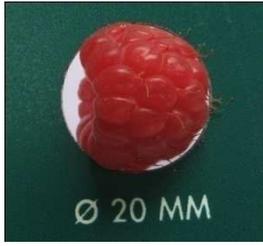
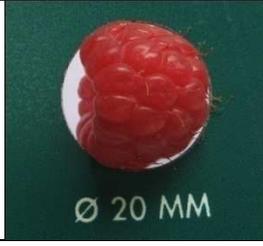


1. FRAMBUESAS

1.1. CATEGORÍAS Y REQUISITOS DE CALIDAD DE FRAMBUESA

En todas las categorías las frambuesas deberán cumplir los requisitos de calidad que marca la legislación vigente.

CATEGORIA	CALIBRE MÍNIMO (mm)	REQUISITOS CALIDAD
PREMIUM		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frutos <i>sanos</i>, uniformes, firmes, enteros, secos, brillantes y de coloración homogénea en toda la superficie. ➤ La tarra debe venir sin defectos y aptas para salida a mercado directamente. ➤ Las frambuesas deben ir uniformes en tamaño y color homogéneo dentro de cada tarra.
EXTRA		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frutos <i>sanos</i>, uniformes, firmes, enteros, secos, brillantes y de coloración homogénea en toda la superficie.
1ª CONGELADO	NO APLICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se admiten todos los tamaños de fruta sana, madura y entera.
2ª CONGELADO	NO APLICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se admiten todos los tamaños de fruta sana, partida, blanda, sobremadura o malformada.

IMPORTANTE:

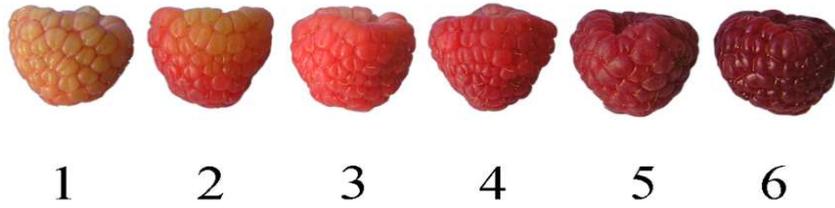
- Las cajas de frambuesa deberán tener el peso bruto mínimo establecido.
- El calibre se considerará longitudinalmente y podrá ser modificado a lo largo de la campaña en función de las necesidades de mercado.

1.2. GRUPOS COMERCIALES

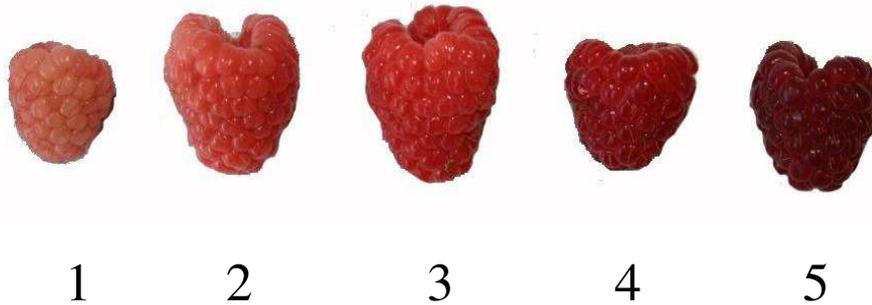
GRUPO COMERCIAL	VARIETADES AGRONÓMICAS
AC6	AC6
AC10	AC10, AMIRA
GLEN LYON	Glen Lyon
HIMBO TOP	Himbo top
TADMOR	Tadmor
RUBI	Rubí, Polka, Autumn Bliss y cualquier otra variedad no incluida en grupos anteriores

1.3. ESCALA DE COLORES

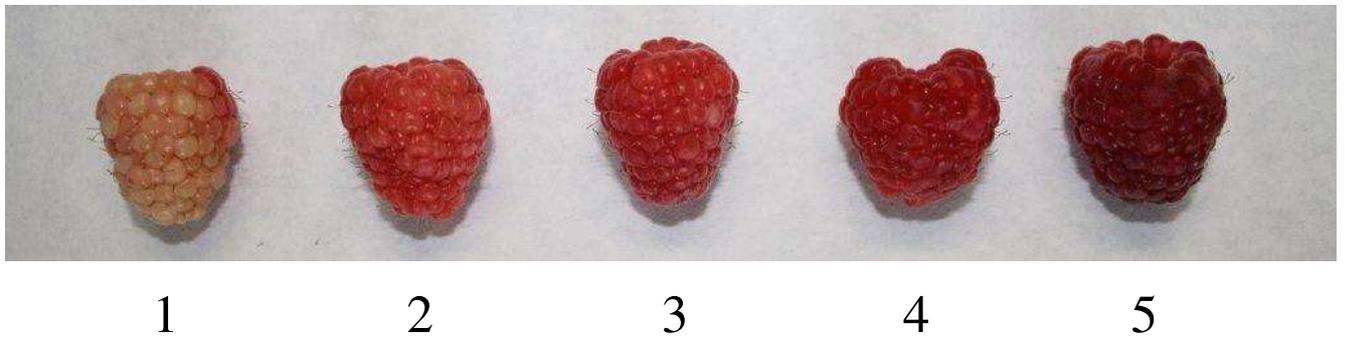
GLEN LYON y AC6



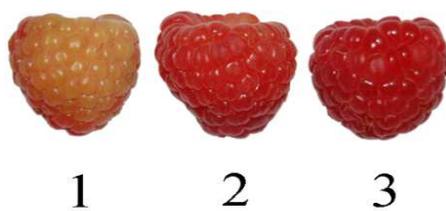
AC10



TADMOR



HIMBO TOP



1.4. DEFECTOS

MEZCLA COLOR TARRA



DRUPEOLAS ACUOSAS



ZUMO

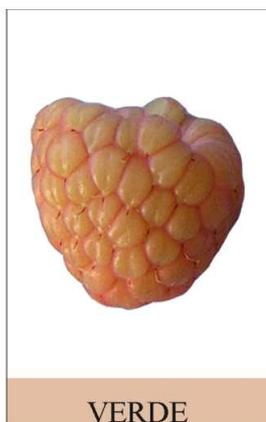


HONGO/PODREDUMBRE



HÚMEDAS





VERDE



SOBREMADURA



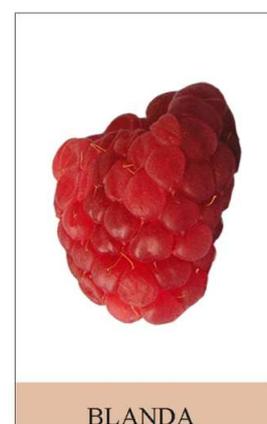
PARTIDA



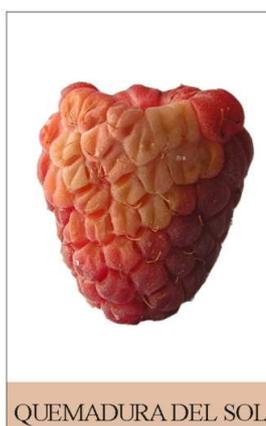
MALFORMADA



BICOLOR



BLANDA



QUEMADURA DEL SOL



FRUTO DAÑADO



RESTOS EXTRAÑOS

2. MORAS

2.1. CATEGORÍAS Y REQUISITOS DE CALIDAD DE MORAS

En todas las categorías las moras deberán cumplir los requisitos de calidad que marca la legislación vigente¹.

CATEGORIA	CALIBRE MÍNIMO (mm)	REQUISITOS CALIDAD
EXTRA		➤ Frutos sanos, uniformes, firmes, enteros, secos, brillantes y de coloración homogénea en toda la superficie.
1ª CONGELADO	NO APLICA	➤ Se admiten todos los tamaños de fruta sana, madura y entera.

IMPORTANTE:

- Los frutos se recolectan con el cáliz, pero sin sépalos. Esto se consigue al recolectar la mora en su punto óptimo de madurez.
- Las cajas de moras deberán tener el peso bruto mínimo establecido.
- El calibre se considerará longitudinalmente y podrá ser modificado a lo largo de la campaña en función de las necesidades de mercado.

2.2. ESCALA DE COLORES



1



2



3

2.3. DEFECTOS



FRUTO VERDE



BICOLOR



FRUTO DAÑADO



RESTOS EXTRAÑOS



QUEMADURA DEL SOL



SOBREMADURA



MALFORMADA



HONGO/PODREDUMBRE



HÚMEDAS



CALDO

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BE-01	24-00	Dpto Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 6 de 13

3. ARANDANOS

3.1. CATEGORÍAS Y REQUISITOS DE CALIDAD DE ARÁNDANOS

En todas las categorías los arándanos deberán cumplir los requisitos de calidad que marca la legislación vigente.

Los arándanos entran escogidos y sin calibrar de manera obligatoria.

CATEGORIA	CALIBRE (mm)	REQUISITOS CALIDAD
EXTRA	10+	Frutos sanos, uniformes, firmes, enteros, secos y de coloración homogénea en toda la superficie.
NO APTO	-10	Frutos sanos, uniformes, firmes, enteros, secos y de coloración homogénea en toda la superficie.
BASURA		Ver apartado 3.3 "Consideraciones generales en escandallos: BASURA"

IMPORTANTE:

- Los frutos deben ser recolectados en su punto óptimo de maduración y sin pedúnculo
- Los arándanos de un mismo envase, deben ser de una misma variedad.
- Evitar tocar en exceso las bayas para no eliminar la cera o pruina.
- Las cajas de arándanos deberán tener el peso bruto mínimo establecido
- El calibre se considerará ecuatorialmente y podrá ser modificado a lo largo de la campaña en función de las necesidades de mercado

3.2. ESCALA DE COLORES



3.3. Consideraciones generales en escandallos: BASURA

DEFECTOS GRAVES

 <p>HONGO/PODREDUMBRE</p>	 <p>ZUMO</p>	 <p>HÚMEDAS</p>
 <p>FRUTO DAÑADO</p>	 <p>FRUTA VERDE GRAVE</p>	 <p>SOBREMADURA GRAVE</p>

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

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BE-01	24-00	Dpto Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 8 de 13

DEFECTOS LEVES



VERDE LEVE



FALTA DE CERA



RESTOS EXTRAÑOS



SOBREMADURA LEVE



PRESENCIA DE PEDÚNCULO

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BE-01	24-00	Dpto Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 9 de 13

4. GROSELLAS

4.1. CATEGORÍAS Y REQUISITOS DE CALIDAD DE GROSELLAS

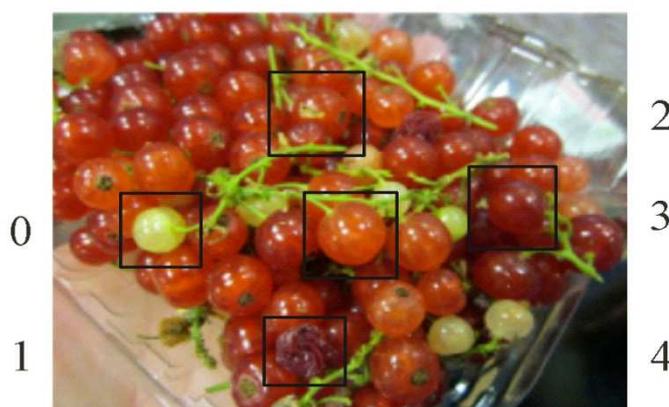
En todas las categorías las grosellas deberán cumplir los requisitos de calidad que marca la legislación vigente.

CATEGORIA	CALIBRE MÍNIMO (mm)	REQUISITOS CALIDAD
EXTRA	NO APLICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frutos sanos, uniformes, firmes, enteros, secos, brillantes y de coloración homogénea en toda la superficie. ➤ Racimos uniformes, completos y con coloración uniforme de todas las bayas que lo componen.
1ª CONGELADO	NO APLICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se admiten todos los tamaños de fruta sana, madura y entera. ➤ Se admiten todos los racimos con fruta sana, madura y entera.

IMPORTANTE:

- Se recolectan racimos completos, nunca bayas sueltas.
- El racimo debe estar completo, homogéneo en maduración de todas sus bayas (sin mezcla de colores), sano y limpio.
- Los racimos de grosellas deben presentar bayas uniformes en tamaño y color dentro de cada tarra.
- Las cajas de grosellas deberán tener el peso bruto mínimo establecido.

4.2. ESCALA DE COLORES



1



2



3



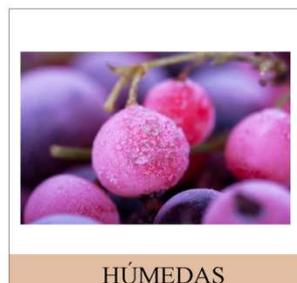
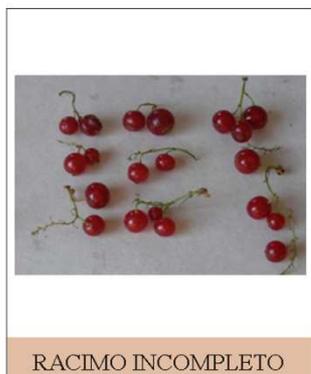
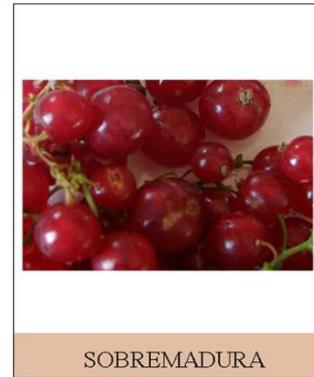
4



5

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BE-01	24-00	Dpto Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 10 de 13

4.3. DEFECTOS



5. TOLERANCIAS

Categoría PREMIUM: Frambuesa

Parámetro	Tolerancia	Fuera de Especificación
Calibre inferior	Menor o igual 5%	Más de 5%
Color (1)	---	---
Botritis Zumo en tarra Húmedas Drupeolas acuosas	0%	Más de 0%
Mezcla de colores (1)	Menor o igual a 2%	Más de 2%
Defectos leves	Menor o igual a 5%	Más de 5%

(1) Pueden existir modificaciones dependiendo de la variedad, situación de campaña o destino. Estas modificaciones se comunicarán en las órdenes de recogida diarias enviadas a las cooperativas.

Categoría EXTRA: Frambuesa, Mora, Arándano y Grosella

Parámetro	Tolerancia	Fuera de Especificación
Calibre inferior	Menor o igual 10%	Más de 10%
Color (1)	---	---
Defectos graves (2)	Menor o igual a 2%	Más de 2%
Defectos leves (2)	Menor o igual a 10%	Más de 10%

(1) Pueden existir modificaciones dependiendo de la variedad, situación de campaña o destino. Estas modificaciones se comunicarán en las órdenes de recogida diarias enviadas a las cooperativas.

(2) Ver apartados 3.3. y 3.4

6. BUENAS PRÁCTICAS DE CAMPO Y RECOLECCIÓN PARA CATEGORIA PREMIUM

- Renovación material vegetal cada 5 años
- Recolección directa en tarrina, sin usar cubos. Utilizar carros de recolección
- Al recolectar, evitar presionar la fruta en exceso.
- No colocar los envases, con fruta o sin fruta, directamente en el suelo.
- Mantener la fruta recolectada el lugar fresco y sombreado.
- Reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la entrega en la cooperativa.
- Entregar el producto seleccionado y homogéneo en color y tamaño.
- Recolectar diariamente la plantación.
- Realizar los tratamientos fitosanitarios, incluidos los tratamientos de Drosophila Suzukii.

7. BUENAS PRÁCTICAS RECOLECCIÓN DE BERRIES

- No colocar los envases, con fruta o sin fruta, directamente en el suelo.
- Durante la recolección, separar categorías y colores.
- Utilizar cubos de recogida pequeños para que no se aplaste la fruta.
- Lavar los cubos de recogida con la frecuencia necesaria para asegurar la condición higiénica del fruto.
- Mantener la fruta a la sombra.
- Al recolectar, evitar presionar la fruta en exceso.
- Reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la entrega en la cooperativa.

8. 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

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Autorizado por	Fecha	Paginas
N-BE-01	24-00	Dpto Técnico	Consejo Rector	11/04/2024	Pág. 13 de 13