

**GRUP COOPERATIU FRUITS DE PONENT, SCCL**  
(Campanya 2024/2025)

**MANUAL DE BONES PRÀCTIQUES I NORMES DE GESTIÓ**

**Maig de 2024**

**ÍNDEX**

1.- RECOL·LECCIÓ .....	<u>3</u>
1.1.- Condicions generals.....	<u>3</u>
1.2.- Condicions específiques .....	<u>3</u>
2.- PAUTES DEPARTAMENT AGRONÒMIC .....	<u>4</u>
2.1.- Aplicacions Fitosanitàries.....	<u>4</u>
2.2.- Control de Residus.....	<u>4</u>
2.3.- Maneig de reg i fertilització.....	<u>4</u>
2.4.- Condicions generals.....	<u>4</u>
2.5.- Condicions específiques .....	<u>4</u>
3.- GESTIÓ D'ENVASOS.....	<u>5</u>
3.1.- Condicions generals.....	<u>5</u>
3.2.- Condicions específiques .....	<u>5</u>
4.- GESTIÓ D'ENTRADES.....	<u>5</u>
4.1.- Descàrrega a les Centrals.....	<u>5</u>
4.2.- Recomanacions abans d'entrada al recinte .....	<u>5</u>
4.3.- Entrada al recinte .....	<u>6</u>
4.4.- Recepció .....	<u>6</u>
4.5.- Zona de Bàscula .....	<u>6</u>
4.6.- Zona de Càrrega d'envasos.....	<u>7</u>
5.- QUALITATS D'ENTRADA DE PRODUCTE.. ..	<u>8</u>
6.- PROCEDIMENT D'ESCANDALL .....	<u>8</u>
6.1.- Condicions generals.....	<u>8</u>
6.2.- Condicions específiques .....	<u>9</u>
6.3.- Escandall de la Cirera .....	<u>10</u>
6.4.- Escandall de l'Albercoc .....	<u>10</u>
6.5.- Escandall de la Pruna .....	<u>11</u>
6.6.- Escandall del Préssec, la Nectarina, la Platerina i el Paraguaià .....	<u>11</u>
6.6.1- Préssec groc de pavia.....	<u>11</u>
6.7.- Pera.....	<u>12</u>
6.7.1.- Pera estiu.....	<u>13</u>
6.7.2.- Pera hivern.....	<u>14</u>
6.7.3.- Pera conserva.....	<u>14</u>
6.8.- Poma.....	<u>14</u>
6.8.1- Escandalls segons grup varietal .....	<u>15</u>

7.- USOS I COSTUMS PROHIBITS .....	15
7.1.- Tractaments en camp.....	15
7.2.- Recol·lecció.....	15
7.3.- Gestió dels envasos .....	16
8.- CONTRIBUCIÓ A LES DESPESES GENERALS, REQUALIFICACIONS I DESCOMPTES .....	16
8.1.- Contribució a les despeses Generals de Grup Cooperatiu .....	16
8.2.- Requalificacions .....	17
8.3.- Descomptes .....	17
9.- COMPLEMENT DE QUALITAT .....	17
10.- ANNEX 1 QUALITAT ONDINE .....	19
11.- ANNEX 2 CICATRIU ESTILAR PARAGUAIÀ .....	22

## 1.- RECOL·LECCIÓ

### 1.1.- Condicions generals

- a) Els envasos han d'estar sempre nets de residus (papers, fang, etc. ... ). Els envasos bruts que es lliurin a la Central es netejaran a les instal·lacions de la Central II d'Alcarràs.
- b) Els fruits s'han de collir amb molt de compte per no marcar-los: evitar els cops i la pressió dels dits en la seva manipulació. S'aconsella evitar les hores de màxima calor.
- c) Les espècies i/o varietats que disposen de mànec, el fruit s'ha de collir amb el peduncle íntegre, sense fulles ni restes de branques.
- d) Collir els fruits amb la maduresa adequada i segons les instruccions concretes que es dictaminin pel Departament Agronòmic.
- e) Sota cap concepte es pot barrejar fruita de terra amb la de l'arbre. Els mals ocasionats són incalculables.
- f) Si la fruita s'ha mullat traslladar-la ràpidament a la Central i advertir a l'encarregat de tal circumstància.
- g) No deixar la fruita recollida exposada al sol.
- h) Un cop collida la fruita es portarà el més aviat possible a la Central, no es bo deixar-la al camp per la nit, per evitar la pèrdua de pes, calibre i fermesa.
- i) En les caixes i palots de plàstic no es posarà protectors ni als laterals ni als fondos.
- j) En les caixes i palots de fusta, es posaran protectors als laterals i als fondos, aquests seran els que aconselli la Central.
- k) Els palots de suc s'utilitzaran només per a tal efecte.
- l) No omplir en excés ni les caixes ni els palots.
- m) No deixar incomplets els palots ni les caixes a no ser que es donin instruccions a tal efecte.
- n) Dipositar i manipular les caixes amb cura.

- o) Transportar amb cura la fruita per dins l'explotació, essent pràctica prohibida arrossegar els envasos per no acumular restes orgàniques (fulles, graves, terra, ...).
- p) Transportar amb moderació la fruita del camp a la Central (el trasllat per camins o carreteres amb excessiva velocitat comporta un copeig continuat de la fruita durant tot el trajecte). El no complir aquest apartat pot ocasionar que tota la partida passi a una categoria inferior.
- q) Adaptar-se a les recomanacions i condicions de recol·lecció, cal respectar: calibres, dates, envasos, maduresa... aquestes recomanacions i condicions les informaran, la persona responsable de les entrades o el departament tècnic, en el moment oportú.
- r) En finalitzar la recol·lecció, cal retornar a la central, tot tipus d'envàs i tot tipus de material auxiliar ( papers, etc...). És un bé comú i tothom n'ha de poder fer us.

## 1.2.- Condicions específiques

- |   |
|---|
| a) Tot i les indicacions de calibres per algunes espècies, cal tenir en compte que caldrà respectar els criteris de <b>penetromia</b> establerts. La fruita ha de ser comestible.   |
| b) En funció de l'evolució comercial del mercat, Grup Cooperatiu Fruits de Ponent podrà dictaminar variacions puntuals de recol·lecció que seran oportunament comunicades al taulell d'anuncis, si bé pels canvis més significatius s'enviarà un avís via telemàtica. |
| c) Tot canvi que afecti a les normes de recol·lecció serà aplicable a partir del dia següent en el que es procedeixi a realitzar la comunicació.  |

## 2.- PAUTES DEPARTAMENT AGRONÒMIC

### 2.1.- Aplicacions Fitosanitàries

- a) Tan sols està autoritzat l'ús de productes i matèries actives que recomanin els membres del Departament Agronòmic del Grup o d'altres persones autoritzades expressament pel mateix.
- b) Cal respectar el Pla de Tractaments, destacant el fet que les aplicacions s'efectuaran en el moment i a la dosi recomanada pel Departament Agronòmic, respectant els terminis de seguretat.
- c) Qualsevol incompliment o desviació en el Pla de Tractaments ha de ser notificada immediatament al Departament Agronòmic. També caldrà comunicar-ho al Responsable de les Entrades en el moment de la descàrrega de fruita a la Central.

### 2.2.- Control de Residus

- a) L'actual marc normatiu europeu en matèria de tractaments, restringeix l'ús i terminis de seguretat en l'aplicació de productes fitosanitaris. Donada la necessitat de garantir el compliment dels requisits legals en matèria de seguretat alimentària, i més concretament, del Límit Màxim de Residus (LMR), durant tota la campanya i en un període màxim de tres dies abans d'iniciar la collita, el Departament Agronòmic prendrà mostres de fruita al camp per tal que

es pugui disposar dels resultats de les analítiques de residus de forma prèvia a la descàrrega a la Central.

- b) El compliment del Pla de Tractaments garanteix el compliment de la normativa legal en matèria de residus.

### 2.3.- Maneig de reg i fertilització

- a) S'ha de seguir les pautes de maneig d'aigua i fertilitzant dictaminades pel Departament Agronòmic.
- b) No augmentar la dosi d'aigua i nitrats en l'últim mes abans de collir.

### 2.4.- Condicions generals

- a) **Complir** les normes de **biodiversitat** del protocol de la Producció Integrada-Agricultura Sostenible i de la resta de protocols i certificacions de bones pràctiques agrícoles aplicades pel Grup.
- b) El **calibre mínim** que es permet collir no és el calibre òptim de comercialització. De forma merament orientativa, donat que cada campanya pot ser diferent de les anteriors, i sense que pugui ser considerat com a una norma certa, en cada varietat es facilita el que s'entén com a calibre comercial òptim.

### 2.5.- Condicions específiques

- a) Notificar al Departament Agronòmic, tan aviat com es tingui constància, i al Responsable d'Entrades en el moment de la descàrrega de qualsevol variació amb els tractaments (productes, terminis de seguretat...), així com de qualsevol incidència que pugui afectar la qualitat del fruit o que incompleixi els protocols de producció de Grup Cooperatiu Fruits de Ponent.

## 3.- GESTIÓ D'ENVASOS

### 3.1.- Condicions generals

- a) S'utilitzaran els envasos que el Grup Cooperatiu posi a disposició dels socis, i serà l'encarregat designat pel Grup Cooperatiu qui determinarà el tipus d'envàs en funció de cada varietat i destí del fruit.
- b) Eliminar les etiquetes velles que quedin en els envasos per tal d'optimitzar el treball de la Central.
- c) Els palots específics per a pera estan degudament senyalats i només es podran omplir per Pera de llarga conservació; en cap cas es pot omplir amb cap altre tipus de fruita.
- d) Envasos per indústria (sucs):
  - d.1) Els gèneres destinats al suc solament poden anar amb envasos de suc.
- e) S'han de retornar tots els envasos no utilitzats, inclosos els trencats per la seva reparació o destrucció. S'emetrà una factura pro-forma als socis/es pels envasos que no hagin retornat sense cap causa justificada a la finalització del període de recol·lecció. Si arribat el moment de la liquidació, no s'han retornat

els envasos, es procedirà al seu cobrament compensant-se l'import al de la pròpia liquidació.

- f) Es prega que els envasos s'agafin al dia, i no es deixin al camp per evitar contaminacions.
- g) No s'utilitzarà cap tipus d'envàs de Grup Cooperatiu Fruits de Ponent per altres usos no especificats.

### 3.2.- Condicions específiques

- a) Aquestes indicacions tenen caràcter orientatiu, i en funció de l'evolució de la campanya pot ser modificat el criteri d'assignació dels envasos. Abans de començar a collir una nova varietat, cal consultar **SEMPRE** al Departament Agronòmic.

## 4.- GESTIÓ D'ENTRADES

### 4.1.- Descàrrega a les Centrals

- a) Es prioritzarà la descàrrega de la fruita directament a la Central II de Fruits de Ponent. Es recomana portar les varietats per separat.
- b) Donada la situació de transitorietat durant la campanya és **IMPORTANT** que consulteu les pissarres informatives a l'efecte dels punts de descàrrega.
- c) A l'arribada a la central de descàrrega es farà per part del personal d'entrades un control visual de tota la partida. S'etiquetarà segons el criteri de la persona designada per a tal fi.

### 4.2.- Recomanacions abans d'entrada al recinte

- a) Al moment de la càrrega del remolc a la finca, omplir l'albarà de càrrega.
- b) L'ordre d'anotació de la càrrega serà:
  - i) Núm. 1: la càrrega situada a la capçalera del remolc.
  - ii) Núm. 2: la càrrega situada a continuació. I així per ordre correlatiu.

### 4.3.- Entrada al recinte

- a) A l'entrar al recinte de la Central cal dirigir-se al punt de Recepció per rebre les indicacions oportunes per part del personal d'entrades.

### 4.4.- Recepció

- a) Quan arribi a la Zona de Recepció caldrà incorporar-se a la fila, lliurant l'albarà de càrrega; en cas de no portar-lo fet des de la finca, es desviarà de la cua i es reincorporarà quant l'albarà estigui degudament complimentat.
- b) L'albarà de càrrega informarà sobre:
  - b.1) Les varietats a descarregar.
  - b.2) La qualitat.
  - b.3) La finca o lloc de procedència d'aquest producte.
  - b.4) La quantitat de caixes, palets, palots, etc. per varietat.
  - b.5) El número d'envasos buits que es carregaran a l'acabar.

- b.5.1) S'emetrà una **etiqueta** en la que es detallarà el número d'envasos que han estat autoritzats per carregar. Aquesta targeta s'haurà d'entregar al carretoner per tal que procedeixi a carregar els palots buits.
- b.5.2) Amb tota aquesta informació, a l'oficina es confeccionaran unes etiquetes amb el corresponent codi de barres de cada varietat que el soci ha declarat, i una etiqueta amb el Codi de Barres per l'escandall.
- b.5.3) Cada soci haurà de grapar o enganxar les etiquetes a cada palet i/o cada palot segons la fruita, i d'acord amb les indicacions de l'etiqueta, en el moment i lloc en el que es generin els lots d'entrada i s'expedeixin els codis de barres.
- b.5.4) S'han de grapar o enganxar les etiquetes en la part superior dreta de cada palot de forma vertical i llegible (s'ha de vigilar no grapar sobre les línies del codi de barres).
- b.5.5) Les etiquetes per realitzar l'escandall, es col·locaran en la mateixa zona de l'oficina de Recepció per part del personal d'entrades, per poder agilitzar la descarrega. Aquest personal es podrà desplaçar per fer un seguiment in situ en el cas que l'etiquetatge de l'escandall s'efectuï en un altre punt d'entrada diferent al de la Central II d'Alcarràs.

#### 4.5.- Zona de Bàscula

- a) En primer lloc informar que per necessitats de la central, els **CAMIONS DE LA COOPERATIVA**, tindran prioritat per descarregar la fruita, per davant de qualsevol soci.
- b) Abans d'entrar a la bàscula, el conductor prepararà el remolc per la descàrrega (treure cordes, baixar laterals...). Aquestes feines es realitzaran en l'espai que hi ha entre la recepció i la bàscula. Cap vehicle entrarà a la bàscula sense tenir el remolc o la caixa prèviament preparada per a facilitar la descàrrega.
- c) Per la descàrrega de caixes a granel (que no estiguin paletitzades) s'habilitarà una zona exclusiva al magatzem, de tal forma que no ocasionin molèsties ni a carretoners ni als tractors.
- d) L'elecció del palot o palots d'escandall es farà de forma aleatòria d'acord amb la numeració de les etiquetes corresponents a través d'un programa informàtic destinat a tal efecte. El programa informàtic escollirà un número de palot o diferents números s'hi ha més d'un palot per a que el personal d'entrades enganxi l'etiqueta de l'escandall al palot o palots corresponents.
- e) És una pràctica prohibida i sancionable el fet de modificar l'etiqueta de l'escandall. Si es detecta aquesta pràctica, tota la partida es requalificarà com a FNC.
- f) La fruita i els envasos s'entraran sense residus orgànics del camp (terra, herbes...), ja que son focus d'infeccions. No seguir aquesta norma, es una pràctica sancionable.
- g) Un cop descarregat el remolc, el conductor que, en cap moment ha desatès el vehicle, el retirarà ràpidament per portar-lo a la càrrega d'envasos on donarà la nota de càrrega.

**Una vegada el gènere estigui descarregat:**

- a) La fruita es classificarà segons varietats i qualitats, que els carretoners reconeixeran pel número de l'etiqueta i el nom de la varietat.
- b) En la fruita d'estiu, s'apartaran les caixes de l'escandall en el moment de l'entrada, i es col·locaran en un palet com de costum.
- c) En el cas de la fruita d'hivern, es el mateix procediment que per la fruita d'estiu i per poder fer l'escandall de sortida, els palets o palots de l'escandall es posaran junts amb els seus corresponents lots que es destinen a la llarga conservació.

**Important:**

- d) Els possibles errors s'han d'arreglar en aquest moment. Una vegada repassat l'albarà, no s'acceptaran reclamacions posteriors.

**4.6.- Zona de Càrrega d'envasos**

- a) Els envasos es carregaran a la zona habilitada per aquest fet, amb el permís o consentiment del responsable de la càrrega d'envasos. Recordem que el número d'envasos entregats a cada soci quedarà anotat en l'albarà de descàrrega, que s'haurà d'entregar al responsable de la càrrega dels envasos buits.
- b) Una vegada carregat el remolc d'envasos no es podrà estacionar el vehicle a la zona d'espera, de pesatge, o descàrrega.
- c) Els albarans d'entrada de fruita es transmetran via correu electrònic. Tanmateix, es podran sol·licitar individualment a l'oficina d'entrades.
- d) De l'albarà d'entrada comprovarà:
  - d.1) Nom i núm. correcte de soci.
  - d.2) Núm. de caixes, palets, palots, etcètera.
  - d.3) Varietat i qualitat.

**Important:**

- e) Es necessari i convenient parlar i consultar amb el responsable d'entrades o resta d'encarregats d'entrades a les diferents centrals:
  - e.1) Abans de carregar els envasos d'inici de la varietat.
  - e.2) Qualsevol anomalia que es detecti en la pròpia fruita o al seu entorn per una millor comercialització i conservació ha de ser notificada obligatòriament abans de la seva descàrrega
  - e.3) Estar atents cada dia als possibles canvis que s'exposin al tauló d'anuncis a conseqüència de l'evolució de la campanya, si bé dels més significatius s'enviarà un SMS d'avís.
- f) Les Normes de descàrrega seran les mateixes a totes les centrals del Grup on es produeixin.

**5.- QUALITATS D'ENTRADA DEL PRODUCTE**

El producte es podrà qualificar de la manera següent:

(1) **PRIMERES.** Les fruites d'aquesta categoria hauran de ser de bona qualitat i complir amb les característiques pròpies de la varietat. La polpa ha d'estar sana. Tanmateix, es podran permetre certs defectes lleus (lleuger defecte de forma i/o desenvolupament, lleuger defecte en la coloració o en la pell) sempre i quant no afectin a l'aspecte general del producte, la seva qualitat o el seu estat de conservació.

Les partides objecte d'entrada que hagin sofert danys lleus per la pedra i que responguin a les característiques del primer paràgraf es podran qualificar com a primeres, essent **OBLIGATORI** declarar tal condició pel soci, així com la utilització del codi: "*PRIM.-Q2*" a efectes d'un millor maneig d'aquest producte per la central.

(2) **PRIMERES.-1.** Les fruites d'aquesta categoria compleixen els mateixos estàndards de qualitat que les **PRIMERES**. Tanmateix, el seu calibre mínim comercial es fixa en 67 i + (A i +) per a la recol·lecció efectuada fins a la setmana 28 (inclosa) i 73 i + (AA i +) per a les següents setmanes de manera general. A més, el seu percentatge d'escandall per a la FNC serà com a màxim del 10% en cada albarà d'entrada. Dins d'aquest màxim del 10% de la FNC, les fruites petites no podran superar el 5%. Tota la fruita inferior als calibres establerts es considerarà com a FNC.

(3) **STAR.** Les fruites d'aquesta categoria respondran a productes amb defectes evidents respecte al tancament del fruit, rascades per vent, així com danys per pedra.

(4) **INDUSTRIA** (conserva, cremogenat, baby food o suc). Les fruites d'aquesta categoria respondran a productes amb finalitat comercial per a indústria o quan es tracti de productes que no siguin aptes per a la seva comercialització en el mercat en fresc.

El personal d'entrades podrà canviar la qualitat assignada de la partida que s'entra en cas que, després d'haver efectuat un anàlisi tant visual com d'escandall, no es correspongui amb la declarada pel soci. En aquests casos, és **OBLIGATORI** dispensar al soci, en el moment de disposar del resultat de l'escandall, el full de requalificació degudament complimentat.

## 6.- PROCEDIMENT D'ESCANDALL

### 6.1.- Condicions generals

- a) Es realitza escandall de cada lot d'entrada.
- b) Per cada N<sup>o</sup> de pesada, s'escandallarà:
  - .- 1 caixa per palet fins a un màxim de 5 caixes, cada una de palets diferents.
  - .- 1 palot per cada 10 palots fins a un màxim de 5 palots.
- c) Els escandalls es faran d'acord amb les característiques organolèptiques de cada varietat de fruita (color, graus brix, duresa...) i que posin de manifest la seva qualitat comercial. Es classificaran per calibres.
- d) Els escandalls es faran durant les 24 hores següents a l'entrada i es transmetran els resultats durant les 24 hores següents. En cas d'algun retard per motius extraordinaris, es seguirà l'ordre d'entrada per dates.



- e) El resultat de l'escandall es guardarà en el cas que el resultat de l'escandall sumi més d'un 15 % de FNC, s'avisarà d'aquesta incidència als soci afectat a través de la gerència de la cooperativa del Grup a la qual pertanyi el soci.
- f) El criteri d'escandall serà el mateix tant en Primeres com en Prim.-Q2.
- g) En la fruita entrada com a STAR els criteris d'escandall seran els mateixos en relació a la qualitat de la categoria "Primeres/Prim.-Q2".
- h) En la fruita per a llarga conservació en atmosfera controlada, es farà un escandall d'entrada, que representarà el 30% de l'escandall final, i un escandall de sortida, que representarà el 70% de l'escandall final. Per a la fruita sotmesa a conservació en Fred Normal es seguirà la mateixa regla tot i adequant el moment del segon escandall al moment de la seva comercialització.
- i) En la fruita destinada a conserva es farà un escandall de qualitat adequat a la seva finalitat.
- j) L'horari per examinar físicament els escandalls per part del soci/a serà de 12h a 13h amb previ avis a l'oficina d'entrades.
- k) Els escandalls es transmetran via correu electrònic. Tanmateix, es podran sol·licitar individualment a l'oficina d'entrades. S'estableix el mateix procediment per les requalificacions.

## 6.2.- Condicions específiques

La Fruita No Comercial (FNC) tindrà la consideració següent:

- a) **FNC-MADUR (FNC\_MD):** Els fruits que presentin les següents característiques:
  - a.1.1) Maduració excessiva i/o alteració de la polpa.
- b) **FNC-DEFECTES (FNC\_DF):** Els fruits que presentin les següents característiques:
  - b.1.1)Fruits sense mànec i/o peduncle (excepte varietats específiques...)
  - b.2.1)Presència de cops i/o marques provocades pel seu maneig a camp.
  - b.3.1)Obertures de la pell cicatritzades (cribasses, pedra ...)
  - b.4.1)Deficiència en la coloració d'acord amb la varietat específica.
  - b.5.1)Fruits immadurs i/o verds.
  - b.6.1)Presència de malalties del tipus motejat o cendrosa
  - b.7.1)Qualsevol alteració de la fruita que dificulti el seu aprofitament comercial.
  - b.8.1)Deformació i/o malformacions (bessones, ...).
  - b.9.1)Presència d'insectes i/o plagues, i/o les seves conseqüències.
  - b.10.1) Obertures de la pell no cicatritzades.
  - b.11.1) Presència de monília i altres fongs.
  - b.12.1) Pinyol obert.
  - b.13.1) Qualsevol alteració de la fruita que impossibiliti el seu aprofitament comercial.

- c) **FNC-PETIT (FNC\_PT)**: Tota la fruita entrada per sota del calibre mínim establert per aquestes normes de qualitat o les normes específiques que s'estableixin durant la campanya. Aquestes últimes seran informades en el seu moment per part del personal d'entrades i/o el Departament agronòmic.

### 6.3.- Escandall de la Cirera

- a) Escandall

	30 i +
<b>Cirera</b>	28 - 30
	26 - 28
	24 - 26
	22 - 24
<b>FNC</b>	22 i – (petit)
	Defectes
	Madur

- b) Requisits de recol·lecció per totes les varietats:

- Color propi de la varietat i al punt òptim de maduresa.

### 6.4.- Escandall de l'Albercoc

- a) Escandall (maig)

<b>Albercoc</b>	60 i +
	55 – 60
	50 – 55
	45 – 50
	40 – 45
	35 – 40
<b>FNC</b>	35 i – (petit)
	Defectes
	Madur

- Escandall (juny/final)

<b>Albercoc</b>	60 i +
	55 – 60
	50 – 55
	45 – 50
	40 – 45
<b>FNC</b>	40 i – (petit)
	Defectes
	Madur

### 6.5.- Escandall de la Pruna

- a) Escandall

<b>Pruna</b>	70 – 73
	67 – 70
	63 – 67
	60 – 63
	57 – 60
	53 – 57
	50 – 53
	47 – 50
	44 – 47
	41 – 44
<b>FNC</b>	41 i – (petit)
	Defectes
	Madur

b) Requisits de recol·lecció per totes les varietats:

- Penetromia de 4 a 5 kg/cm<sup>2</sup>.

## 6.6.- Escandall del Préssec, la Nectarina, la Platerina i el Paraguaià

a) Escandall

<b>Préssec, Nectarina, Platerina, Paraguaià</b>	85 i + (AAAA)
	80 – 85 (AAA)
	76 – 80 (AA2)
	73 – 76 (AA1)
	67 – 73 (A)
	64 – 67 (B2)
	61 – 64 (B1)
	56 – 61 (C)
<b>FNC</b>	56 i – (petit)
	Defectes
	Madur

No obstant per liquidar la fruita a partir de la setmana 28 s'agruparan les B1 i B2 a B, i les AA1 i AA2 a AA La data exacta del canvi de categories d'escandall per la liquidació s'aprovarà per Consell Rector i es comunicarà al soci.

b) Requisits de recol·lecció per totes les varietats:

- Penetromia inferior a 6 kg/cm<sup>2</sup>.

### 6.6.1- Préssec groc de pavia

a) Groc de pavia per MERCAT

a.1) Segons l'evolució del mercat es plantejarà l'opció de collir amb caixa, sempre que també es compleixin les especificacions que s'estableixin per calibre, color i maduresa.

<b>Escandall</b>	
<b>Préssec groc de pavia mercat</b>	80 i +
	76 – 80
	73 – 76
	73 i – (petit)
<b>FNC</b>	Defectes
	Madur

a.2) Requisits de recol·lecció per totes les varietats:

- Penetromia inferior a 6 kg/cm<sup>2</sup>.

**b) Groc de pavia per CONSERVA**

Escandall	
Préssec groc de pavia conserva	60 i +
	60 i – (petit)

b.1) Requisits de recol·lecció per totes les varietats:

- Penetromia inferior a 6 kg/cm<sup>2</sup>.
- Color groc

**Nota important:** Abans de collir consultar a l'Àrea d'Entrades del Grup.

**6.7.- Pera**

- a) Caldrà que les peres compleixin les condicions que s'estableixin pel Servei Agronòmic tant pel que fa a data recomanada de collita com de penetromies mínimes i màximes. S'informarà d'aquestes condicions de forma prèvia a l'inici de la collita, si bé ja s'avancen les referències corresponents a la penetromia.

VARIETAT	PENETROMIA MÍNIMA Kg/cm <sup>2</sup>	PENETROMIA MÀXIMA Kg/cm <sup>2</sup>
Abate Fetel	5	6
Alexandrina	5	6
Grand Champion	4,5	5,5
Flor d'hivern	4,5	6
Moretini	5,5	6,5
Conference	5,5	6,5
Llimonera	6	7,5
Ercolini	6	7
Blanquilla	5,5	6,5
William's	6,5	8
Barlett	6,5	7,5
Altres Varietats	5	7

- b) En la varietat Blanquilla es farà una reunió abans de l'inici de recol·lecció per tal de determinar el moment de collita depenent del destí que s'acabi donant a la pera Blanquilla.
- c) Abans de l'inici de la recol·lecció de les varietats Williams i Williams Roja es farà una reunió informativa per a determinar el sistema de collita.

El Departament Agronòmic determinarà l'inici de recol·lecció d'aquestes varietats.

- d) La pell de totes les varietats estarà neta excepte a la Conference que està permès el Russeting
- e) En la pera per a conserva les penetromies inferiors a 5 kg/cm<sup>2</sup> seran destinades a Cremogenat o suc.
- f) El calibre mínim de les varietats podrà variar en funció de la política comercial i la qualitat del potencial productiu previst en cada campanya

## 6.7.1.- Pera estiu

Escandall	
<b>Castell Magallon</b>	60 i +
	55 – 60
	50 – 55
	45 – 50
	40 – 45
<b>FNC</b>	40 i – (petit)
	Defectes
	Madur

Escandall	
<b>Delbard Ercolini</b>	70 +
	65 – 70
	60 – 65
	55 – 60
	50 – 55
	45 - 50
<b>FNC</b>	45 i – (petita)
	Defectes
	Madur

Escandall	
<b>Moretini</b>	70 +
	65 – 70
	60 – 65
	55 – 60
<b>FNC</b>	55 i – (petit)
	Defectes
	Madur

Escandall	
<b>Llimonera</b>	80 i +
	75 – 80
	70 – 75
	65 – 70
	60 – 65
	60 i – (petit)
<b>FNC</b>	Defectes
	Madur

Escandall	
<b>Elliot</b>	80+
	75 – 80
	70 – 75
	65 – 70
<b>FNC</b>	65 i – (petit)
	Defectes
	Madur

## 6.7.2.- Pera hivern

Escandall primera passada		Escandall segona passada	
<b>Blanquilla Conferencia</b>	80+	<b>Blanquilla Conferencia</b>	80+
	75 – 80		75 – 80
	70 – 75		70 – 75
	65 – 70		65 – 70
	60 – 65		60 – 65
<b>FNC</b>	60 i – (petit)	<b>FNC</b>	55 – 60
	Defectes		55 i – (petit)
	Madur		Defectes
			Madur

Escandall	
<b>Abate Fetel</b>	80+
<b>Alexandrina</b>	75 – 80
<b>Flor d'hivern</b>	70 – 75
<b>Grand Champion</b>	65 – 70
<b>FNC</b>	65 i – (petit)
	Defectes
	Madur

Escandall <b>primera passada</b>		Escandall <b>segona passada</b>	
<b>Decana Comicio</b>	90 i +	<b>Decana Comicio</b>	90 i +
	85 – 90		85 – 90
	80 – 85		80 – 85
	75 – 80		75 – 80
	70 – 75		70 – 75
<b>FNC</b>	70 i – (petit)	<b>FNC</b>	65 – 70
	Defectes		65 i – (petit)
	Madur		Defectes
			Madur

### 6.7.3.- Pera conserva

Escandall	
<b>William's</b>	60 i +
<b>William's roja</b>	60 i – (petit)

### 6.8.- Poma

- Caldrà que les pomes compleixin les condicions que s'estableixin pel Departament Agronòmic referent a la data recomanada de collita, la penetromia mínima i màxima, i el contingut de midó.
- Totes les pomes dels grups GALA, FUJI I ROGES han de tenir el color de referència de la taula (6.8.1)
- El calibre mínim de les varietats podrà variar en funció de la política comercial i la qualitat del potencial productiu previst en cada campanya

#### 6.8.1- Escandalls segons grup varietal

	% Coloració	65 / 70	70 / 75	75 / 80	80 / 85	85 / 90	90 i +
Grup Gala	50 %	2a 65+	1ª 70+				
Grup Fuji	60 %	2a 65+	1ª 70+				

Grup Roges	80 %	2a 65+	1 <sup>a</sup> 70+				
Grup Golden	Verda	2a 65+	1 <sup>a</sup> 70+				
Grup Granny	Verda	2a 65+	1 <sup>a</sup> 70+				

## 7.- USOS I COSTUMS PROHIBITS

**Usos i costums** que afecten negativament a la qualitat de la fruita, i que poden ser susceptibles de sancions.

### 7.1.- Tractaments en camp

- Les aplicacions fitosanitàries han de tenir la recomanació del Departament agronòmic.
- L'aplicació recomanada per una espècie no es pot aplicar a un altra, per tant una vegada acabada l'aplicació, s'ha de netejar correctament la màquina aplicadora.
- Els productes emprats per les aplicacions han de ser únicament els que dictamini el Servei Agronòmic del Grup Cooperatiu Fruits de Ponent.
- Respectar estrictament les dates d'aplicació i terminis de seguretat que dictamina el Servei agronòmic.
- No fer aplicacions amb productes que es tenen en estoc de campanyes anteriors sense el consentiment i/o recomanació del Servei agronòmic. Cal considerar que els nivells màxims de residus autoritzats poden haver sofert canvis respecte campanyes anteriors, així com que alguns productes tinguin alguna nova limitació d'ús.

### 7.2.- Recol·lecció

- Les eines de recol·lecció (cubells) han d'estar netes de productes químics i de qualsevol altre tipus de residus
- Els envasos s'utilitzaran d'acord amb el destí que se'ls hi assigni. (Exemple: suc o pera)
- No collir la fruita abans d'hora o més enllà de la data màxima recomanada.
- No recollir fruits del terra i barrejar-los amb els de l'arbre.
- No collir fruita mullada.
- No deixar fruita exposada al sol, per evitar l'escaldat.
- Les caixes i palots que estiguin bruts d'altres productes s'han de portar a la Central per netejar-los; les Cooperatives habilitaran una zona pels envasos retornats pels socis a tal efecte.

### 7.3.- Gestió dels envasos

Incomplir aquesta norma pot suposar un alt risc de contaminació. Caldrà evitar les següents males pràctiques:

- a) Acumulació d'envasos a la finca.
- b) Omplir en excés les caixes o palots o deixar-los a mitges.
- c) Transportar els palots plens per la finca sense tenir cura.
- d) Transportar la fruita a la Central amb excessiva velocitat.
- e) Deixar a les finques caixes o palots fets malbé i/o materials com ara el cartró.
- f) Els envasos s'entraran sense residus orgànics del camp (terra, herbes, ...), ja que són focus d'infeccions.
- g) Els envasos no podran ser destinats a usos no autoritzats ni utilitzar-los com contenidors.

## 8.- CONTRIBUCIÓ A LES DESPESES GENERALS, REQUALIFICACIONS I DESCOMPTES

### 8.1.- Contribució a les despeses generals del Grup Cooperatiu

#### a) Regla general.

Tota la fruita entrada pels socis del Grup Cooperatiu queda obligada a contribuir a les despeses generals pressupostades anualment pel Grup. El seu import el fixarà el Consell Rector a l'inici de cada campanya a proposta de la Direcció del Grup.

Aquest import és una quantitat fixa per Kg. de fruita depenent de la qualitat que ha rebut el producte en el corresponent albarà d'entrada.

Per a la campanya 2024/2025 serà:

FRUITA COMERCIAL (Primeres/Primeres.1/PrimQ2/Star)	X €/Kg.
FRUITA NO COMERCIAL (FNC) (Madur/Defectes/Petit)	X €/Kg. X Coeficient corrector variable
INDÚSTRIA-CONSERVA	X €/Kg.
INDÚSTRIA-CREMONEGAT I SUC	X €/Kg.

**Els escandalls efectuats a la fruita certificada com a “ECO” o “BIO” per a la FRUITA NO COMERCIAL (FNC) en la qualitat de FNC-PETIT (FNC\_PT) no pagaran l'import establert per a la contribució a les despeses generals del Grup.**

#### b) Coeficient corrector variable.

El Consell Rector del Grup Cooperatiu conscient què és necessari un major esforç per garantir una major qualitat de la fruita produïda i un millor reconeixement per la base social que treballa en benefici d'aquest objectiu estableix:

Un coeficient corrector variable que afecta únicament a l'import establert a l'apartat anterior per a la Fruita No Comercial (FNC). En aquest cas, l'import variarà en funció dels resultats de l'escandall de cada albarà d'entrada. Aquest coeficient s'aplicarà de manera individualitzada per a cada una de les varietats de les espècies de fruita entrada pel Grup.



El Consell Rector fixarà un llindar d'escandall per a la FNC (per a la Campanya 2024/2025 és fixa en el 10% de FNC) a partir del qual l'import establert de X €/Kg augmentarà o disminuirà en relació al percentatge de FNC que estigui per damunt o es quedi per davall d'aquest llindar.

El Grup Cooperatiu no podrà rebre mai una quantitat major que la que s'acordi com a contribució a les despeses generals per cada campanya per a la FNC.

Si de l'aplicació d'aquest coeficient per cada varietat individualitzada resultés una major contribució de l'aprovada per la campanya, la quantitat sobrant es repartirà de la manera següent:

- En el cas d'existir escandalls per sota del llindar establert pel Consell Rector, la quantitat sobrant es repartirà per varietat entre aquests escandalls de manera proporcional al seu percentatge. La quantitat resultant €/Kg no podrà ser mai superior a l'import de la liquidació mitja del Grup €/Kg d'aquella varietat
- En el cas de no existir cap escandall per sota del llindar establert pel Consell Rector, la quantitat sobrant es repartirà sobre la totalitat dels Kg de Fruita Comercial d'aquella varietat.

## **8.2.- Requalificacions**

- a) En el cas que el percentatge de FRUITA NO COMERCIAL (MADUR+DEFECTE+PETIT) superi el 40%, es podrà requalificar la qualitat d'entrada de tota la partida COM FRUITA NO COMERCIAL per a destinar-se a aprofitaments industrials d'acord amb el que determini el Consell Rector. En aquests casos, el % de FRUITA NO COMERCIAL (FNC) que resulti de l'escandall contribuirà a les despeses generals d'acord amb la regla general. (8.1.a)
- b) Les partides qualificades com a PRIM. i les PRIM.-Q2 que superin en un 25% la suma de FRUITA NO COMERCIAL (MADUR+DEFECTES+PETIT) es requalificaran a la categoria STAR.

## **8.3.- Descomptes**

El Grup procedirà a aplicar descomptes al preu de la liquidació quan es produeix l'incompliment greu de qualsevol punt de les normes compreses en aquest recull i en especial en els següents casos:

- c) Si es detecta una partida amb presència de fruita verda (estat de maduresa), es practicarà un assaig amb el mètode *DA meter* a la totalitat de la mostra de l'escandall. En aquest sentit, si el 50% o més dels fruits de l'assaig superen la condició de fruita immadura, rebrà una penalització del 20% en el preu de liquidació per aquella partida. L'assaig es realitzarà en presència del soci afectat, si així ho sol·licita, i donarà lloc a l'emissió d'un Full d'Assaig de Fruita Verda.
- d) La fruita entrada com a **STAR** rebrà un percentatge de descompte en la valoració final del producte. La quantia d'aquest serà la que marqui el Consell Rector a proposta de la Direcció i una vegada analitzat el comportament del mercat.
- e) La fruita a la que es realitzi l'assaig post-collita **d'afectació de fongs** (mostra de 10 fruits que es deixen 7 dies a temperatura ambient per a veure la evolució del fong) i superin en un 30% el nivell d'afeccions en fruit rebran un descompte del 20% en el preu de la liquidació.

- f) Si es detecta una partida a camp amb una analítica de residus que contingui una matèria activa prohibida es destinarà tota la partida a aprofitaments industrials. En aquest cas s'entén com a partida tota la fruita d'aquella varietat i finca.
- g) Si es detecta una partida a camp on les analítiques de residus no coincideixen amb les matèries actives recomanades pel Departament Agronòmic, per acció u omissió del tractament, en les notes de tractaments, rebrà una penalització del 20% en el preu de liquidació per aquella partida. En aquest cas s'entén com a partida tota la fruita d'aquella varietat i finca.
- h) Els productors que no compleixin amb els protocols que fixen les certificacions obtingudes per l'OPFH (Ex: Producció Integrada, GLOBALGAP, TESCO, .... etc.) posant en risc la certificació rebran una penalització en la liquidació final. La quantia de la penalització per Productor serà d'un cèntim per Kg amb un mínim de 3.000 €. El no compliment en un núm. de soci implica el no compliment de tota la seva unitat productiva.
- i) Per a la fruita collida de segona passada d'acord amb allò previst en aquest Manual s'establirà una liquidació inferior que per la de primera passada. La quantia d'aquesta serà la que marqui el Consell Rector a proposta de la Direcció i una vegada analitzat el comportament del mercat.

## 9.- COMPLEMENT DE QUALITAT

S'estableix un **complement extra de qualitat** per la categoria PRIMERES.-1 d'un increment del 10% del valor de la liquidació mitja del Grup en la varietat que correspongui.

## ANNEXE 1 (INICIATIVA ONDINE)

### 1.- FRUITA COMERCIAL (FC):

S'estableix una categoria **EXTRA** per a la fruita de les varietats que s'incorporin a la Iniciativa ONDINE (préssec pla i nectarina plana).

Les fruites d'aquesta categoria hauran de ser de molt bona qualitat i complir amb les característiques pròpies de la varietat.

- La **polpa** ha d'estar **sana**.
- La **coloració** ha de ser vermell intens amb **un 80% de color**.
- El **tancament pistil·lar** ha de ser perfecte, amb **obertura inferior a 3mm**.
- La **textura** sense **imperfeccions superficials ni defectes**.

<b>Platerina, Paraguaia</b>	85 i + (AAAA)
	80 – 85 (AAA)
	73 – 80 (AA)
	67 – 73 (A)
	61 – 67 (B)
	56 – 61 (C)
<b>FNC</b>	56 i – (petit)
	Defectes/Forma/Color
	Madur

### 2.- FRUITA NO COMERCIAL (FNC):

- a) **FNC-MADUR (FNC\_MD)**: Els fruits que presentin les següents característiques:
  - a.1.2) Maduració excessiva i/o alteració de la polpa.
- b) **FNC-DEFECTES (FNC\_DF)**: Els fruits que presentin les següents característiques:
  - b.1) Tancament pistil·lar de més de 3mm
  - b.2) Presència de cops i/o marques provocades pel seu maneig a camp.
  - b.3) Obertures de la pell cicatritzades (cribasses, pedra ...)
  - b.4) Deficiència en la coloració d'acord amb la varietat específica, essent defectes les tonalitats verdes i grogues.
  - b.5) Fruits immadurs i/o verds.
  - b.6) Presència de malalties del tipus motejat o cendrosa
  - b.7) Qualsevol alteració de la fruita que dificulti el seu aprofitament comercial.
  - b.8) Deformació i/o malformacions (bessones, ...).
  - b.9) Presència d'insectes i/o plagues, i/o les seves conseqüències.

- b.10) Obertures de la pell no cicatritzades.
- b.11) Presència de monília i altres fongs.
- b.12) Pinyol obert.
- b.13) Penetromia superior a 6 kg/cm<sup>2</sup>.
- b.14) Qualsevol alteració de la fruita que impossibiliti el seu aprofitament comercial.



c) **FNC-PETIT (FNC\_PT)**: Tota la fruita entrada per sota del calibre mínim establert per aquestes normes de qualitat o les normes específiques que s'estableixin durant la campanya. Aquestes últimes seran informades en el seu moment per part del personal d'entrades i/o el Departament agronòmic.

Els albarans d'entrada de la fruita d'aquestes varietats que no compleixin amb la qualitat establerta per a la FRUITA COMERCIAL (FC), es requalificaran a d'altres categories d'entrada segons correspongui. En aquests casos, es mantindrà l'escandall del mateix % de FNC que l'efectuat per la categoria EXTRA.

### **3.- VARIETATS SUSCEPTIBLES D'ENTRAR EN LA CATEGORÍA EXTRA (ONDINE):**

#### **a) PARAGUAYO**

- FLATWO
- FLATCANDY
- FLATBUZZ
- FLATBOOM
- FLATELSE
- FLATHEART
- FLATRUBY
- FLATRUMBA
- FLATREINE (ASF0796)
- FLATSTAR (ASF0798)

#### **a) PLATERINA**

- CAKEBELLA
- CAKEDREAM
- CAKESTAR
- CAKESNOW
- CAKELAM
- CAKEDELICE
- CAKEBUZZ
- CAKEPOP
- CAKERUMBA

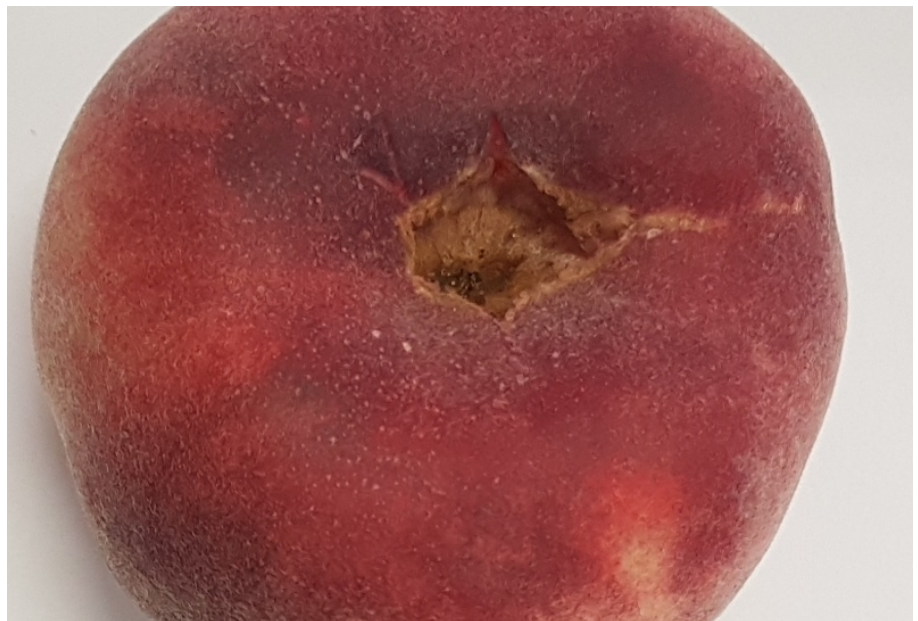
**ANNEXE 2****CICATRIU ESTILAR PARAGUAIÀ. ENVIAMENTS LLAR RECORREGUT.**

A continuació es mostraria una fotografia del nivell de cicatriu estilar oberta i cicatritzada que estaria permesa per a enviaments de llarg recorregut.



El màxim de mida permès es d'un diàmetre de 10 mm. Aquesta ha d'estar completament cicatritzada i exempta de matèria estranya.

A continuació es mostra una fotografia de cicatriu oberta no cicatritzada que no estaria permesa.





Aquesta última son fotos de cicatriu estilar no permesa.

Tindria una tolerància d'un 5% d'aquests defectes.