



Este documento representa un acuerdo de garantía de calidad entre **Anecoop S. Coop.**, C/ Monforte 1 Entlo., 46010 Valencia (de ahora en adelante Anecoop) y,

el Proveedor: _____

En este documento se exponen los requisitos básicos que deben cumplirse para suministrar productos hortofrutícolas a Anecoop y es aplicable al cumplimiento de las normas y disposiciones jurídicas referentes a la seguridad alimentaria, higiene, calidad, etiquetado, etc., vigentes tanto en el país de origen, como en los mercados de destino, así como los específicos de los clientes. Desde el Departamento de Calidad de Anecoop podemos ofrecer asistencia técnica en todos estos aspectos referentes a la legislación y requisitos aplicables. El acuerdo se basa en la colaboración entre Anecoop y el Proveedor para satisfacer todas estas demandas, y garantizar que todos los productos suministrados a Anecoop cumplan con los requisitos de calidad y seguridad legales así como las exigencias de Anecoop o de sus clientes. Para ello acuerdan tomar medidas para el cumplimiento de los siguientes aspectos:

1.- REQUISITOS LEGALES.

2.- ESPECIFICACIONES PROPIAS DE ANECOOP Y/O SUS CLIENTES.

3.- SISTEMA DE GARANTÍA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD IMPLANTADO.

4.- TRAZABILIDAD, GESTIÓN DE PRODUCTOS NO CONFORMES Y RETIRADA DE PRODUCTOS.

5.- DEFENSA DEL PRODUCTO (FOOD DEFENSE).

6.- ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM).

7.- PRODUCTOS ECOLÓGICOS

8.- CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

9.- AUTENTICIDAD DEL PRODUCTO

10.- INSPECCIONES POR PARTE DE ANECOOP Y/O CLIENTES

1. REQUISITOS LEGALES

Los productos suministrados a Anecoop S. Coop. cumplirán con la legislación vigente, tanto en el país de origen como en el de destino y particularmente con la relativa:

Reglamento (CE) nº 178/2002 y sus posteriores modificaciones, por el que se establecen los principios y los requisitos de la legislación alimentaria, y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición (BOE 06.07.2011).

Real Decreto 1801/2003, sobre seguridad general de los productos (B.O.E. 10.01.2004).

Real Decreto 191/2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Reglamento (CE) nº 852/2004 y sus posteriores modificaciones (*), relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2073/2005, y sus posteriores modificaciones (*), relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos, da respuesta al artículo 4.4 del Reglamento 852/2004.

Directiva marco 1999/2/CE, sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, y la **Directiva de aplicación 1999/3/CE** relativa al establecimiento de una lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiaciones ionizantes.

Real Decreto 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. (B.O.E. 05.04.2001)

Reglamento (CEE) nº 315/93, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones (*).

Real Decreto 140/2003 por el que se establecen criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, modificado por RD 314/2016 (**).

Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones (*).

Reglamento CE 1333/2008 que regula el uso de aditivos y sus posteriores modificaciones (*).

Real Decreto 1054/2002, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Reglamento (CE) 1107/2009, y sus posteriores modificaciones (*), regula la comercialización y uso de productos fitosanitarios.

Reglamento (CE) 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMRs) y posteriores modificaciones (*).

Reglamento (CE) 1935/2004, y sus posteriores modificaciones (*), sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones (*).

Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 282/2008, y sus posteriores modificaciones (*), sobre materiales y objetos plásticos reciclados destinados a entrar en contacto con alimentos.

Real Decreto 847/2011, por el que se establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Real Decreto 846/2011, y sus posteriores modificaciones (**), por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 1169/2011, y sus posteriores modificaciones (*), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con listado de sustancias que causan alergias o intolerancias en el Anexo II.

Real Decreto 1334/1999 sobre la norma general de etiquetado, presentación y publicidad y sus posteriores modificaciones (**).

Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Real Decreto 1808/1991, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991)

Reglamento (CE) 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus posteriores modificaciones (*).

Reglamento (CE) 543/2011, y sus posteriores modificaciones (* **Reglamento (UE) 594/2013**), relativo a las normas de comercialización y por el que se establecen disposiciones de aplicación del **Reglamento CE 1234/2007** del consejo en los sectores de las frutas y hortalizas. **Normas UN/EC-NOR** para el resto de los productos hortofrutícolas no contemplados en el **Reg. (CE) 543/2011**.

Para utilizar esta información con fines legales deberá comprobarse previamente el texto original del Reglamento, Real Decreto y sus modificaciones:

(*)Versión CONSOLIDADA de los distintos Reglamentos y Directivas:

<http://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html?qid=1501052700428&action=update>.

(**)Web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/legislacion_seg_alimentaria.htm

La reglamentación UE:

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>

(***)Legislación española:

<http://www.boe.es/>

Las normas UN/EC-NOR:

<http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-StandardsE.htm>

2. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE ANECOOP Y/O SUS CLIENTES.

Anecoop dispone de especificaciones propias para varios productos, marcas, etc.

Muchos clientes de Anecoop disponen de especificaciones o requisitos específicos.

Estas especificaciones pueden ser exigencias superiores a las legales. Los productos suministrados a Anecoop cumplirán las especificaciones del cliente final/Anecoop.

Anecoop informará al proveedor de las especificaciones. Dentro de estas exigencias/especificaciones se incluyen las certificaciones de sistemas o productos, niveles de calidad comercial, confecciones, residuos fitosanitarios, etc. En caso de no existir especificaciones propias/clientes, se aplicarán las normas de comercialización y legales en vigor del país de origen y/o destino.

3. SISTEMA DE GARANTÍA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD.

El sistema de control de seguridad alimentaria estará totalmente implementado por parte del proveedor, y con un sistema APPCC completo basado en los principios del Codex Alimentario y la legislación UE. Para todos los productos, se tendrá en cuenta cualquier requisito legal de la producción y de los países de destino. Los controles/análisis a realizar, serán tanto sobre aspectos de calidad comercial (verificación del cumplimiento de las especificaciones) como de seguridad alimentaria (aquellos derivados de la adecuada implantación de un sistema APPCC), y serán al menos:

- Control de calidad de producto confeccionado (calidad comercial, envasado, etc.).
- Control del etiquetado: La información de la etiqueta será legible, indeleble y cumplirá con las especificaciones del producto acordadas por el cliente (incluyendo p.ej. la vida media). El etiquetado será revisado regularmente y estará documentado.
- Ensayos de vida comercial.
- Especificaciones de material de envasado. Donde el material de envasado pudiera comprometer la seguridad del producto, se deberá disponer de certificados de conformidad que cumplan los requisitos legales vigentes (incluyendo la declaración BPA-NI en previsión de la posible comercialización destino Francia). Cuando no exista ningún requisito legal específico aplicable, se deberá disponer de evidencias para demostrar que el material de envasado es adecuado para su uso. Esto aplica a material de envasado que pueda tener efectos sobre la materia prima/componentes, productos semielaborados y productos finales.
- Análisis de residuos de plaguicidas (realizados en laboratorios acreditados ISO 17025 o de acuerdo a exigencias de clientes, etc.) y de otros contaminantes.

4. TRAZABILIDAD, GESTIÓN DE PRODUCTOS NO CONFORMES Y RETIRADA DE PRODUCTOS.

El proveedor dispondrá de un sistema de trazabilidad implantado que permite la identificación en base al etiquetado de los productos y que garantiza la trazabilidad a los productores individuales y lotes, al material de envasado en contacto con el alimento, así como a los clientes suministrados, fundamentado en el cumplimiento de la legislación en vigor (Reg. 178/2002, Reg. 1935/2004, etc.).

El proveedor tiene un sistema que identifica y controla productos no conformes y un sólido procedimiento de (bloqueo/retención) en el caso de que se identifique un producto no conforme. La compañía asegurará que sólo los productos y materiales conforme a los requisitos del producto son entregados al cliente. En el caso que el proveedor detecte la existencia de un producto no conforme respecto a su calidad, seguridad o legalidad, deberá informar al comercial de Anecoop correspondiente y al Departamento de Calidad y Sistemas de Anecoop. Así mismo el proveedor se compromete a comunicar a Anecoop toda reclamación de las autoridades, consumidores,

clientes, etc. en cuanto compete a producto suministrado a Anecoop. En caso de tener que realizar una acción de retirada de producto, el proveedor asegurará que la información necesaria esté disponible para Anecoop en no más de 12 horas.

5. DEFENSA DEL PRODUCTO (FOOD DEFENSE)

El proveedor realizará un análisis de los peligros y una evaluación de los riesgos asociados para la protección contra el adulterado intencionado de los productos. Basado en esta evaluación, y en requisitos legales, se identificarán áreas críticas para la seguridad y toman medidas para prevenir estos riesgos. Esta evaluación y las medidas adoptadas están documentadas. Los requisitos de seguridad de las zonas de trabajo contemplan, no sólo el uso de barreras físicas, procedimientos y sistemas para evitar el acceso de personas no autorizadas al recinto exterior, interior y servicios públicos, sino también a la capacitación del personal para reconocer y evitar un sabotaje o manipulación de las materias primas y los productos finales. Esto incluye servicios de transporte. Desde Anecoop S. Coop se podrán solicitar estos Sistemas de Defensa del Producto para verificar su implantación y efectividad.

6. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

Se entiende por Alimentos Modificados genéticamente, como aquellos alimentos que contienen o están compuestos por OGM o han sido producidos a partir de ellos. Ningún producto suministrado a Anecoop S. Coop. podrá ser considerado como alimento modificado genéticamente. Se cumplirá la legislación relativa en vigor (*).

*Consultar en web la legislación consolidada

7. PRODUCTOS ECOLÓGICOS.

En caso de que el proveedor suministre a Anecoop productos ecológicos, dispondrá de los certificados pertinentes y cumplirá la legislación vigente aplicable, en particular la definida a continuación:

• **Reglamento (CE) 834/2007**, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos/biológicos, y sus posteriores modificaciones (*) y • **Reglamento (CE) 889/2008**, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control y sus posteriores modificaciones. (*)

*Consultar en web la legislación consolidada.

8. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

El proveedor cumplirá con la legislación laboral en vigor. Mediante el cumplimiento de esta legislación se asegura el respeto de los convenios internacionales (OIT, ONU, etc.), un comportamiento empresarial ético y se garantiza la seguridad y salud en el trabajo, libertad de asociación y negociación colectiva, no discriminación, especial protección a jóvenes, remuneración justa, jornada laboral digna, así como la ausencia de trabajo infantil, precario o forzado.

El proveedor cumplirá con la legislación medioambiental en vigor y adoptarán políticas y procedimientos eficaces que reflejen su responsabilidad medioambiental. Asimismo aplicará medidas adecuadas para evitar o minimizar los efectos adversos en la comunidad, en los recursos naturales y en el medio ambiente en general.

9. AUTENTICIDAD DEL PRODUCTO

Deben estar implantados sistemas que minimicen el riesgo del suministro de materias primas alimentarias fraudulentas o adulteradas y que aseguren que todas las descripciones, afirmaciones y declaraciones que se realizan relativas a los productos son legales, correctas y están verificadas. Dichos sistemas han de incluir un plan de control de producto con medidas específicas que eviten cualquier posibilidad de adulteración y fraude.

10. INSPECCIONES POR PARTE DE ANECOOP Y/O CLIENTES

Una de las tareas del Departamento de Calidad y Sistemas de Anecoop S. Coop. es el control de los productos confeccionados para Anecoop S. Coop. (pesos, calidad comercial, niveles de residuos de plaguicidas y contaminantes, contenidos microbiológicos, etc.). El proveedor garantiza a Anecoop, o sus representantes, acceso libre a todas las áreas de producción y confección y a la toma de muestras necesaria para poder realizar estas tareas.

Así mismo el proveedor se compromete a mostrar y/o remitir, de ser requerido, todos los documentos referentes a la gestión, garantía de calidad y seguridad del producto, documentación relacionada, etc.

Personal de Anecoop S. Coop. o sus representantes podrán realizar, previo acuerdo con el proveedor, una auditoría de las fincas de producción y centrales de manipulado y almacenamiento. La frecuencia y alcance de las auditorías serán acordadas individualmente entre el Departamento de Calidad y Sistemas de Anecoop S. Coop y el proveedor. Los puntos de inspección esenciales son los siguientes:

- Organización de los sistemas de gestión de calidad y de los análisis de residuos.
- Cumplimientos legales.
- Evaluación de las labores culturales agronómicas, programas y protocolos de aplicación de plaguicidas.
- Prueba de los sistemas de higiene y de APPCC apropiados.
- Trazabilidad (desde un número de envío o la etiqueta de producto final hasta campo, incluyendo el material de envasado en contacto con el alimento).

Determinados clientes de Anecoop exigen la realización de visitas/inspecciones/auditorías propias.

Previa confirmación de fechas y requisitos, el proveedor se compromete a permitir estos controles por parte de los clientes o entidades/personas encargadas por el cliente.

INFORMACIÓN DE ANECOOP S. Coop. A SUS PROVEEDORES: Gestión de crisis

Ante un caso de crisis alimentaria, Anecoop S. Coop. ha establecido un sistema de Gestión y Coordinación de Crisis (incluida la comunicación con autoridades y medios). Para asegurar el flujo de información y organizar desde Anecoop S. Coop. las medidas necesarias de forma rápida y eficiente, cuando el proveedor detecte no conformidades u otras situaciones que puedan originar una situación de crisis alimentaria (ej. aquellos que puedan ocasionar problemas a la salud de los consumidores, retirada de productos, etc.), el proveedor deberá informar inmediatamente a Anecoop S. Coop.

**El proveedor deberá ponerse en contacto con el teléfono para la gestión de crisis
(24 horas/ 365 días):
+34 670 349 030 (o en su defecto con el número +34 616 984 144)**

CONFIRMACIÓN Y RESPETO A LAS NORMAS


Confirmando como proveedor que las Normas Básicas para el suministro de frutas y hortalizas de Anecoop S. Coop. han sido comprendidas y serán respetadas en todo momento.

Lugar y Fecha



Creado por José Vte. Vicente
Responsable *naturane*, Dpto. C+S de Anecoop

Firma y sello de la empresa



Revisado y aprobado por M^a Carmen Morales
Directora Dpto. Calidad y Sistemas de Anecoop S. Coop.