

NORMAS DE CAMPAÑA HIGOS SECOS 2024



1. ESPECIFICACIONES DE LOS HIGOS SECOS

- No se permiten partidas con variedades mezcladas
- No se admiten los higos frescos, mojados, fermentados o mohosos
- Deben de venir SIN TIERRA Y SIN PIEDRAS
- Se admite una tolerancia de un 5% de defectos externos y otro 5% de defectos internos

2. ESCANDALLOS DE HIGOS SECOS

Para cada variedad, las categorías quedan como siguen:

GRANILLO / CORDOBI / CALABACETA	Diámetro (mm)
Categoría AA	+30
Categoría B	+26
Categoría C	+20
No apto	-20

CUELLO DAMA	Diámetro (mm)
Categoría A	+32
Categoría AA	+28
Categoría B	+24
Categoría C	+20
No apto	-20

PEZON LARGO	Peso (g)
Categoría AA	+10
Categoría B	+7
Categoría C	-7
No apto	- 4

Los diámetros y pesos de cada grupo pueden variar a lo largo de la campaña para ajustarse a las pérdidas/ganancias de peso que pueden tener lugar a lo largo de la misma. También pueden variar por grupo comercial. Cualquier modificación en este sentido, se comunicará vía correo electrónico a las cooperativas.

Los escandallos de higos de Pezón se realizarán a mano por no ser posible realizarlos con las máquinas de escandallos de que disponemos.

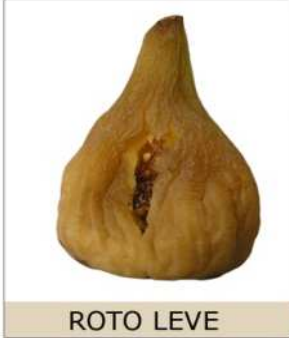
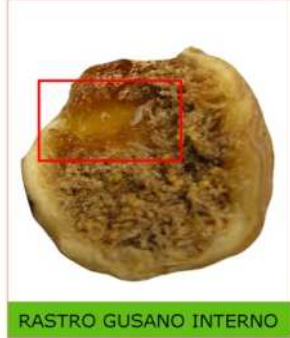
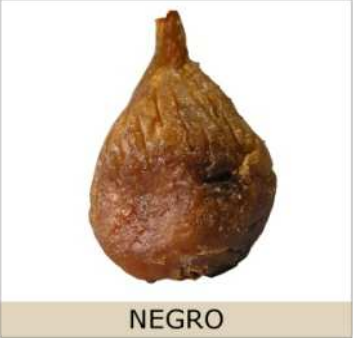
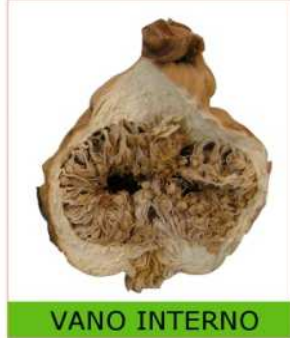
Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Paginas
N-HS-01	00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	24/07/2024	Pág. 1 de 4

3. TIPOS DE DEFECTOS

DEFECTOS GRAVES INTERNOS Y EXTERNOS

 FRESCO	 MANCHA NEGRA	 PICADO	 GUSANOS VIVOS/MUERTOS INTERNOS
 ROTO GRAVE	 DAÑO PÁJARO GRAVE	 MOHO EXTERNO	 MOHO INTERNO

DEFECTOS LEVES INTERNOS Y EXTERNOS

 DAÑO PÁJARO LEVE	 QUEMADO DEL SOL	 ROTO LEVE	 RASTRO GUSANO INTERNO
 VANO	 NEGRO	 VANO INTERNO	

4. NORMAS DE HIGIENE

- Lávate las manos a menudo, especialmente antes y después de cada parada en la recolección y selección de fruta
- En caso de herida, protégete la zona afectada si vas a manejar producto fresco.
- Si padeces o has padecido una enfermedad infecciosa, no debes estar en contacto con producto fresco. Si tienes trabajadores deben comunicarlo expresamente.
- Procura no tener comida y bebida sin proteger cerca del producto.
- No pongas las cestas y cajas directamente en el suelo para evitar suciedad o contaminaciones.
- No coloques los envases de fruta cerca de fertilizantes o fitosanitarios.
- Evita estornudar o toser encima de la fruta.
- Mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas
- No fumes durante la recolección de la fruta y cerca de envases de fruta
- Evita la presencia de animales como perros y gatos cerca de la zona de manipulación de fruta.
- El vehículo de transporte de la fruta hasta la cooperativa, debe estar limpio

5. BUENAS PRÁCTICAS CAMPO.

Las buenas prácticas agrícolas representan la primera línea de defensa contra la contaminación de aflatoxinas en los higos secos.

Plantación:

- Las higueras se deben podar ligeramente y se evitará incorporar directamente en el suelo todas las partes eliminadas.
- El exceso de nitrógeno incrementa la humedad de la fruta y puede prolongar el período de secado. La aplicación de fertilizantes se debe basar en el análisis del suelo y estará recomendada por el técnico competente.
- Cuando se riegue para reducir al máximo el estrés hídrico en la temporada estival, se evitará que el agua del riego entre en contacto con los higos y el follaje.

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Paginas
N-HS-01	00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	24/07/2024	Pág. 3 de 4

NORMAS DE CAMPAÑA HIGOS SECOS 2024



Recolección:

- La cosecha para higos secos debe hacerse con **frecuencia y los más pronto posible**, a fin de reducir al mínimo el contacto con el suelo, y de esta manera, los riesgos de contaminación.
- Los recipientes para recoger los higos secos deben ser adecuados, para prevenir todo daño mecánico, además de que deben estar limpios y libres de toda fuente de hongos.

Secado:

- La fruta no se debe colocar directamente en la tierra ni donde haya vegetación. La fruta se debe disponer a secar en capas únicas, en una parte soleada de la parcela donde haya corrientes de aire. Las bandejas de secado tendrán la superficie lisa, exentas de grietas y composición no tóxica.
- **El secado debe ser lo más rápido posible para minimizar contaminaciones**
- Si existe riesgo de lluvia las bandejas de secado se deben cubrir con algún material para proteger los higos del agua.
- Los higos que tengan una humedad de < 24% se retirarán del proceso de secado. Se recogerán una vez que se haya evaporado el rocío de la noche.
- Las bandejas se revisarán con frecuencia para recoger los higos completamente secos.
- Los higos no aptos se irán entresacando y se deberán secar y almacenar separadamente para evitar contaminación cruzada.

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Paginas
N-HS-01	00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	24/07/2024	Pág. 4 de 4