



Cultivos: Hortícolas

Sanidad Vegetal



La Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2002-22649&p=20041230&tn=2>) establece un marco que **protege a las producciones vegetales frente a las plagas.**

Plagas de los cultivos hortícolas

Las **principales plagas** que afectan a los cultivos hortícolas son:

1. **Pulgones**
2. **Araña Roja**
3. **Mosca Blanca**
4. **Nematodos**
5. **Minadores**
6. **Trips**

Información sobre las plagas de hortícolas (<https://agricultura.elika.eus/sv/plagas-y-enfermedades/horticolos/#plagasdelashortalizas>)

Enfermedades de los cultivos hortícolas

Las **principales enfermedades** que afectan a los cultivos hortícolas son:

1. **Alternaria**
2. **Chancro bacteriano**
3. **Oidio**
4. **Roya**

Información sobre las enfermedades de hortícolas (<https://agricultura.elika.eus/sv/plagas-y-enfermedades/horticolos/#enfermedadesdelashortalizas>)

Uso sostenible de productos fitosanitarios



El Real Decreto 1311/2012 (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2012-11605>), de 14 de septiembre, establece el marco de actuación para conseguir un **uso sostenible de los productos fitosanitarios**.

Consulta lo más destacado del RD 1311/2012 (<https://agricultura.elika.eus/sv/uso-sostenible-de-productos-fitosanitarios/>)

Sección Fitosanitarios ELIKA (<https://agricultura.elika.eus/sv/fitosanitarios/>)

Control Oficial



El Reglamento (CE) 882/2004 (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81110>) y el Reglamento (UE) 2017/625 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>), establecen las **bases para la realización de los controles oficiales** y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

En base a estos Reglamentos, cada Estado miembro debe elaborar y aplicar un **Plan Nacional Plurianual**. Se podría definir como una estrategia para dar cumplimiento a las exigencias normativas en materia de seguridad y calidad de los alimentos y piensos. A nivel estatal está vigente el **III Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020**.

A nivel de la CAPV, como respuesta a las especiales necesidades de coordinación entre todas las autoridades implicadas en el control oficial, se desarrolla el **Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco (PVCOCA) 2016-2020**.

Acceso a la sección de Control Oficial - ELIKA (<https://agricultura.elika.eus/control-oficial/>)

Contaminantes

Límites máximos de residuos de plaguicidas



Los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal están regulados por el Reglamento (CE) 396/2005 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32005R0396>), y posteriores modificaciones.

La utilización de los plaguicidas en las cosechas puede conllevar la **presencia de residuos**, esto es, restos de la utilización de un **producto fitosanitario, incluidos sus metabolitos y los productos resultantes de su degradación o reacción**.

En el caso de las hortalizas, los límites de residuos de plaguicidas son los siguientes:

LMR Hortalizas - Base de datos de la Comisión Europea (<http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=product.resultat&language=EN&selectedID=86>)

Límites determinados contaminantes



Las micotoxinas y metales pesados en vid están regulados por el Reglamento (CE) 1881/2006 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32006R1881>) de la Comisión por el que se fija el **contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios**.

Nitratos

En lo que respecta a los **nitratos**, las hortalizas son la fuente principal de la ingesta humana de esta sustancia. Debido a que las condiciones climáticas tienen una gran influencia en los niveles de nitrato, **en determinadas hortalizas tales como las lechugas y las espinacas, deben establecerse, por tanto, diferentes contenidos máximos en función de la estación**.

Puedes consultar los contenidos máximos de nitrato en la Sección 1 del Anexo 1 del Reglamento 1881/2006:

Contenidos máximos de contaminantes - REGLAMENTO (CE) 1881/2006 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02006R1881-20180319>)

+ Información de interés sobre nitratos

Límites microbiológicos



Los **límites microbiológicos en los productos alimenticios** están definidos por el Reglamento (CE) nº 2073/2005 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32005R2073>), relativo a los **criterios microbiológicos**.

Salmonella y E.Coli

El Reglamento (CE) nº 2073/2005 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32005R2073>), relativo a los criterios microbiológicos **contempla a las hortalizas, frutas y productos derivados en Salmonella y E. Coli** en el capítulo 1 y capítulo 2.

Puedes consultar los límites máximos de Salmonella, E.Coli y otros contaminantes en las tablas del Anexo I del reglamento 2073/2005:

Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios - REGLAMENTO (CE) 2073/2005 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32005R2073>)

+ Información de interés sobre límites microbiológicos



La trazabilidad (<https://wiki.elika.eus/index.php?title=Trazabilidad>) es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución y está regulado por el Reglamento 178/2002. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>)

Las explotaciones agrícolas deberán **identificar a sus proveedores o suministradores, a sus clientes y disponer de sistema de registro de esta información.**

Más información general sobre Trazabilidad (<https://agricultura.elika.eus/trazabilidad/>)

Trazabilidad en el sector hortícola

Productor

En el caso de las hortalizas que se producen en una misma explotación, **el agricultor deberá registrar los datos referentes al cultivo, cosecha, transporte y producto almacenado** durante su estancia en las instalaciones de la explotación.

Trazabilidad hacia atrás

- **Datos del cultivo** (procedencia del material de reproducción vegetal (semillas, plantas de vivero, plantones, plántulas, etc.).

Trazabilidad interna

La información mínima a recoger por el productor es la siguiente:

- **Cantidad y superficie total** cultivadas.
- **Tratamientos fitosanitarios** (fecha aplicación, nombre comercial, vendedor, código del lote, dosis, periodo de espera, etc).
- **Fecha de recolección**
- **Número de lote/s**
- **Datos del transporte** dentro de la explotación: origen, destino y fecha de la operación, así como la identificación de los remolques o los camiones.
- **Almacenamiento:** datos de los almacenes donde se depositen las hortalizas hasta su procesado: identificación, ubicación, fecha en la que se deposita/fecha de salida.

Trazabilidad hacia adelante

Para las hortalizas, el lote se podría denominar a la cantidad de una misma hortaliza que se suministra a un mismo cliente-central en una misma entrega. La información a registrar sería la siguiente:

- **Cliente** al que se le entrega el producto
- **Tipo de producto**
- **Lote de producto entregado** o código de trazabilidad
- **Cantidad** de producto
- **Fecha de entrega** del producto

+ Guías para la aplicación de la trazabilidad en el sector hortícola

El desarrollo de la actividad agrícola tiene como requisito la inscripción en determinados registros en función de las operaciones que se lleven a cabo en la explotación. Los registros más destacados son el **REGPEA**, **ROPO**, **RETO**, y **ROMA**.

Accede a la sección de Registros y Autorizaciones administrativas (<https://agricultura.elika.eus/registros-y-autorizaciones/>)

Higiene y Autocontrol



El Reglamento (CE) 853/2004 (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>) relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece las **medidas de higiene aplicables a la producción primaria**.

Accede a la sección de Higiene y Autocontrol (<https://agricultura.elika.eus/higiene-y-autocontrol/>)

+ Guías de Buenas Prácticas en el cultivo de hortalizas

Sistemas de producción

Entre los sistemas de producción más implantados en la actualidad se encuentran la **Producción convencional**, la **Producción Integrada** y la **Producción Ecológica**.

Accede a la sección de Sistemas de Producción (<https://agricultura.elika.eus/sistemas-de-produccion/>)

Indicación Geográfica Protegida (IGP)



La Ley 6/2015 (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-5288>), de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, legislan a nivel nacional las IGP. A nivel europeo se regula por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2012-82546>).

La **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Además, el producto se puede beneficiar de una buena reputación.

El nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- Originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,
- Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y
- Cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada

Actualmente existe **una Indicación Geográfica Protegida en la CAPV relacionada con la producción de hortícolas:**

- **Gernikako Piperra / Pimiento de Gernika** (<http://www.euskadi.eus/web01->

[a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_pimiento/es_agripes/dop_pimiento.html#4](http://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/dop_pimiento/es_agripes/dop_pimiento.html#4))

ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkautu (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxes: 945 122 171 .
berri@elika.eus (mailto:berri@elika.eus)