



**Gobierno
de Navarra**

Departamento de Desarrollo
Rural, Industria, Empleo y
Medio Ambiente.



NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA PRODUCCIÓN INTEGRADA EN NAVARRA

**3ª EDICIÓN
2012**

**PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
ELABORADOS EN FRESCO**

La producción integrada se presenta como una alternativa entre la agricultura convencional y la ecológica, con la vocación de posibilitar la realización de una agricultura viva y duradera, respetuosa con el entorno, rentable para el que la practica y capaz de atender las demandas sociales.

En este sistema, los métodos biológicos, los químicos y cualesquiera otras técnicas de cultivo son cuidadosamente elegidos y equilibrados, teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la rentabilidad de las explotaciones y las exigencias de los consumidores en lo relativo a calidad y seguridad alimentaria.

La producción integrada no rechaza las técnicas agrícolas clásicas, sino que las utiliza de forma combinada con otras prácticas innovadoras. Esta integración de recursos conduce a un sistema de producción más racional, más respetuosa con el entorno natural y en definitiva más sostenible.

Para asegurar el cumplimiento de los principios de la producción integrada, los responsables de las explotaciones y entidades que figuren en el Registro de la Producción Integrada de Navarra deberán tener unos conocimientos mínimos sobre este sistema de producción o asumir el compromiso de incorporarse a los procesos de formación que se establezcan.

Todo el proceso de producción es controlado, según un Programa de Control establecido, por la entidad de control y certificación Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra.

Por otra parte, es obligatorio cumplimentar un Cuaderno de Actividad. En este cuaderno se harán las anotaciones derivadas del cumplimiento de la Normativa Específica, que podrán quedar recogidas en el propio Cuaderno o en documentación complementaria referenciada en el mismo.

El Cuaderno de Actividad deberá estar actualizado y los apuntes deberán hacerse antes de que transcurra el plazo de una semana desde la actividad realizada.

El Cuaderno y la documentación complementaria deberán estar disponibles frente a posibles revisiones que puedan efectuarse por los técnicos de la Entidad de Control y Certificación o del Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente.

A fin de garantizar la trazabilidad al producto procedente de producción integrada, previamente al inicio de cada campaña los operadores elaboradores deberán informar a ICAN de su sistema de definición de lotes así como la manera en que estos se identificarán.

Todo lo previsto en la presente normativa de producción integrada de productos hortofrutícolas elaborados en fresco, se entiende sin perjuicio de lo establecido en las normativas que afectan al proceso de elaboración en su conjunto cuya verificación y cumplimiento se lleva a cabo por el órgano competente de la administración. Los controles desarrollados por la entidad de control y certificación (ICAN) atenderán a lo establecido en la normativa técnica de producción integrada no siendo su objeto la verificación del cumplimiento de la normativa general.

Podrán considerarse satisfechos los requisitos correspondientes si se presenta certificación de su cumplimiento en base a sistemas de calidad contemplados en la normativa estatal o internacional (normas ISO, UNE, EUREP-GAP,...).

ÍNDICE

FASES DEL PROCESO:

TRANSPORTE	3
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
GESTIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	
ALIMENTACIÓN DE LÍNEAS	4
CODIFICACIÓN	

OTROS REQUERIMIENTOS:

INSTALACIONES	5
EQUIPOS	
TRAZABILIDAD	
CALIDAD DEL PRODUCTO	
AGUAS	
RESIDUOS	
ANÁLISIS DE RESIDUOS DEL PRODUCTO	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
ETIQUETADO	

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS EN PRODUCCIÓN INTEGRADA

FASES DEL PROCESO	OBLIGATORIO	PROHIBIDO
TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En caso de viajar en un mismo vehículo materia prima de producción integrada y de otros tipos de producción, la procedente de producción integrada deberá estar identificada y separada físicamente del resto. <input type="checkbox"/> Los receptáculos y contenedores de los vehículos deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento para evitar el riesgo de contaminación del producto vegetal. En este sentido, se recomienda utilizar barquetas de plástico aisladas de superficies externas mediante palets, doble barqueta..., con el fin de evitar posibles contaminaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Transportar productos vegetales procedentes de producción integrada junto con productos no vegetales en un mismo vehículo.
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Las materias primas deben poseer garantías de procedencia de producción integrada de Navarra, para lo cual: <ul style="list-style-type: none"> • se aplicarán los sistemas de garantía de procedencia determinados por la entidad de control y certificación (ICAN) cuando la misma entidad controle al operador productor y al operador transformador, • en otro caso, se exigirá el Certificado de Garantía de Producción Integrada de Navarra. <input type="checkbox"/> Se debe llevar un Registro de entrada de la materia prima que recogerá: <ul style="list-style-type: none"> • Operador • Producto • Cantidad • Unidad de cultivo con tratamiento homogéneo • Fecha de entrada. • Código de partida (albarán de entrada) • Inspecciones y controles según producto (aspecto visual, tª, estado materia prima...) <input type="checkbox"/> Hay que llevar un Registro de partidas aceptadas para la elaboración de producto de Producción Integrada. <input type="checkbox"/> Las zonas de maniobra de los vehículos estarán pavimentadas y contarán con evacuación de las aguas pluviales 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mezclar materia prima procedente de producción integrada con materia prima procedente de otras producciones. <input type="checkbox"/> Almacenar productos químicos o desechos en la zona de recepción de los productos vegetales.
GESTIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Se identificará correctamente la materia prima, de forma que permita la trazabilidad al producto de producción integrada. <input type="checkbox"/> Las cintas transportadoras que se utilicen deberán estar provistas de bandas de calidad alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tener mezclada materia prima de producción integrada con materia prima procedente de otras producciones. <input type="checkbox"/> Utilizar productos post-cosecha no autorizados o en aplicaciones no autorizadas <input type="checkbox"/> Realizar tratamientos post-cosecha en productos vegetales que no lo contemplen en su Normativa específica de cultivo

FASES DEL PROCESO	OBLIGATORIO	PROHIBIDO
PROCESO ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Los operadores que elaboren productos de producción integrada y convencionales deberán avisar a la entidad de control de esta situación antes de iniciar las operaciones con productos de producción integrada <input type="checkbox"/> Hay que diferenciar (en el espacio o en el tiempo) el procesado de la materia prima procedente de producción integrada, del de la materia prima procedente de otros tipos de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elaborar simultáneamente en la misma línea productos vegetales de producción integrada y convencionales.
CODIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El sistema de codificación debe permitir la trazabilidad al producto de producción integrada. <input type="checkbox"/> Hay que llevar un Registro de salidas de producto vegetal. 	

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS EN PRODUCCIÓN INTEGRADA

OTROS REQUERIMIENTOS	OBLIGATORIO	PROHIBIDO
TRAZABILIDAD (R.D. 1830 / 2003)	<input type="checkbox"/> Hay que asegurar: <ul style="list-style-type: none"> • la trazabilidad a producto de producción integrada y proveedor • la trazabilidad a primer destino comercial • la trazabilidad en almacenamiento de los distintos tipos de producto (conforme, inmovilizado, rechazado, etc.). 	
CALIDAD DEL PRODUCTO	<input type="checkbox"/> Todas las técnicas e instalaciones utilizadas en la elaboración del producto tenderán al mantenimiento de la calidad y de las características organolépticas y microbiológicas del mismo.	
AGUAS	<input type="checkbox"/> Se debe asegurar la calidad del agua de proceso que se utiliza (RD 140/2003) mediante: <ul style="list-style-type: none"> • Abastecimiento a través de la Red Pública • En caso distinto, disponer de <ul style="list-style-type: none"> ▪ un análisis anual físico-químico de las fuentes de abastecimiento del agua utilizada en la planta de elaboración. ▪ dos análisis anuales microbiológicos de las fuentes de abastecimiento del agua utilizada en la planta de elaboración. 	<input type="checkbox"/> Utilizar agua no potable para cualquier operación en la que tenga que estar en contacto con el producto vegetal.
RESIDUOS	<input type="checkbox"/> Todas las técnicas que se utilicen en la elaboración del producto cuidarán especialmente el respeto medioambiental.	<input type="checkbox"/> Utilizar indistintamente para almacenamiento de materia prima y de residuos los mismos recipientes
ANÁLISIS DE RESIDUOS DEL PRODUCTO	<input type="checkbox"/> Se debe disponer de un plan anual de análisis de residuos pesticidas, conforme con el Real Decreto 280/1994 por el que se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	<input type="checkbox"/> Se debe llevar un Registro de seguimiento del Plan de Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización.	<input type="checkbox"/> Utilizar productos no autorizados o para aplicaciones no autorizadas.
ETIQUETADO	<input type="checkbox"/> El uso del logotipo será conforme a lo establecido en el Decreto Foral 143/1997	
IMPLANTACIÓN SISTEMA AUTOCONTROL	<input type="checkbox"/> Elaboración, mantenimiento y seguimiento del sistema APPCC <input type="checkbox"/> Registros previstos	