

**Pliego de condiciones de  
"PLATOS PREPARADOS A BASE  
DE PRODUCTOS  
HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS"  
para la obtención de la Marca  
"CALIDAD CERTIFICADA"**



## ÍNDICE

### Página

<b>1. Objeto y Alcance</b>	3
<b>1.1 Objeto</b>	3
<b>1.2 Alcance</b>	3
<b>2. Características diferenciadoras</b>	3
<b>3. Definiciones</b>	4
<b>4. Características Específicas del Producto</b>	5
<b>4.1 Características Organolépticas</b>	6
<b>4.2 Características Físico Químicas</b>	7
<b>4.3 Presentación y Etiquetado</b>	7
<b>4.4 Métodos de control</b>	8
<b>5. Características del Proceso Productivo</b>	9
<b>5.1 Descripción del Proceso Productivo</b>	10
<b>5.2 Características de las Instalaciones y Equipos Empleados</b>	13
<b>5.3 Características de las Materias Primas/Materiales Auxiliares Empleados</b>	14
<b>6. Documentación y Legislación de Referencia</b>	14
<b>6.1 Documentación de Referencia</b>	14
<b>6.2 Legislación de Referencia</b>	15

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

### **PLATOS PREPARADOS A BASE DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS**

#### **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 "Platos Preparados a base de Productos Hortofrutícolas Frescos", 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 "Platos Preparados a base de Productos Hortofrutícolas Frescos" 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, berenjena y Calabacín) y las materias primas secundarias, empleados para la elaboración de los Platos Preparados acogidos a este Pliego deberán:

- Los productos hortofrutícolas empleados deberán ser en su totalidad cultivados, recolectados y manipulados cumpliendo los estándares de la Norma GlobalGap 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.
- Pertener a los calibres comerciales Mediano y Grande.
- El aceite empleado será exclusivamente Aceite de Oliva Virgen Extra.
- En el caso de los productos con la denominación de "Ecológico", tanto las materias primas principales como las secundarias deberán 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.

En el producto elaborado final:

- No está permitido el empleo de conservantes ni colorantes ni de cualquier otra sustancia no recogida en este Pliego.
- Únicamente se admitirá Goma Xantana (E-415) como estabilizante *Quantum satis* como sustituto del gluten en el producto Coulis de Pimientos según B.P.F. (Buenas Prácticas de Fabricación).

### 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.

- Aceite de Oliva virgen extra:** Aceites que, habiéndose obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos y otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, no se sujetan a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla de aceites de otros tipos (Anexo I . Reglamento del consejo nº 865/2004 de 29 de Abril).
- Escaldado:** Proceso térmico que típicamente se aplica a un alimento con el propósito de desactivar las enzimas y fijar el color del producto (Código Internacional recomendado de prácticas para la elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente).
- Envasado:** Fase consistente en la introducción del producto en envases adecuados.
- Esterilización Industrial o Técnica:** Proceso por el que se destruyen o inactivan por un periodo determinado de tiempo todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos, en condiciones normales de almacenamiento (Codex Alimentario Español).
- Goma xantana (E-415),** polisacárido lineal de alto peso molecular producido por la cepa de la bacteria *Xanthomonas campestris*, diseñado particularmente para uso en productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos. Este producto funciona como un coloide hidrófilo que espesa, suspende y estabiliza emulsiones y otros sistemas basados en agua. Presenta alta viscosidad y pseudoplasticidad, bajo valor calórico, gran solubilidad en agua fría y caliente, alta estabilidad frente a procesos de congelación/fusión, alta resistencia a variaciones de pH y de temperatura, es compatible con la mayoría de las sales presentes en los alimentos.
- 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).
- Peso Bruto:** Peso total incluido el peso del envase.
- Peso Ecurrido:** Masa de producto que permanece sobre un tamiz, ligeramente inclinado, de malla 5 mm., al cabo de 2 minutos.

- i) **Peso Neto:** Peso total menos peso del envase.
- j) **Platos Preparados:** Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no, y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario. (RD. 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).
- k) **Sal para Alimentación:** Es el producto cristalino constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y que se conoce con el nombre de "sal comestible" o simplemente "sal". (Apdo. 2. 1. R.D. 424/ 1983).
- l) **Pan sin gluten:** Pan exento de gluten constituido por almidón de maíz, agua, harina de arroz, levadura, azúcar, aceite de oliva, sal y bicarbonato sódico. Exento de OMG conforme a los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003
- m) **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**

Los Platos Preparados acogidos 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.

<b>Producto Hortofrutícola</b>	<b>Variedades</b>	<b>Color</b>	<b>Calibre</b>	<b>º Brix</b>
Tomate	Ventero Pitenza	Rojo	Pequeño(G), Mediano (M) y Grande (MM) Mediano (M) y Grande (MM)	4º - 5º
Tomate RAF	Raf	Rojo	Pequeño(G), Mediano (M) y Grande (MM)	8º-10º
Pimiento Asar	California Lamuyo	Verde, Rojo y Amarillo	Grande (MM)	5º - 6º
Pimiento Freir	Italiano	Verde	Pequeño (G)	5º
Calabacín	Verde Almería	Verde	Mediano (M) y Grande (MM)	3º - 4º
Berenjena	Negra	Negra	Mediano (M) y Grande (MM)	3º - 4º
Cebolla	Dulce	Marrón claro	Mediano (M) y Grande (MM)	3º - 4º
Pepino	Francés	Verde	Mediano (M)	3º - 4º
Ajo	Morados y blancos	Morados y blancos	Mediano (M)	

El aceite empleado en la elaboración de estos platos será exclusivamente Aceite de Oliva Virgen Extra.

Los Platos Preparados a partir de Productos Hortofrutícolas Frescos acogidos a este Pliegos son los siguientes:

- **Fritada:** Plato elaborado con Tomate, Pimiento de color Verde y Rojo, Cebolla dulce, Calabacín, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Azúcar.
- **Sofrito Tradicional:** Plato elaborado con Tomate, Cebolla dulce, Pimiento Verde, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Azúcar.
- **Sofrito de Tomate Raf:** Elaborado con Tomate Raf, Pimiento Verde, Cebolla dulce, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Azúcar.
- **Coulís o musses de Pimientos:** Elaborados con Pimiento Verde, Rojo y Amarillo, Aceite de Oliva Virgen Extra, Goma xantana, Vinagre y Sal.
- **Berenjena Asada:** Elaborado exclusivamente con Berenjenas y Zumo de Limón
- **Trilogía de Pimientos:** Elaborado exclusivamente con Pimientos de las variedades Verde, Roja y Amarilla y Zumo de Limón
- **Pimiento Rojo Asado al Carbón:** Elaborado exclusivamente con Pimientos Rojos y Zumo de Limón.
- **Ensalada:** Elaborada exclusivamente con Tomate y Pimientos de las variedades Verde, Roja y Amarilla.
- **Fritada Ecológica:** Plato elaborado con Tomate, Pimiento de color Verde y Rojo, Cebolla, Calabacín, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Azúcar, procedentes todos estos productos de Agricultura Ecológica.
- **Gazpacho de Tomate Raf :** Plato elaborado con Tomate Raf, Pimiento Rojo, Cebolla, Pepino, Pan sin Gluten, Aceite de Oliva Virgen Extra, Vinagre y Sal.
- **Tomate Natural Rallado :** Elaborado exclusivamente con Tomate
- **Tomate Natural Rallado con Aceite:** Elaborado exclusivamente con Tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra y Sal.
- **Pisto :** Elaborado con Tomate, Pimiento Verde y Rojo, Cebolla, Calabacín, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Azúcar.
- **Salmorejo de Tomate Raf :** Elaborado con Tomate Raf, Pimiento asado al carbón, Pan sin Gluten, Vinagre, Aceite de Oliva Virgen Extra, Ajo y Sal.

#### **4.1.- Características organolépticas**

Todos Platos Preparados a partir de Productos Hortofrutícolas Frescos, se elaborarán con mezclas de diferentes ingredientes y añadidos de Sal, Vinagre, Azúcar y Aceite de Oliva Virgen Extra, por lo que las propiedades organolépticas vendrán derivadas del conjunto de estos.

El color es una mezcla de colores, los tonos rojizos son los que se encuentran en mayor

presencia en el los sofritos, fritadas y en el pimiento rojo asado al carbón. Por otro lado, el color verde, rojo y amarillo con tonalidades claras de forma uniforme son los que presentan los Mousse o Coulis de pimiento. La trilogía de pimientos es una mezcla de pimiento de color rojo, verde y amarillo. Presentando a su vez una mezcla de dichos colores en la ensalada. El color no suele ser uniforme a excepción del pimiento rojo asado al carbón, el Coulis de pimiento verde, rojo y amarillo y la berenjena asada.

En cuanto a la textura, ninguno de los platos preparados presentan granulosidad al paladar, ni estructuras crujientes, todos los platos presentan una textura suave al masticado.

El aspecto, varía entre la uniformidad de color, textura y media densidad del Coulis, a una mayor densidad del Pimiento Rojo Asado al Carbón y la Berenjena Asada. Por otro lado, los Sofritos y Fritada, no presenta una uniformidad en el color, sí en la textura debido al proceso de elaboración al que se someten dichos ingredientes.

#### **4.2.- Características físico químicas**

Los Platos Preparados a partir de Productos Hortofrutícolas frescos tendrán todos un Ph inferior a 4,5. La concentración de azúcar en todos los platos será superior a los 15° Brix., a excepción de la Trilogía de Pimientos, Berenjena Asada y los Pimientos Asados que será superior a 9° Brix

#### **4.3.- Presentación y etiquetado**

Los Platos Preparados a partir de Productos Hortofrutícolas frescos se presentarán en envases de vidrio cerrados herméticamente, salvo las preparaciones de Tomate natural rallado, Tomate natural rallado con Aceite de Oliva Viregen Extra y Pisto que se envasarán en tarrinas de polipropileno termoselladas al vacío, 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.
- Las etiquetas deberán estar limpias y adheridas firmemente al envase. No se superpondrán etiquetas sobre las ya existentes, salvo en aquellos casos en que complementa 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 realizada por un laboratorio homologado y autorizado por la autoridad competente en materia de calidad agroalimentaria.

	<b>Muestreo</b>	<b>Sistema de Control</b>	<b>Responsable / Registro</b>	<b>Rango de Aceptación</b>
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 (para el tomate)	Por cada partida elaborada	Control de la T° del agua y del tiempo de escaldado	Responsable elaboración / Registro de Temperaturas y Tiempo	T <sup>a</sup> = 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 Temperaturas y tiempo	Según especificaciones del producto T <sup>a</sup> = 100° C Tiempo de 30 a 80 minutos Tarrinas de Plástico: T <sup>a</sup> = 85°C Tiempo de 15 a 30 minutos.

#### 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 los datos identificativos (producto, proveedor, cliente, número de lote, fecha de Entrada / salida, ... ).



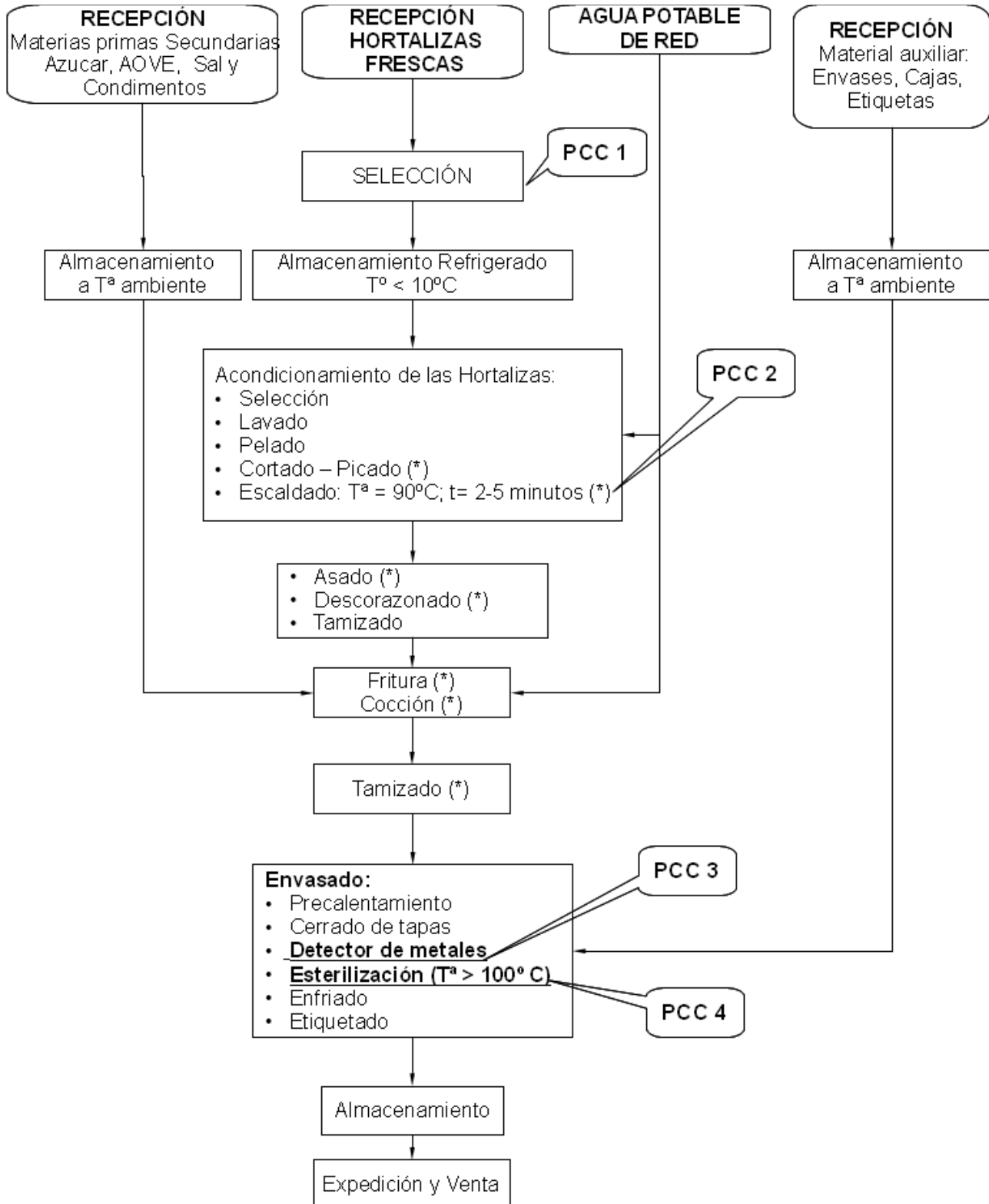
Se efectuará una identificación de todas las materias primas y auxiliares (incluyendo envases y embalajes), asociándose estos, con los lotes de productos finalizados y con la fecha de elaboración, con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.

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 Platos Preparados a partir de Productos Hortofrutícolas Frescos.



(\*) Operaciones exclusivas de determinados productos

### **Recepción de Materias primas y materiales auxiliares.**

Los productos hortofrutícolas frescos (tomate, cebolla, pimiento, calabacín y berenjena), 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 almacenarán a temperatura ambiente, siguiendo las especificaciones de cada producto, en almacenes habilitados para ello, sin que en los mismos puedan almacenarse 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**

Los productos hortofrutícolas, dependiendo del producto a elaborar serán pelados, cortados o picados.

No está permitido el uso de productos químicos para la realización del pelado, debiéndose realizar esta operación exclusivamente por medios mecánicos o a mano, para esto se debe utilizar

maquinaria o utensilios de acero inoxidable y en condiciones óptimas que minimicen los riesgos alimentarios que pudieran derivar.

### **Escaldado**

Según el producto que se pretenda fabricar, las materias primas podrán sufrir un proceso de escaldado. Éste 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.

### **Asado**

Las materias primas, según el producto que se pretenda fabricar podrán ser asadas. El asado de hortalizas se realizará sobre fuego directo u horneado según especificaciones del producto, obteniendo un asado correcto y uniforme.

### **Descorazonado**

Las materias primas, según el producto que se vaya a elaborar, podrán ser descorazonadas. Es una operación mediante la cual se retiran las semillas o parte interior de las hortalizas, como es el caso de los pimientos

### **Tamizado**

Las materias primas, según el producto que se pretenda fabricar, podrán ser tamizadas. Después del cortado-picado de las materias primas, estas son pasadas por tamiz, según corresponda la receta, para eliminar la piel y pepitas, a diferente luz de malla, según especificaciones de producción.

### **Fritura – Cocción**

La fritura o cocción se debe realizar en un equipo de acero inoxidable, donde se añadirá aceite de oliva virgen extra para realizar la fritura o agua para realizar la cocción y se irán incorporando los ingredientes en el orden que indique la receta hasta su fritura o cocción total.

### **Tamizado post cocinado.**

Las materias primas, según el producto que se pretenda fabricar podrán ser tamizadas, dependiendo del producto a fabricar, gazpacho o muusse de tomate.

Tras el cocinado de las materias primas, éstas son pasadas por tamiz, para eliminar restos, a diferente luz de malla, según especificaciones de producción.

## **Envasado**

Los envases se podrán llenar de forma manual, semiautomática o automática. Previamente al cierre, estos 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, así mismo se colocará el precinto de garantía entre la tapa metálica y la etiqueta.

## **Embalado**

El producto final ya etiquetado se introducirán en cajas de cartón cerradas con precinto adhesivo y estas serán almacenadas en el almaceán 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 elabore los "Platos Preparados a partir de Productos Hortofrutícolas Frescos" acogida a este Pliego deberá encontrarse inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía (RIA), así como en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y la normativa vigente. En concreto, Todos los instrumentos empleados en la manipulación, corte, batido, fritura o cocción de las materias primas y secundarias serán exclusivamente de acero inoxidable. Se comienza con el pelado de las hortalizas, de cebollas, del tomate tras el escaldado, del pimiento tras el asado al carbón, el calabacín, pepino, calabacín y ajos para eliminar la piel, esta operación se realiza de forma manual o con la peladora automática en el caso de las cebollas. El descorazonado de los pimientos se realizan a mano. Tras su pelado, se realizan los procesos de cortado y troceado

en las distintas máquinas, de las hortalizas peladas, según el producto que posteriormente vayamos a realizar. El tamizado se realiza en la maquinaria para ello, hasta conseguir la textura deseada. En el caso de las mousses y coulis, usamos batidoras ya que debe conseguir una textura muy fina.

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

#### **Materias primas.**

**Hortalizas frescas y refrigeradas (Tomate, Pimiento, Calabacín, Berenjena y Cebolla):** Cultivados, recolectados y manipulados cumpliendo los estándares de Producción Controlada bajo la serie de Normas GlobalGap, 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.

Sal, Aceite de Oliva Virgen Extra y vinagre cumplirán todas las especificaciones técnico-sanitaria de aplicación, así como la normativa vigente aplicable a cada producto.

Únicamente en la elaboración del Plato "Coulis de Pimientos" se permite el empleo como estabilizante de Goma Xantana (E - 415)

Para la elaboración del producto "Fritada Ecológica" todas las materia primas empleadas, principales y secundarias, deberán estar certificada como proveniente de Agricultura Ecológica certificadas por una Entidad de Certificación autorizada para ello.

#### **Material auxiliar**

Para el envasado de los Platos preparados a partir de productos Hortofrutícolas Frescos amparados 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**

### **6.1.- 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.

## **6.2.- 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 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Real Decreto 858/1984 del 28 de marzo, para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa. 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.
- 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.