

NORMAS DE COMERCIALIZACION DE LA OPFH COCAMPA

La Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) COCAMPA, establece las siguientes reglas de calidad y comercialización, como requisito a cumplir por todos los productos. Estas reglas de calidad y comercialización están basadas en el cumplimiento de la siguiente normativa, y se irán adaptando a las modificaciones de la legislación.

NORMATIVA COMUNITARIA

FRUTAS		HORTALIZAS	
Aguacates	R. (CE) n° 831/97 (DO L 119, 8.5.97) *	Ajos	R. (CE) n° 2288/97 (DO L 315, 19.11.97) *
Albaricoques	R. (CE) n° 851/2000 (DO L 103, 28.4.2000) *	Alcachofas	R. (CE) n° 1466/2003 (DO L 210, 20.8.03) *
Avellanas c/cás	R. (CE) n° 1284/2002 (DO L 187, 16.7.02) *	Apios	R. (CEE) n° 1591/87 (DO L 146, 6.6.87) *
Cerezas	R. (CE) n° 214/2004 (DO L 36, 7.2.04) *	Berenjenas	R. (CEE) n° 1292/81 (DO L 129, 15.5.81) *
Ciruelas	R. (CE) n° 1168/1999 (DO L 141, 4.6.99) *	Calabacines	R. (CE) n° 1757/2003 (DO L 252, 4.10.03) *
Cítricos	R. (CE) n° 1799/2001 (DO L 244, 14.9.01) *	Cebollas	R. (CE) n° 1508/2001 (DO L 200, 25.7.01) *
Fresas	R. (CE) n° 843/2002 (DO L 134, 22.5.02) *	Champiñones	R.(CE) n° 1863/2004 (DO L 325, 28.10.04)
Manzanas	R. (CE) n° 85/2004 (DO L 13, 20.1.04) *	Coles de Brus.	R. (CEE) n° 1591/87 (DO L 146, 6.6.87) *
Melocotones	R.(CE) n° 1861/2004 (DO L 325, 28.10.04)	Coliflores	R. (CE) n° 963/98, DO L 135, 8.5.98) *
Melones	R. (CE) n° 1615/2001 (DO L 214, 8.8.01) *	Endibias	R. (CEE) n° 2213/83 (DO L 213, 4.8.83) *
Nectarinas	R.(CE) n° 1861/2004 (DO L 325, 28.10.04)	Escarolas	R. (CE) n° 1534/2001 (DO L 201, 28.7.01) *
Nueces c/cásc.	R.(CE) n° 175/2001 (DO L 26, 27.1.01) *	Espárragos	R. (CE) n° 2377/99 (DO L 287, 10.11.99) *
Pasas	R. (CE) n° 1666/1999 (DO L 197, 29.7.99)	Espinacas	R. (CEE) n° 1591/87 (DO L 146, 6.6.87) *
Peras	R. (CE) n° 86/2004 (DO L 13, 20.1.04) *	Guisantes	R. (CE) n° 2561/1999 (DO L 310, 4.12.99) *
Plátanos	R. (CE) n° 2257/94 (DO L 245, 20.9.94) *	Judías	R. (CE) n° 912/2001 (DO L 129, 11.5.01) *
Kivís	R. (CE) n° 1673/2004 (DO L 300, 25.9.04)	Lechugas	R. (CE) n° 1543/2001 (DO L 203, 28.7.01) *
Sandías	R.(CE) n° 1862/2004 (DO L 325, 28.10.04)	Pepinos	R. (CEE) n° 1677/88 (DO L 150, 16.6.88) *
Uva de mesa	R.(CE) n° 2789/1999 (DO L 336, 29.12.99)*	Pimientos dulc	R. (CE) n° 1455/1999 (DO L 167, 2.7.99) *
		Puerros	R. (CE) n° 2396/2001 (DO L 325, 8.12.01) *
		Repollos	R. (CEE) n° 1591/87 (DO L 146, 6.6.87) *
		Tomates	R. (CE) n° 790/2000 (DO L 95, 15.4.2000) *
		Zanahorias	R. (CE) n° 730/1999 (DO L 93, 8.4.99) *

NORMATIVA NACIONAL

FRUTAS		HORTALIZAS	
Chirimoyas	Orden de 10 de febrero de 1984	Papas	Orden 6 de julio de 1983*
Nísperos	Orden de 27 de noviembre de 1987	Setas comestibles	Orden 12 de marzo de 1984

* Y sus modificaciones. Cuadro actualizado a 3-3-05

1. Normas generales de la OPFH

Obligatorias:

- En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, la cantidad, la parcela de origen, la unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.
- El centro de transformación que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir los siguientes requisitos:
- Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la explotación hasta la entrega del producto elaborado al cliente.
- Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.
- Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto de origen no controlado antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.
- Almacenamiento: el almacenamiento de productos de producción bajo control se realizará con medidas que garanticen e identifiquen lotes de productos.
- Marcado:
 - **Denominación de venta:** Nombre del Producto
 - **Peso Neto:** Si las cajas son cerradas es obligatorio
 - **Identificación de la empresa:** nombre, razón social del envasador o de vendedor en la Unión Europea.
 - **Lote. País de origen.**

Prohibidas:

- Mezclar productos de producción bajo control con productos convencionales.
- No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en el consejo de 28 de octubre de 1996 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas. La directiva CEE N° 2200/96

2. Instalaciones.

Obligatorias:

- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.
- Los materiales poliméricos autorizados serán inocuos y no deberán transmitir a los productos elaborados o transformados propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.
- Los materiales utilizados en la construcción y reparación de industrias que realicen este proceso deben ser los más adecuados para evitar en lo posible contaminación de los productos.
- Todas las superficies de contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.
- Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.
- La zona de extracción, envasado y de manipulación deberá estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.).
- Se evitarán huecos y ventanas o se instalarán elementos que impidan la entrada de insectos.
- Todas las instalaciones deben tener ventilación adecuada, natural o mecánica.
- Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.
- Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.
- Los sistemas de desagüe serán los adecuados.

Prohibidas:

- Todos los especificados en el Código Alimentario Español (artículo 2.04.03) y normativa vigente, como el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.
- La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizarán tornillos o fileteados en las zonas en contacto con el producto elaborado.

2. Instalaciones (2).

Obligatorias (continuación):

- En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.
- Deberán existir zonas para el almacenamiento de productos y envases vacíos.
- Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.
- Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado.
- Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado.
- El acceso al lugar de almacenamiento así como la manipulación de los productos, solo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.
- Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.
- La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, tratamiento, refrigeración, o la humidificación del producto) o con cualquier superficie en contacto con éstos.
- Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.

3. Equipos.

Obligatorias:

- Las empresas o centros de transformación deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medias necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.).
- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.
- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.
- Todas las máquinas, recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir, en general, las condiciones siguientes:
- No transmitir a los productos con que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminar, ni originar reacciones químicas perjudiciales.
- No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.
- Tener un programa de mantenimiento de equipos para garantizar su correcto funcionamiento y limpieza de los mismos. La limpieza se realizará con métodos y productos autorizados al igual que el control de roedores y de insectos.
- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.
- Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado, que sean seguros y con los medios de protección adecuados.