



José Vicente Vicente

[jvicente@anecoop.com](mailto:jvicente@anecoop.com)

Técnico del Dpto. de Calidad y Sistemas. Anecoop S. Coop

Benito Orihuel

[borihuel@anecoop.com](mailto:borihuel@anecoop.com)

Director del Dpto. de Calidad y Sistemas. Anecoop S. Coop

- La mayor demanda por parte de los consumidores de productos que garanticen su salud ha provocado un aumento de las exigencias de los distribuidores hacia sus proveedores

## Un sistema de calidad de producto para frutas y hortalizas

***Naturane: sistema de calidad de Anecoop y sus cooperativas socias, dentro de él se contempla la normativa a seguir durante todo el proceso de producción***

La creciente demanda por parte de los consumidores de productos que garanticen su salud ha desencadenado un aumento de las exigencias de los distribuidores hacia sus proveedores con el fin de garantizar a sus clientes que el producto que consumen, además

**Cuaderno de cultivo que se usa para anotar mediante fichas técnicas todas las intervenciones llevadas a cabo en la explotación.**

de fresco y sabroso, es sano y saludable.

Esto, unido al crecimiento de la sensibilidad social hacia la degradación de nuestro entorno por la acción humana, es lo que ha determinado que un cada vez mayor número de agricultores, distribui-

dores, supermercados y administraciones públicas comiencen a crear distintos sistemas de producción, más o menos estrictos y desarrollados, que garanticen tanto el respeto hacia el medio ambiente como la seguridad alimentaria.

Cabe además indicar, que han sido muchos los supermercados que han desarrollado sus propios requisitos e incluso sistemas de producción y control y que en numerosas ocasiones son distintos.

Estos factores han llevado a Anecoop a desarrollar un sistema de calidad de producto que permita satisfacer las exigencias y necesidades de todos los integrantes del sector hortofrutícola. Desde los productores, pasando por los manipuladores, distribuidores y vendedores hasta llegar a los consumidores, y que a la vez permita realizar un tipo de agricultura que no sea enemiga del medio ambiente, sino que apueste por un desarrollo sostenible.

Naturane es la apuesta de Anecoop y sus cooperativas socias. Este sistema de calidad de producto empezó a desarrollarse en 1995 como un reglamento de producción integrada. En la actualidad, Naturane es el sistema de calidad de frutas y hortalizas frescas de Anecoop y sus cooperativas socias, y dentro de él se contempla la normativa a seguir durante todo el proceso de producción: campo, manipulado, centrales hortofrutícolas, salud, seguridad y bienestar del trabajador y control de los procesos.

Naturane se ha convertido en mucho más que un reglamento de producción integrada, ya que engloba todos los procesos desde la adquisición de la semilla o el plantón hasta la expedición de los productos una vez confeccionados, y a su vez incide sobre el cumplimiento de los requisitos referentes a la seguridad e higiene en el trabajo, las condiciones laborales de los trabajadores, la seguridad alimentaria, e incluso aspectos de calidad comercial.

Mediante Naturane se establecen unos procesos de cultivo para las frutas y hortalizas, que



**Naturane es una normativa basada en la producción integrada. En ella se potencian los métodos de control de plagas y enfermedades no químicos (biológicos y físicos) y dentro de éstos se restringe la utilización de productos fitosanitarios.**

aseguran un producto sano, cultivado y manipulado siguiendo los principios de la producción integrada y del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), garantizando su seguridad microbiológica, y que el contenido en residuos plaguicidas está por debajo de los límites máximos de Residuos (LMRs) establecidos por las legislaciones española y europea.

Así pues, los principales objetivos que Anecoop y sus cooperativas han conseguido con Naturane son:

- Realizar un tipo de agricultura que no sea dañina para el medio ambiente sino que contribuye al desarrollo sostenible, reduciendo al máximo cualquier aplicación de elementos que produzcan un impacto negativo sobre los ecosistemas que nos rodean y avanzando hacia una agricultura sostenible:

- Naturane se desarrolla en base a los principios de la producción integrada con la utilización de técnicas de cultivo que buscan las soluciones más favorables desde los puntos de vista económico, ecológico y toxicológico, que permite avanzar hacia una agricultura sostenible.

- Se potencian los métodos de control biológicos, culturales y en general los métodos de control no químicos, limitando a su vez las aplicaciones de productos químicos. Los productos fitosanitarios autorizados son seleccionados teniendo en cuenta no sólo su eficacia, sino también la toxicidad sobre el aplicador y los posibles efectos sobre la fauna útil y el medio.

- Obligación de gestionar adecuadamente los residuos tóxicos y peligrosos.

---

**■ Mediante Naturane se establecen unos procesos de cultivo para las frutas y hortalizas, que aseguran un producto sano, cultivado y manipulado siguiendo los principios de la producción integrada, garantizando su seguridad microbiológica, y que el contenido en residuos plaguicidas está por debajo de los límites establecidos por las legislaciones española y europea**

---

# Sanidad vegetal

- Manejo de los abonados que minimice la contaminación de los acuíferos.

- Naturane está siempre dirigido por técnicos con formación en producción integrada.

- Seguridad alimentaria, reduciendo al máximo las posibilidades de contaminación de nuestros productos, que pudieran resultar dañinos para la salud del consumidor:

- Estableciendo medidas preventivas y acciones de vigilancia concretas para cada proceso, basadas en la guía de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), que minimicen al máximo el posible riesgo de contaminación de los consumidores ya sea el riesgo de contaminación de tipo químico, biológico o físico.

- Mediante sistemas propios de inspecciones y auditorías, podemos conocer y controlar la idoneidad de todos los procesos llevados a cabo sobre las frutas y hortalizas.

- Incorporando una herramienta fundamental para el control como es la trazabilidad, que permite la mejora continua en nuestros sistemas de calidad y seguridad alimentaria. Hemos desarrollado un sistema automático de trazabilidad basado en la codificación EAN - 128, siguiendo las directrices del Fresh Produce Traceability Project (EAN Internacional, Eurep, CIMO, etc.)

- Productos de calidad, obtenidos mediante procesos que garantizan que el producto final conserva toda la calidad gustativa

que el consumidor exige. Recolectados en el momento óptimo de madurez y conservados por medios que garantizan su sabor y frescura.

- Asegurar el bienestar de los trabajadores, llevando a cabo una política social dentro de las empresas, que incida en la seguridad laboral, instalaciones dignas, respeto a las condiciones laborales y del comercio ético. Son productos que se han obtenido cumpliendo las normativas sobre seguridad, higiene y bienestar de los trabajadores.

Durante la campaña 2001 se realizó la homologación del reglamento Naturane con el EurepGap (protocolo de buenas prácticas agrícolas desarrollado por Eurep, asociación en la que se encuentra una importante parte de la distribución europea). Es un motivo de satisfacción que Naturane haya conseguido ser el primer reglamento privado totalmente homo-

---

■ **La trazabilidad es una herramienta fundamental que permite la mejora continua en los sistemas de calidad y seguridad alimentaria**

---

## GENERADORES DE AIRE CALIENTE SERIE AGRI



**Gandiclima, S.L.**

**DOMINIO DEL AIRE**

**OTROS COMPLEMENTOS, CALEFACCIÓN DE EMERGENCIA PORTATIL, EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN**



**Gandiclima, S.L.**

Pol. Ind. La Pellería, nave 13 - 46790 XERESA (Valencia)

Tel.: 96 289 57 71 - Fax: 96 289 58 29

e-mail: [gandiclima@ediho.es](mailto:gandiclima@ediho.es)

logado por Eurep, lo que indica el gran esfuerzo que se ha realizado por parte de Anecoop y las cooperativas socias y la adecuación de su reglamento para este importante grupo de distribuidores y supermercados europeos.

En este momento ya hay un buen número de cooperativas socias de Anecoop, tanto en Andalucía como en la Comunidad Valenciana certificadas. Los productos certificados son cítricos, fruta de hueso y un número importante de hortalizas.

También con Naturane ha sido posible certificar las producciones de acuerdo con requisitos específicos de otros distribuidores y supermercados no integrados en Eurep, y que exigían, entre otros factores, proveerles de fruta de producción controlada o integrada.

La implantación de Naturane está en pleno desarrollo, asumida como sistema de producción propio en más de 40 cooperativas socias, que han conseguido implicar a gran parte de sus socios. De hecho durante la campaña 2000/01 y 2001/02 casi se cuadruplicó el número de agendas de cultivo repartidas con respecto a la campaña 98/99.

Asimismo son varias las empresas colaboradoras de Anecoop que están interesadas en estos momentos en poder trabajar bajo la normativa Naturane.

Naturane tiene en estos momentos reglamentos específicos para:

- Cítricos: Naranjas, mandarinas, pomelos y limones.
- Frutas de hueso: Melocotón, nectarina, ciruela y albaricoque.
- Bayas: Uva de mesa
- Solanáceas: Tomate, berenjena y pimiento
- Cucurbitáceas de piel comestible: Pepino y calabacín.
- Cucurbitáceas de piel no comestible: Sandía y melón
- Leguminosas: Judía.
- Hortalizas de hoja: Lechuga y escarola.
- Crucíferas: Brócoli, col y coliflor.
- Umbelíferas: Zanahoria y apio.
- Fresas.

Tal y como se ha mencionado anteriormente, en Naturane se recogen todas las exigencias y recomendaciones relativas a la normativa EurepGap para la producción de frutas y hortalizas. Mediante la certificación de naturane se pretende seguir mejorando en la organización, integración y control de los procesos productivos en las cooperativas. Como consecuencia de la homologación de Naturane con EurepGap, la certificación de Naturane constituye automáticamente una certificación EurepGap.

A todos los requisitos presentes en EurepGap, dentro de Naturane se han incluido algunas exigencias más:

- Naturane es una normativa basada en la producción integrada: Sistema agrícola de producción de alimentos, que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de regulación naturales y asegura a largo plazo una agricultura viable. En ella los métodos biológicos, químicos y otras técnicas son cuidadosamente elegidos y equilibrados.

- Se potencian los métodos de control de plagas y enfermedades no químicos (biológicos y físicos) y dentro de éstos se restringe la utilización de productos fitosanitarios: para la elección de las materias activas autorizadas en Naturane no sólo se tiene en cuenta los productos registrados en España (exigencia de EurepGap) sino que dentro de éstos, los productos fitosanitarios autorizados en Naturane se eligen teniendo en cuenta la protección del medio ambiente, la rentabilidad y las exigencias sociales. El resultado que se consigue con Naturane es una reducción importante de materias activas utilizadas frente a las materias acti-

■ **Naturane se está convirtiendo en un sistema para la consecución de la calidad desde la semilla o el plantón hasta el producto hortofrutícola en destino**

tierras y  
substratos

calidad  
y



**GRAMOFLOR**

*calidad desde el principio!*

Gestión  
de calidad



c / saelles nº 3  
46700 gandía  
teléfono: 96 295 40 05  
fax: 96 295 45 45  
info@gramoflor.de  
www.gramoflor.de

vas registradas para cada producto hortofrutícola.

- Se incluyen requisitos de control de todos los procesos pos-cosecha, no sólo los relacionados con la seguridad del producto, sino también con la calidad comercial de los mismos.

- Anecoop como responsable del mantenimiento del "standard" Naturane, se compromete a su revisión periódica de tal forma que se asegure la implantación de las nuevas técnicas que pudieran aparecer relativas a la mejora de los procesos a los que se someten los productos hortofrutícolas, así como las modificaciones legales que pudieran ocurrir y que les afecten directamente.

En resumen, Naturane se está convirtiendo en un sistema para la consecución de la calidad desde la semilla o el plantón hasta el producto hortofrutícola en destino.



La implantación de Naturane está en pleno desarrollo, asumida como sistema de producción en más de 40 cooperativas, que han conseguido implicar a gran parte de sus socios. En la foto paleta identificativa en una explotación de almendros.



## BULBOS ESPAÑA

MAPI FLORICULTURA, S.L.

c/ Larios, 28 - 1º D  
28047 MADRID  
Tels.: 91 526 36 22  
(4 líneas)  
Fax: 91 526 33 54

### 20 años suministrando calidad

**PARA FLOR CORTADA:**  
 Bulbos de máxima calidad tratados y seleccionados  
 Gladiolos, Tulipanes, Iris, Liátris Freesias,... - LASTO - F.STOOP.  
 Liliun asiáticos, orientales, longiflorum e híbridos Va - MONDIAL LELIES.  
 Nardos y Callas nacionales.

**Esquejes y plantas**  
 Crisantemos, Aster, Alstroemelia - FLOR ELITE, VALLEFLOR.  
 Clavel Italiano  
 Rosales - PLANTAS CONTINENTAL.  
 Gysophila paniculata - FLOR ELITE.  
 Limonium, Stative, Lisianthus, Alhell, Dragonaria,  
 Girasol, Minutisa, Campanula, Godetia,... - H. A. VAN KLINK.

**PARA JARDÍN, MACETA Y VENTA DIRECTA:**  
 Planta joven para maceta  
 Poinsetia, Geranios, Petunias, Cyclamen, Alegria,... - FLOR ELITE.  
 Rosales en caja, en bolsa y en maceta - Frutales en caja.  
 Grosella, Arándano, Frambuesa, Frutales, Kiwi,... - PATIO PLANT.  
 Bulbos en bolsas, cofres y Expositores con fotografía.  
 Bulbos de temporada para Jardín  
 Tulipanes, Jacintos, Narcisos, Dalias, Begonias, Gladiolos, Liliun, etc.

e-mail: [info@bulbosspana.com](mailto:info@bulbosspana.com)  
[bulbosspana@telefonica.net](mailto:bulbosspana@telefonica.net)  
 web: <http://www.bulbosspana.com>

# El control de los hongos "es rentable"



- **Textar I**
- **Textar 60T** • **Guaza-tec PLUS**
- **Textar 20G** • **Fubotec EXTRA**

**Tecnología:** Formulaciones fungicidas a base de las materias activas más eficaces en post-cosecha (Imazalil, Tiabendazol, Guazatina).

**Beneficios:** Garantiza el control de los principales hongos de post-cosecha en frutas, reduciendo las pérdidas por podredumbres, prolongando la vida comercial con su acción fungicida y mejorando su presentación y lozania.



Marca la Calidad  
Marca la Diferencia.

*Soluciones rentables*

TECNIDEX, Técnicas de Desinfección, S.A. C/ Ciudad de Sevilla, 45-A • 46988 Polígono Industrial Fuente del Jarro (Paterna) Valencia ESPAÑA • Teléfono: \* 34-96 132 34 15 • Fax: 34-96 132 10 77  
INTERNET: <http://www.tecnidex.es> • e-mail: [admon@tecnidex.es](mailto:admon@tecnidex.es) • [trade@tecnidex.es](mailto:trade@tecnidex.es)



El diseño, el desarrollo, la producción y la comercialización de Productos Fitosanitarios, Desinfectantes, Fungos y Desodorantes.



Salud y Calidad  
en frutas y hortalizas