NORMAS DE CAMPAÑA CIRUELAS 2024

De manera general, cualquier disposición de estas normas de campaña puede modificarse si las condiciones de la misma así lo indican. Se informará de cualquier cambio en las órdenes de recogida enviadas a las cooperativas.

1. GRUPOS COMERCIALES

TIPO	Nombre Comercial	VARIEDADES AGRONÓMICAS
CIRUELAS	CLAUDIA REINA	CLAUDIA REINA
	CLAUDIA TOLOSA	CLAUDIA TOLOSA

2. RECOGIDA

- ✓ La variedad Claudia Reina y Claudia Tolosa entran en un sistema de recogida UNICO y OBLIGATORIO Sin Tendal.
- ✓ Las partidas deben venir limpias de hojas, ramas y cualquier materia extraña que pueda dañar las máquinas del proceso. Si la partida no cumple este punto, se rechazará.
- ✓ Las partidas que presenten tal condición de defectos que sean prácticamente inescogibles (es decir, el porcentaje de fruta buena sea muy bajo) podrán ser rechazadas en puerta.
- ✓ Vendrá en caja de campo. Los pesos se irán comunicando a lo largo de la campaña
- ✓ Se cobrará un coste del servicio según tabla de costes, en función del porcentaje de destrío (basura), Vs y grupos no comercializables cuando aplique (ver pto 2.1).
- ✓ No pueden entregarse V de variedades sin Tendal.

2.1. ESCANDALLOS

- ✓ Calibres y Denominación en Escandallos

Denominación	Calibre (mm)
JUMBO	38 +
X	35 +
S	30 +
NO APTO	< 30
V	
BASURA	

- ✓ Desaparece la penalización de escandallos por basura.

V,

- Se sacarán por separado en el escandallo
- Cuando no se pague, si el porcentaje e V es igual o mayor al 3%, se sumarán al destrío (basura) y se computará como coste del servicio.

Calibres pequeños

- La ciruela inferior a 30 mm denominada No apta, no se paga.
- Si por circunstancias de mercado algún otro calibre no se paga, su porcentaje se sumará al destrío (basura) y al resto de grupos que no se paguen en ese momento. Si esta suma es mayor del 10%, se computará como coste del servicio

El coste del servicio

Se aplica a la partida bruta de entrada en la ACVJ y será el siguiente:

% BASURA	Coste €/Kg
< 3 %	0,00
3% a < 6 %	0,01
6 % a < 8%	0,03
8% a < 10%	0,06
10% a < 12%	0,08
12% a < 15%	0,10
15% a < 20%	0,22
20% a < 30%	0,38
30% a <40%	0,50
> = 40%	0,70

Se establece en función del porcentaje de basura.
En ese porcentaje se sumará la V y/o los grupos no comercializables cuando aplique (ver arriba)

2.1.1. Consideraciones generales en escandallos

<table>
<tr><th colspan="3">V</th></tr>
<tr><td colspan="3">
ROÑA</td></tr>
<tr><td>
BLANDA</td><td>
GRANIZO</td><td>
GRIETA</td></tr>
<tr><td colspan="3">
ROCE / GOLPEADA</td></tr>
</table>

Se considera V aquellos defectos que aunque no estén incluidos explícitamente en este listado, no provoquen pudrición/moho, heridas cicatrizadas, cerradas y/o que la superficie que ocupe el defecto en el fruto sea inferior a 5% de la superficie.

BASURA

AGUSANADA

RESINA

MANCHA AZUL

GOLPEADA

GRANIZO

DEFORMADA

ROÑA

PICADA / DAÑO PAJARO

DOBLE / DOBLE DESARROLLADA

BASURA	
BLANDA	EXCESIVAMENTE VERDE

Además, también se consideran BASURA aquellos defectos que aunque no estén incluidos explícitamente en este listado, provoquen pudrición/moho, heridas frescas, no cicatrizadas y/o que la superficie que ocupe el defecto en el fruto sea igual o superior a 5% de la superficie.

3. RECOGIDA DE CIRUELA CONVENCIONAL

La **ciruela convencional** (no certificada) entrará en los mismos formatos y normas que la certificada (también, sin tendal) pero con la diferencia de precio establecida para la convencional.

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 RECOLECCIÓN EN CIRUELA

- Recolectar la fruta evitando las horas de mayor calor (siendo la temperatura más idónea menor de 25ºC)
- Reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la entrega en la cooperativa.
- Mantener la fruta a la sombra.
- Proteger las cestas, tendales y cajas de campo para la recolección con espuma de amortiguación
- Evitar presionar la fruta al recolectar.
- Evitar colocar los envases con fruta en el suelo directamente.
- Lavar los envases de recogida con la frecuencia necesaria para asegurar la condición higiénica del fruto.