



Congreso Nacional del Medio Ambiente
CUMBRE DEL DESARROLLO SOSTENIBLE

Miguel Ángel Bueno Cogolludo

Subdirector de alimentación

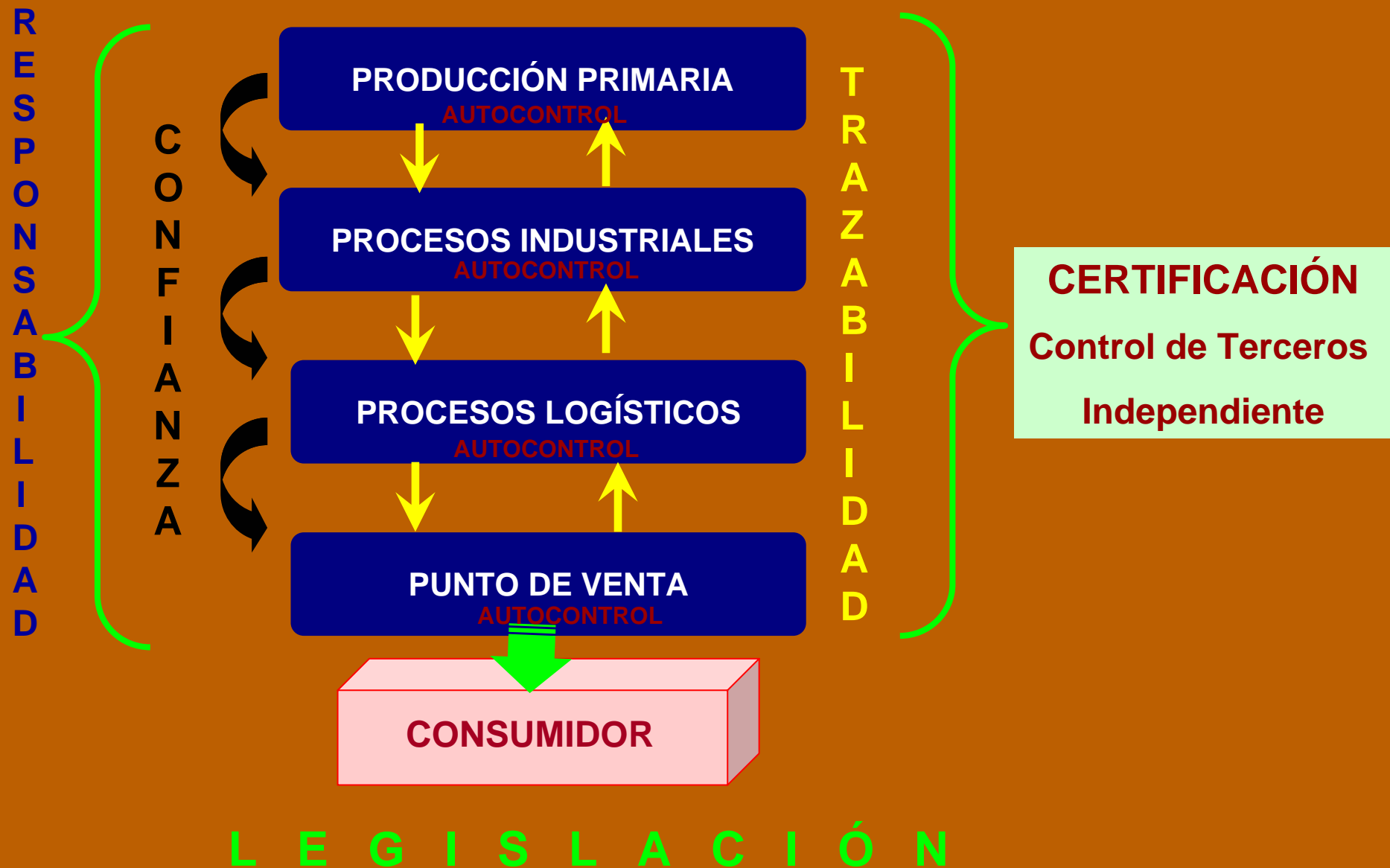
AENOR

REQUISITOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

D. Miguel Angel BUENO COGOLLUDO

Subdirector de Alimentación
División Certificación de Producto

SEGURIDAD ALIMENTARIA



LA SOLUCIÓN INTEGRAL

NORMA UNE 155000: PRODUCCIÓN CONTROLADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS



AENOR 20 AÑOS
Liderando Calidad y Confianza

OBJETIVO



Producir de forma racional frutas y hortalizas para consumo en fresco mediante un sistema **adaptado** a las necesidades de los productores españoles y a la demanda de los mercados, ofreciendo la máxima **credibilidad** a la distribución, la máxima **seguridad** a los consumidores, y sin olvidar el **respeto** al medioambiente y la seguridad y el bienestar de los trabajadores.

CERTIFICACION HORTALIZAS ORIGEN Y EVOLUCIÓN

- Junio 97. Inicio normalización
- **Junio 98. Primeros certificados**
- **Octubre 99. Publicación norma aire libre**
- **Abril 01. Publicación nuevas normas (F+H)**
- **Septiembre 01. Nuevo sistema control**
- **Octubre 01. Reconocimiento EUREP**
- **Abril 03. Publicación Normas Cítricos**
- **Febrero 04. Publicación Frutas Tropicales**
- **Mayo 05. Reestructuración de normas y nueva homologación con Eurepgap**
- **2007 - NUEVA HOMOLOGACIÓN CON EUREPGAP-
CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS**

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

➤ NORMAS GENERALES

- UNE 155000:2005 (Frutas y Hortalizas)

➤ NORMAS ESPECÍFICAS

- UNE 1551xx: Grupo de Hortalizas (Tomate, pepino, melón, etc.)
- UNE 1552XX: Grupo de Frutas (Melocotón, naranja, ciruela, plátano...)

➤ REGLAMENTO PARTICULAR EN VIGOR (Rev. 08)

➤ LISTAS DE VERIFICACIÓN DE LA NORMA UNE

➤ REGLAMENTO GENERAL DE LA

NORMAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

UNE 155000: PRODUCCIÓN CONTROLADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

UNE 155102: Tomate

UNE 155103:
Pimiento

UNE 155104: Pepino

UNE 155105: Jud.
Verde

UNE 155106:
Calabacín

UNE 155107:
Berenjena

UNE 155108: Melón

UNE 155109: Sandía

UNE 155110: Col
China

UNE 155111:
Lechuga

UNE 155112: Brócoli

UNE 155113: Fresa

UNE 155114:
Calabaza

UNE 155115: Patata

UNE 155117:
Espárrago

UNE 155118: Puerro

UNE

155119: Alcachofa

UNE 155120: Coliflor

PNE 155121: Bulbo

UNE

155122: Zanahoria

UNE

155123: Frambuesa

UNE 155124: Apio

UNE 155202: Melocotón, nectarina,
ciruela, albaricoque

PNE 155203: Cereza

PNE 155204: Pera y Manzana

UNE 155205: Aguacate

UNE 155206: Plátano

UNE 155207: Naranja, mandarina,
híbridos, limón, pomelo

UNE 155208: Uva de mesa

UNE 155209 : Kiwi

CTC 054 - COMPOSICIÓN



- Ministerio de Agricultura
- Ministerio de Sanidad y consumo
- Ministerio de Economía
- Consejerías de Agricultura:
 - Andalucía
 - Canarias
 - Extremadura
 - Valencia
 - Murcia
- Asociaciones de Productores
- Asoc. Fabricantes de Fitosanitarios
- Distribuidores: EUREP, ASEDAS
- Laboratorios Analíticos



EMPRESA PETICIONARIA

- Comercializa frutas u hortalizas
- Dispone de técnico responsable
- Tiene relación contractual con productores
- Sistema de gestión centralizado
- Posee plan de prevención de riesgos laborales.
- Ha realizado auditorías internas
- Cumple requisitos UNE

PRODUCCIÓN CONTROLADA

➤ Regula todo el ciclo del producto

- Preparación del suelo
- Elección del material vegetal
- Manejo agronómico del cultivo
- Control Fitosanitario
- Recolección
- Manipulación y envasado
- Control de calidad comercial del producto
- Condiciones de almacenamiento y transporte



PRODUCCIÓN CONTROLADA

- Regula aspectos agronómicos y no agronómicos
 - Formación del personal
 - Instalaciones y equipos (campo y central)
 - Control de documentación y registros
 - Higiene, limpieza y desinfección
 - Identificación y trazabilidad
 - Protección medioambiental
 - Gestión de reclamaciones de clientes

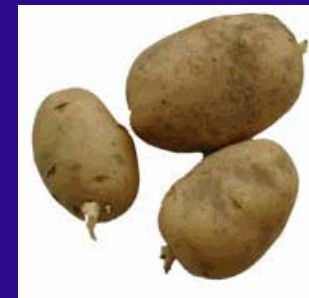
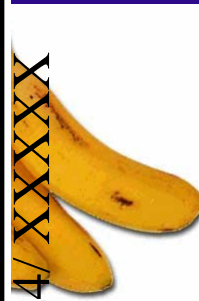


PRODUCCIÓN CONTROLADA

- Afecta a diversos emplazamientos
 - Parcelas e invernaderos
 - Instalaciones y equipos de campo
 - Almacenes de pesticidas, fitosanitarios o abonos.
 - Central hortofrutícola



ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN



CONTROLES SOLICITUD

- VISITA PREVIA (optativa)
- VISITA INICIAL
 - Inspección de campo
 - Inspección almacenes fitosanitarios/abonos
 - Inspección de central hortofrutícola
 - Inspección sistema de la calidad
 - **Toma de muestras**
- VISITA EXTRAORDINARIA (en caso necesario)



CONTROLES SEGUIMIENTO

- Auditoría de Seguimiento (1/año)
 - Inspección de campo
 - Inspección almacenes fitosanitarios/abonos
 - Inspección de central hortofrutícola
 - Inspección sistema de la calidad
 - Toma de muestras
- Visitas Periódicas
 - Inspección de puntos críticos en campo
 - Inspección de puntos críticos en central
 - Toma de muestras
- Visita Extraordinaria (en caso necesario)



TOMA DE MUESTRAS



- Lugar de Toma de Muestras:
 - **Campo**: Comprobación de que únicamente se utilizan materias activas autorizadas y que están registradas en el libro de explotación.
 - **Central**: Comprobación de que únicamente se utilizan materias activas autorizadas y que no se superan los LMR establecidos en las normas UNE.
- Diferentes tipos de análisis en laboratorios acreditados (>200 materias activas)
- Los productores desconocen el tipo de análisis que se va a realizar

MARCADO

- Categoría Primera o Extra
- Marcas comerciales autorizadas
- Logotipo →
- Identificación
 - Empresa (OPFH)
 - Centro manipulación
 - Producto
 - Categoría
- Albaranes y Facturas: Obligación de diferenciar el producto certificado



SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

Octubre 2006

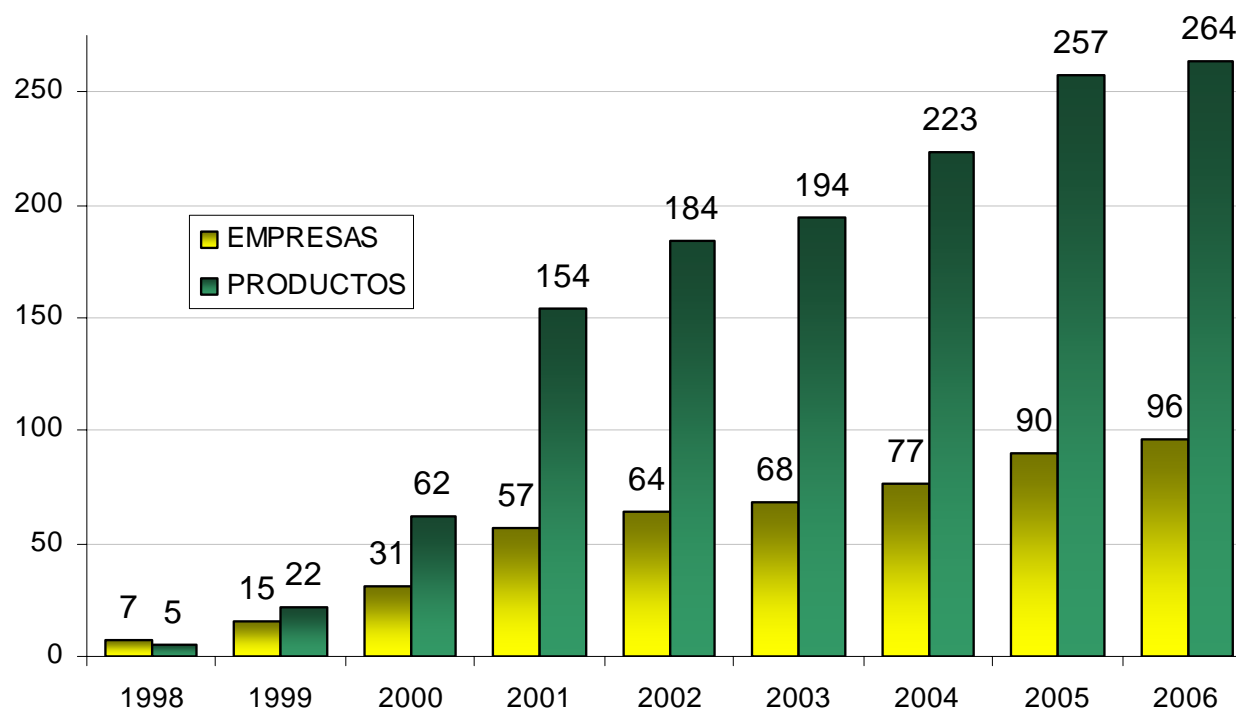
96 Empresas Certificadas
264 Productos Certificados
22.107 Hectáreas Controladas
>8.950 Productores Controlados
12.400 UCTH (fincas)
346 Técnicos
> 2.200.000 Toneladas



AENOR 20 AÑOS
Liderando Calidad y Confianza

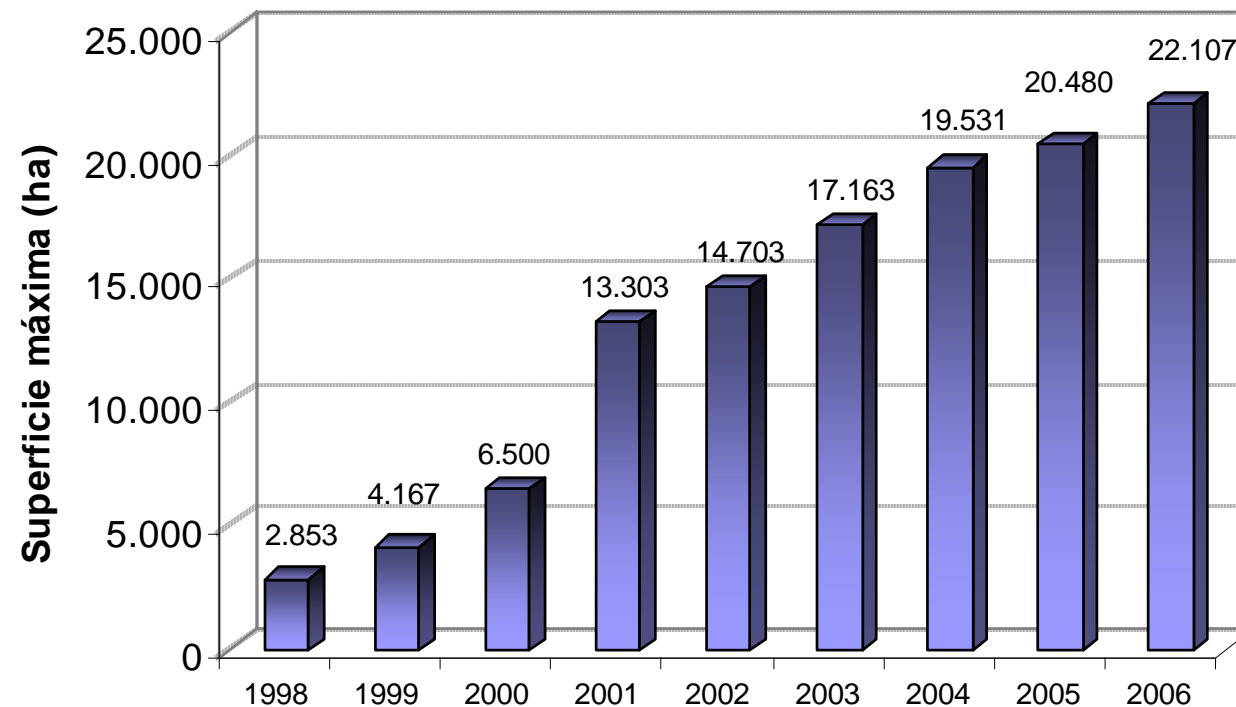
NÚMERO DE EMPRESAS Y DE PRODUCTOS CERTIFICADOS

Octubre 2006

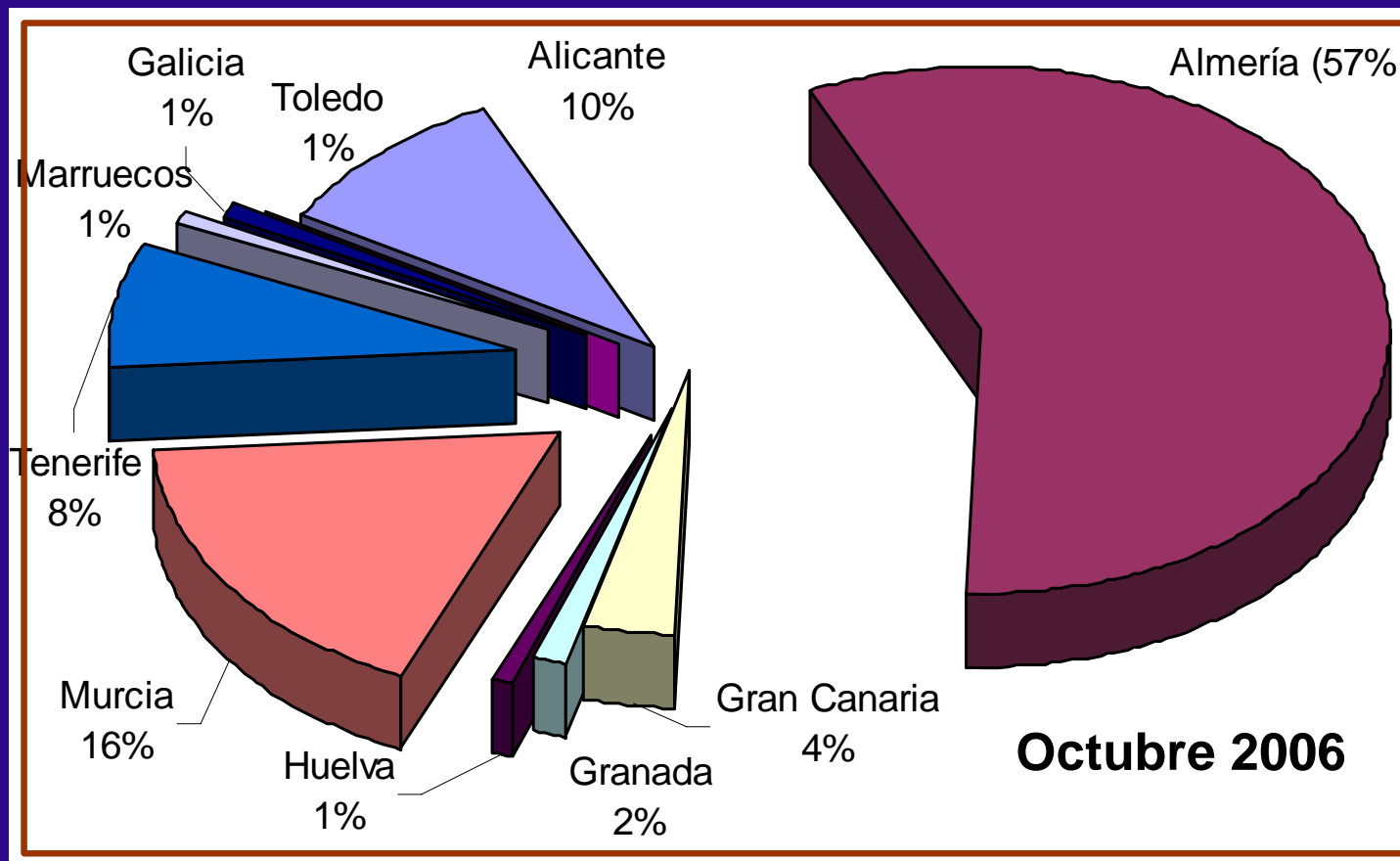


SUPERFICIE CERTIFICADA

Octubre 2006



DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE POR PROVINCIAS



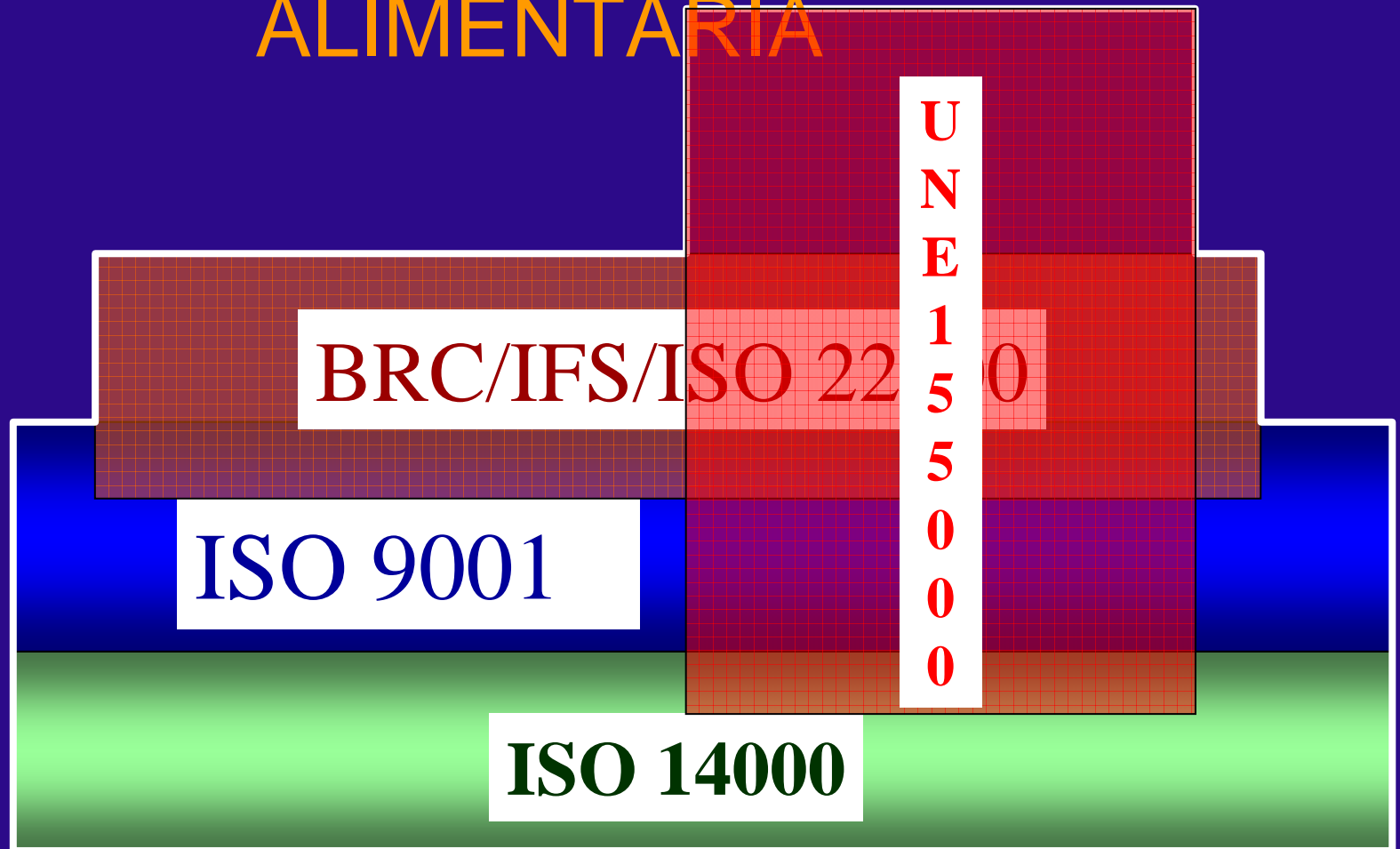
OBJETIVO DE AENOR:

- AUDITORES
MULTICALIFICADOS
- CERTIFICACIONES
INTEGRADAS
- REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE
AUDITORÍA
- REDUCCIÓN DE LOS COSTES
DE CERTIFICACIÓN

ASPECTOS FUNDAMENTALES DE UN SISTEMA INTEGRAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Cumplimiento de la legislación vigente
 - APPCC documentado e implantado
 - Trazabilidad
 - Etiquetado
2. Sistema de Gestión de la Calidad
3. Requisitos específicos del producto
4. Procedimiento de autocontrol: Tomas de muestras y Análisis del Producto
5. Formación del Personal
 - Buenas prácticas de higiene y manipulado
6. Respeto al medioambiente
7. Aspectos laborales y sociales

RECOMENDACION. SISTEMA INTEGRAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



ACREDITACIONES EN EL SECTOR ALIMENTACIÓN

- Frutas y hortalizas frescas (UNE 155000)
- EUREPGAP
- BRC para alimentación (Global Standard – Food)
- IFS alimentación – International food Standard
- ETG Jamón Serrano
- ISO 9001
- ISO 14001

EN PROCESO DE ACREDITACIÓN

- Protocolo BRC / IOP para envases y embalajes de uso agroalimentario (Packaging materials)
- Productos IBÉRICOS (Jamón, Lomo y Paleta)

ASOCIACION ESPAÑOLA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION

División de Certificación de Productos

C/ Génova 6
28004 MADRID

www.aenor.es

agroalimentaria@aeonr.es

+34 914 325 988

Información: 902 102 201

Fax: 34 913 104 683