

**Pliego de condiciones de
"CONFITURA DE HORTALIZAS
FRESCAS" para la obtención de
la Marca**

"CALIDAD CERTIFICADA"



ÍNDICE

Página

1. Objeto y Alcance	
1.1 Objeto	3
1.2 Alcance	3
2. Características diferenciadoras	3
3. Definiciones	3
4. Características Específicas del Producto	5
4.1 Características Organolépticas	6
4.2 Características Físico Químicas	6
4.3 Presentación y Etiquetado	6
4.5 Métodos de control	7
5. Características del Proceso Productivo	7
5.1 Descripción del Proceso Productivo	9
5.2 Características de las Instalaciones y Equipos Empleados	12
5.3 Características de las Materias Primas/Materiales Auxiliares Empleados	12
6. Documentación y Legislación de Referencia	13
6.1 Documentación de Referencia	13
6.2 Legislación de Referencia	14
ANEXOS	

PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA "CALIDAD CERTIFICADA"

CONFITURA DE HORTALIZAS FRESCAS

1.- OBJETO Y ALCANCE

1.1.- Objeto

El objeto del presente pliego es la descripción de los requisitos técnicos, necesarios para que una empresa o agrupación de estas, pueda solicitar el uso de la Marca "Calidad Certificada" para la elaboración de "Confitura de Hortalizas Frescas", como distintivo de calidad, que acredite las especiales características inherentes al producto y a su método de elaboración.

1.2.- Alcance

El presente pliego se aplicará a la certificación del "Confitura de Hortalizas Frescas" que pretenda acogerse a la Marca "Calidad Certificada".

Esta certificación se circunscribe a las características físico-químicas y organolépticas del producto, así como a las condiciones técnicas del proceso de elaboración, cumpliendo en todo momento las disposiciones establecidas en la legislación vigente que le sea de aplicación.

2.- CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS

Los productos hortofrutícolas frescos (Tomate, Pimiento, Cebolla, Calabacín y Berenjena) empleados para la elaboración de confituras amparadas bajo este Pliego deberán:

- Ser producidos, recolectados y elaborados cumpliendo los estándares de Producción Controlada bajo la serie de normas GlobalGap o de Agricultura Ecológica según el caso, debiendo estar debidamente certificados por una Entidad inscrita en el Registro de Entidades de Inspección y Certificación de Productos Agroalimentarios y Pesqueros en la Comunidad Autónoma de Andalucía, regulado por el Decreto 268/2003, de 30 de septiembre.
- No se permite el empleo de colorante y conservantes ni de cualquier otra sustancia no recogida en el presente Pliego en la elaboración de las Confituras de Hortalizas.

3.- DEFINICIONES

Se indican a continuación, los términos o definiciones consideradas importantes para aclarar la comprensión de los epígrafes de este Pliego relacionados con las características específicas del producto y del proceso productivo.

- a) **Azúcar:** Sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y seca en cristales de granulometría 0,48 +/- 0,15 mm., homogénea y con deslizamiento libre.
- b) **Confitura:** Es el producto preparado con cocción de frutas u hortalizas, enteras, troceadas o trituradas, tamizadas o no, que se les ha incorporado azúcares, hasta conseguir un producto gelificado o casi gelificado. Tendrá una graduación mínima final de 60° Brix y una proporción mínima de fruta del 40% según el R.D. 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico- Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- c) **Envasado:** Fase consistente en la introducción del producto en envases adecuados.
- d) **Esterilización Industrial o Técnica:** Proceso por el que se destruyen o inactivan por un periodo determinado de tiempos todos las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos, en condiciones normales de almacenamiento (Codex Alimentario Español).
- e) **Fruta:**
- La fruta fresca, sana, sin ninguna alteración, con todos sus componentes esenciales y en el grado de madurez apropiada, después de lavada, pulida y despuntada.
 - Quedan asimilados a la fruta, para la aplicación de esta norma, el tomate, las partes comestibles de los tallos de ruibarbo, la zanahoria, la batata, el pepino, la calabaza, el melón y la sandía. (Real Decreto 863/2003).
- f) **Hortaliza:** Con la denominación genérica de "hortalizas" se designa cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o en cocinado, a los efectos de este pliego, se considerarán "hortalizas" a los frutos, bulbos, pepónides y raíces, incluidos en la sección primera, capítulo XXI del Código Alimentario Español. (R. D. 2420/1978 de 2 de Junio, por el que se aprueba el Reglamento Técnico Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales).
- g) **Peso Bruto:** Peso total incluido el peso del envase.
- h) **Peso Neto:** Peso total menos peso del envase.
- i) **Pulpa (de fruta):** La parte comestible de la fruta entera, en su caso sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que puede estar cortada en trozos o triturada, pero no reducida a puré.(Real Decreto 863/2003).
- j) **Puré (de fruta):** La parte comestible de la fruta entera, en caso necesario, sin piel, corteza, semillas, pepitas y similares, que se ha reducido a puré mediante tamizado o cualquier otro procedimiento similar (Real Decreto 863/ 2003).
- k) **Trazabilidad:** La posibilidad de encontrar y seguir el rastro de los constituyentes de un producto a través de todas las etapas de la producción, transformación y distribución, de modo que pueda conocerse el origen de las materias primas y los procesos a los que han sido sometidos, de forma que se garantice la trazabilidad completa del sistema: "trazabilidad hacia atrás", "trazabilidad interna"

y "trazabilidad hacia delante".

4.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

El Producto final consiste en Confituras de Hortalizas Frescas elaboradas con reducciones de productos hortofrutícolas frescos, azúcar, zumo de limón u otros ingredientes autorizados según la Norma de Calidad para las confituras, recogidas en el R.D 863/2003 y en el R.D.2420/1978.

Las Confituras acogidas a este Pliego se elaborarán únicamente con productos hortofrutícolas frescos incluidos dentro de la categoría comercial PRIMERA y con las características reflejadas en la Tabla siguiente.

Producto Hortofrutícola	Variedades	Color	Calibre	º Brix
Tomate RAF	Raf	Rojo Verde	Pequeño(G), Mediano (M)	7º- 9º
Pimiento	California	Verde, Rojo y Amarillo	Grande (MM)	5º- 6º
Calabacín	Verde Almería	Verde	Mediano (M) y Grande (MM)	3º- 4º
Berenjena	Negra	Negro	Mediano (M) y Grande (MM)	3º- 4º

Las Confituras de Hortalizas Frescas acogidas a este Pliego son las siguientes:

- **Confitura de Tomate Raf Rojo.** Elaborada con Tomate Raf Rojo, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Tomate Raf Verde.** Elaborada con Tomate Raf Verde, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Pimiento Rojo.** Elaborada con Pimiento Rojo, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Pimiento Verde.** Elaborada con Pimiento Verde, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Pimiento Amarillo.** Elaborada con Pimiento Amarillo, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Berenjena.** Elaborada con Berenjena, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Calabacín.** Elaborada con Calabacín, Azúcar y Zumo de limón natural.
- **Confitura de Tomate Raf Rojo Ecológico.** Elaborada con Tomate Raf Rojo, Azúcar y zumo de limón natural.
- **Confitura de Pimiento Rojo Ecológico.** Elaborada con Pimiento Rojo, azúcar y zumo de limón natural.

4.1.- Características organolépticas

Las confituras se elaboran con un único ingrediente principal, Tomate, Pimiento, Calabacín o Berenjena a los que le adicionan azúcar y zumo de limón natural.

Todas estas confituras tienen una concentración de azúcar superior a los 60° Brix, por lo que tienen un sabor muy dulce, al igual que transmiten una sensación dulzona al olerlos.

El color de cada una de la confituras viene determinado por el ingrediente principal, así las confituras de Tomate Raf Rojo y Pimiento Rojo presentan un color rojo intenso, las de Tomate Raf Verde y Pimiento verde presentan un color verde intenso, las de Pimiento Amarillo un color anaranjado y las de Calabacín y berengena presentan un color verde pero menos intenso.

Ninguna de estas confituras presentan una alta granulosidad al paladar ni estructuras crujientes sienten la textura de todas suave al masticado.

4.2.- Características físico químicas

Parámetro	Rango de aceptación Pliego CC	Rango de aceptación Normativa Nacional R D 2420/1978
Ph	< 4,5	< 4,6
Concentración azúcares	> 65° Brix	> 60° Brix
Proporción mínima hortalizas	> 50 %	> 40%

4.3.- Presentación y etiquetado

Las Confituras de Hortalizas Frescas se presentarán en envases de vidrio cerrados herméticamente, que cumpliendo las condiciones para ser aptos para el uso alimentario, no alteren las propiedades físico-químicas y organolépticas del producto.

- Las tapaderas metálicas irán fijadas al tarro de cristal con un Precinto de Garantía
- La etiqueta contendrá la información requerida en el artículo 5 del R.D. 1334/1999, Norma General de etiquetado y presentación de Productos Agroalimentarios y el R.D. 863/2003 Norma de calidad de confituras, y cumplirá con la normativa vigente que le afecte.
- Las etiquetas deberán estar limpias y adheridas firmemente al envase. No se superpondrán etiquetas sobre las ya existentes, salvo en aquellos casos en que complementen la información ya existente.
- Junto a la Marca "Calidad Certificada" aparecerá el logotipo o el número de registro de la Entidad de Certificación que certifica el producto, debiéndose cumplir lo establecido en el "Manual de identidad gráfica de la Marca Calidad Certificada".

Toda esta información deberá acompañar al producto en todas las fases de comercialización, desde la primera exposición a la venta hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y la distribución.

4.4.- Métodos de Control

Todos los operadores deberán contar con un equipo técnico cualificado encargado del seguimiento de todos los aspectos productivos y del control de calidad especificados en este pliego de condiciones.

Los controles realizados para garantizar la calidad del producto, deben ser registrados y custodiados de forma adecuada, para asegurar que no se comercialicen bajo el distintivo "Calidad Certificada", aquellos productos que incumplan los rangos de aceptación establecidos. Todo control que precise de la realización de una analítica, ésta deberá ser llevada a cabo por un laboratorio homologado y autorizado por la autoridad competente en materia de calidad agroalimentaria.

	Muestreo	Sistema de Control	Responsable / Registro	Rango de Aceptación
Recepción de Materias primas y materiales auxiliares	Por partida recepcionada	Método visual y documental	Encargado recepción / Registro de Entrada	100 % cumplimiento
Escaldado de las Hortalizas (en tomate)	Por cada partida elaborada	Control de la T° del agua y del tiempo de escaldado	Responsable elaboración / Registro de Temperaturas y Tiempo	T ^a = 90 ° C tiempo = 2 minutos
Detección de metales	Cada bote relleno	Mediante detector de metales previamente calibrado con muestra testigo	Responsable elaboración / registro detector de metales	100 % cumplimiento
Esterilización en autoclave	Cada partida elaborada	Control de la Temperatura del autoclave y tiempo de esterilización	Responsable elaboración / Registro de temperatura y tiempo	Según especificaciones del producto T ^a = 100° C t= 30' a 80'

5.- CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

Los operadores deberán tener implantados procedimientos escritos en los que se describan los controles que se realicen a lo largo del proceso. Deberán existir registros de control y albaranes de entradas y salidas de productos elaborados, materias primas y material auxiliar, en los que deberán figurar todos los datos identificativos (producto, proveedor, cliente, número de lote, fecha de Entrada / salida, ...).

Se efectuará una identificación de todas las materias primas y auxiliares (incluyendo envases y embalajes), asociándose estos, con los lotes de productos finalizados y con la fecha de elaboración, con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.

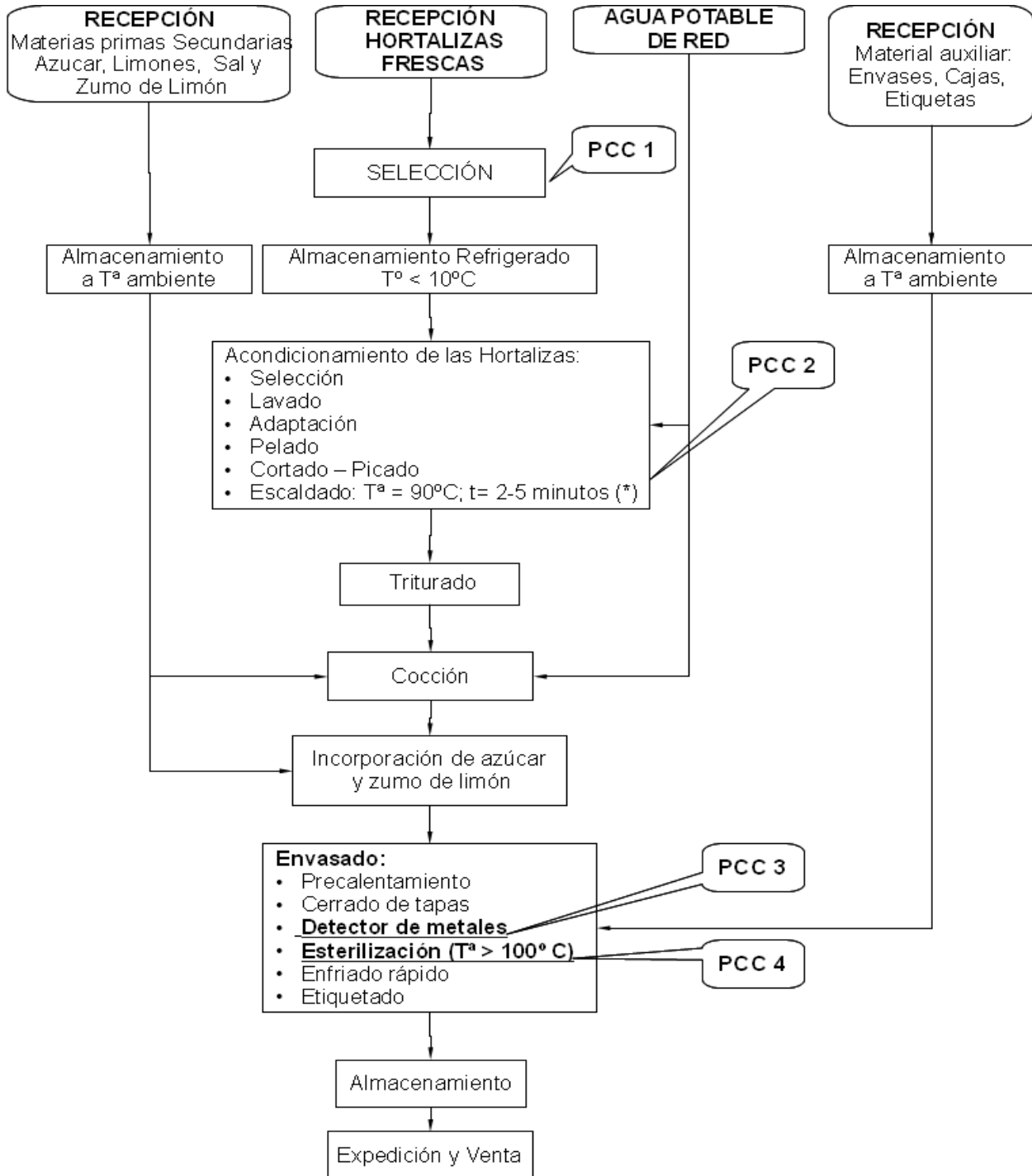
La industria que no posea la totalidad de sus productos sujeto a este pliego, para su control y

certificación deberán poseer en su sistema de trazabilidad, una identificación que permita garantizar la separación efectiva de los productos acogidos al pliego del resto de los productos, para lo cual deberá tener implantado un sistema documentado, en el que debe quedar claramente definido:

- El intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto, que debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.
- Las líneas de manipulación o transformación deberán ser limpiadas completamente de otros productos no sujetos a esta norma, antes de comenzar a manipular los productos amparados bajo la marca "Calidad Certificada"

5.1.- Descripción del proceso productivo.

Diagrama de flujo de la elaboración de Confituras de Hortalizas Frescas



Recepción de Materias primas y materiales auxiliares.

Los productos hortofrutícolas frescos (tomate, pimiento, calabacín, berenjena y limón), en el momento de la recepción se someterá a un primer examen y control de calidad, en el caso que se detecten partidas que no cumplan con la calidad requerida, se procederá a la devolución al productor, quedando registro del motivo y de las partidas devueltas. Inmediatamente después de aceptar una partida, esta se almacenará en cámaras de refrigeración, a una temperatura entre 3° y 10° C. El tiempo máximo de permanencia en las cámaras de estos productos no podrá ser superior a las 48 horas.

Para comprobar el cumplimiento se realizarán los siguientes controles:

- Control de temperatura de la cámara de refrigeración.
- Control en las Materias Primas frescas recepcionadas para controlar su fecha de entrada.

El resto de las materias primas, una vez superado el control de calidad en la recepción, se almacenará a temperatura ambiente, siguiendo las especificaciones para cada producto, en almacenes habilitados para ello, sin que se puedan almacenar otros productos o materiales distintos.

Así mismo, los materiales auxiliares una vez superado el control de calidad en la recepción, se almacenarán a temperatura ambiente en almacenes independientes de los de las materias primas, hasta el momento de su empleo.

El almacenamiento se realizará de forma adecuada para evitar golpes o apilamientos que puedan perjudicar la estabilidad de los productos o puedan producir rotura de los envases y/o embalajes. En la cámara refrigerada se almacenará la materia prima ordenada y tapada adecuadamente cuando sea necesario para evitar su deshidratación.

Selección y Lavado de la Materia Prima

Los criterios de selección de las hortalizas frescas se realizarán siguiendo el Reglamento Europeo de Comercialización de cada uno de los productos. El agua empleada en la limpieza y aclarado de las materias primas debe ser potable según lo establecido en el R.D. 140/2003, por lo que deberá realizarse los controles necesarios consistentes en:

- Análisis anual del agua
- Control diario de Cloro Libre Residual
- Control dos veces por semana de las características organolépticas del agua.

Pelado, Cortado - Picado de la Materia Prima

Las materias primas, según la Confitura de Hortaliza que se pretenda fabricar serán peladas y cortadas o picadas para su correcta elaboración. No está permitido el uso de productos químicos para la realización del pelado, debiéndose realizar esta operación exclusivamente por medios

mecánicas, para esto se utiliza maquinaria (cortadoras, tamizadoras, peladoras) fabricadas en acero inoxidable.

Escaldado

El escaldado se realizará en equipos específicos con indicador de temperatura y empleando agua potable próxima al punto de ebullición (90°C durante un periodo de tiempo nunca inferior a un minuto ni superior a 5 minutos). Con este escaldado se previene la alteración enzimática de las verduras y hortalizas (pardeamiento enzimático) y se ejerce un efecto adicional de limpieza reduciendo la carga microbiana del producto. Reblandece el producto para facilitar su elaboración y envasado.

Tamizado

Después del cortado- picado de las materias primas, éstas son pasadas por un tamiz, con diferente luz de malla, según especificaciones de producción para eliminar la piel y pepitas.

Cocción

La cocción se realizará en un equipo de acero inoxidable, donde se añadirá agua necesaria para realizar la operación completa. Durante la cocción se añadirán el resto de ingredientes (azúcar y zumo de limón) y continuará el proceso hasta obtener un jarabe que dará lugar a la confitura cuando se solidifique.

Envasado

Los tarros de vidrios se podrán llenar de forma manual, semiautomática o automática. Previamente al cierre de las tapas, los envases deberán someterse a un proceso de calentamiento, con el objeto de eliminar el aire y a pasar por un detector de metales, el cual deberá ser calibrado previamente con una muestra testigo. Una vez realizada estas operaciones se procederá al cerrado de los envases, pudiéndose realizar esta operación tanto de forma manual como automática.

Esterilizado

Una vez cerrados los envases, se llevará a cabo la esterilización de los mismos, introduciéndolos en un autoclave, donde dependiendo del tipo de envase, estarán un tiempo mínimo de 30 minutos a una temperatura no inferior a los 100° C. Tras estas operaciones se procederá al enfriado controlado de los botes, durante 30 minutos a una temperatura de 35° C y en baño María a 25° C durante 120 minutos como mínimo. Una vez fríos los envases se sacarán del autoclave y se dejarán escurrir hasta que se sequen completamente.

Etiquetado

Una vez secos los botes, se procederá a marcar en una etiqueta adhesiva el número de lote con el fin de completar la trazabilidad hasta el producto final, debiendo permanecer dicha etiqueta durante todo el Periodo de Observación.

Embalado

El producto final ya etiquetado se introducirá en cajas de cartón cerradas con precinto adhesivo y estas serán almacenadas en el almacén destinado al producto final, donde se separarán por productos y lotes, siguiendo un sistema por el que los lotes más antiguos serán los primeros en expedirse a la venta, con el objeto de que no queden en el almacén productos con mayor antigüedad.

5.2.- Características de las instalaciones y equipos empleados.

Las instalaciones donde se elaboren las Confituras de Hortalizas Frescas acogidas a este Pliego, deberán encontrarse inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía (RIA), así como en el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

Todos los materiales que se usen en las instalaciones deberán ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y la normativa de aplicación vigente.

5.3.- Características de las materias primas y materiales auxiliares empleados.

Materias primas.

Hortalizas frescas y refrigeradas (Tomate, Pimiento, Calabacín y Berenjena): Cultivados, recolectados y manipulados cumpliendo los estándares de Producción Controlada bajo la serie de normas GlobalGap y certificados por una Entidad de Certificación Autorizada para ello.

El zumo de limón natural cumplirá todas las especificaciones técnico-sanitaria de aplicación, así como la normativa vigente aplicable.

Para la elaboración de los productos "Confitura de Tomate Raf Ecológico" y "Confitura de Pimiento Rojo Ecológico" **TODAS** las materias primas empleadas, tanto principales como secundarias, deberán estar certificadas como procedente de Agricultura Ecológica certificadas por una Entidad de Certificación autorizada para ello.

Material auxiliar.

Para el envasado de las "Confituras de Hortalizas Frescas" amparada bajo este Pliego se empleará exclusivamente tarros de vidrio con tapadera metálica, aptos para el uso alimentario, que cerrará de forma hermética.

6.- DOCUMENTACIÓN Y LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Documentación de referencia

- Pliego de Condiciones Base definido por la Consejería de Agricultura y Pesca y que sirve como marco a aquellas empresas o agrupaciones de éstas que quieran acogerse a la Marca "Calidad Certificada".

- Pliego de condiciones Normas GlobalGaP.
- Codex Alimentarius 1963 por la FAO y la OMS para desarrollar normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados tales como códigos de prácticas bajo el Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.

Legislación de referencia

• Legislación sobre seguridad alimentaria y registro sanitario:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril, Relativo a la higiene de los Productos Alimenticios.
- Reglamento nº 1801/ 2003 seguridad general de productos.
- Reglamento (CE)nº 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a alimentos.
- Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.
- Reglamento 1935/2004 de 27 de Octubre del Parlamento Europeo y del Consejo Sobre los Materiales y Objetos Destinados a Entrar en Contacto Con Alimentos.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

• Legislación sobre etiquetado y loteado:

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, que regula las Menciones o Marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de la legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

• Legislación sobre almacenamiento y transporte:

- Real Decreto 168/85, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios".
- Real Decreto 706/1986, Reglamentación Técnico Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimentarios".
- Real Decreto 3484/2.000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas Modificado por el Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero por el cual se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios, tras diversos reales decreto u ordenes. (apartado 11 y 12 del artículo 6 y anexo).

- **Legislación sobre el agua:**

- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el cual se establecen los criterios sanitarios de la Calidad de Agua de Consumo Humano.

- **Legislación formación:**

- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

- **Legislación calidad y producción ecológica:**

- Real Decreto 670/1990, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castaña y mermelada de frutas.
- Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Real Decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la Norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, mermeladas de frutas y crema de castañas.
- Reglamento (CE) 834/2007 el Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga en el Reglamento (CEE) 2092/91.

- **Legislación medioambiental:**

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de la Junta de Andalucía.
- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos.

- **Legislación sobre materias primas:**

- Orden SCO/3056/2007, de 15 de octubre, por la que se modifica el anexo del Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.