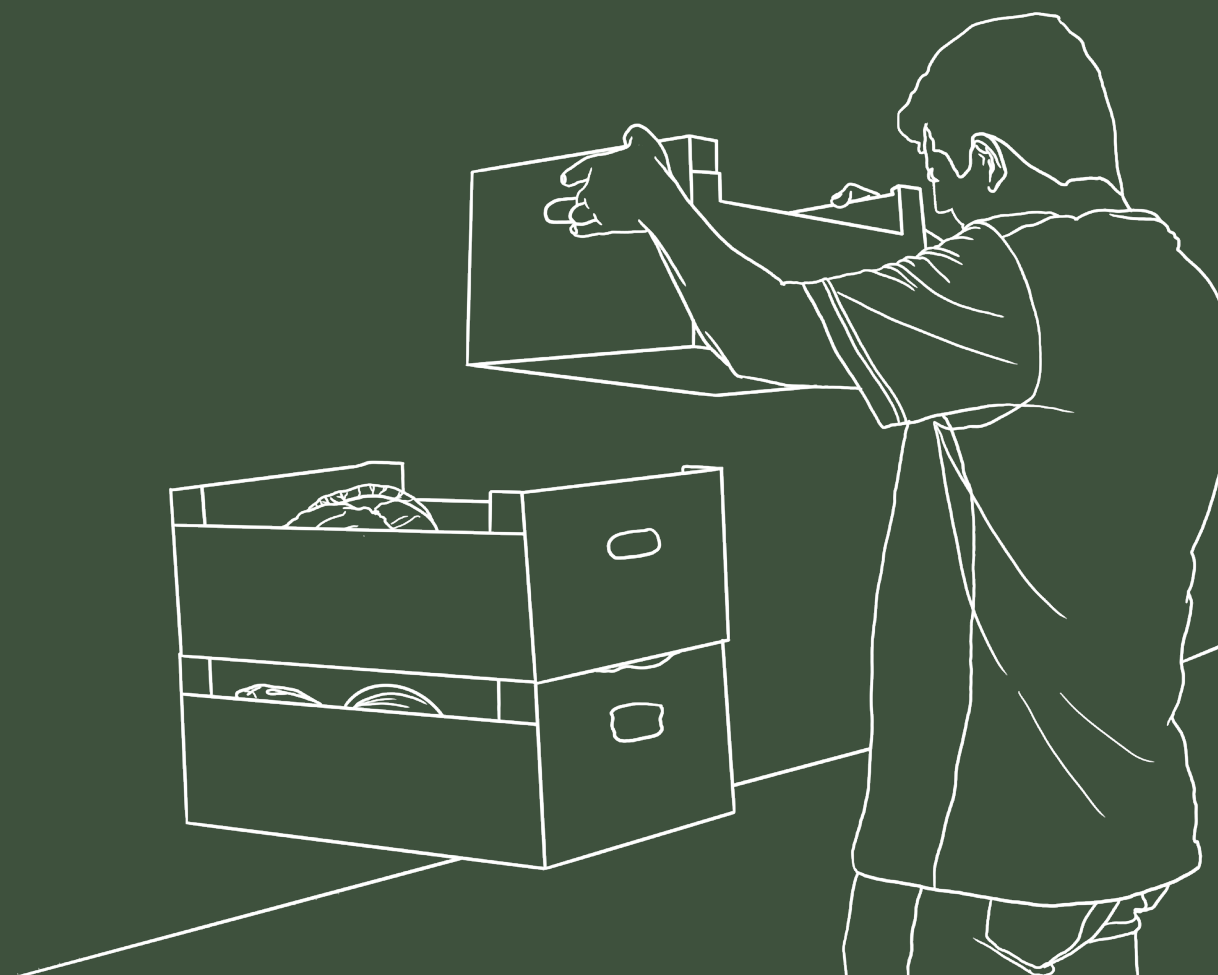


		INCIDENCIAS DETECTADAS							
OPERADORA/O R	PRODUCTO	PESO TOTAL	CANTIDAD AFECTADA	CALIBRE/ TAMAÑO	MADUREZ	HUMEDAD	SUCIEDAD (TIERRA, AZUFRE)	PLAGA/ ENFERMEDAD	OTROS
Observaciones:									

Protocolo de Calidad de los **productos hortofrutícolas ecológicos** en el marco del Programa Ecocomedores de Canarias



Mesa técnica de
Logística



Ecocomedores
de Canarias



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria