



**PLAN
DE CONSUMO DE
FRUTA Y VERDURA
EN LAS ESCUELAS
2015-2016**

**ANEXO III
LISTA DE PRODUCTOS
AUTORIZADOS**

Listado de productos autorizados

A continuación se detallan los productos para distribuir en el marco del Plan de Consumo de Frutas y Verduras en las Escuelas:

1. **Fruta fresca** (acordado 2009).

Se consideran frutas frescas todos los alimentos incluidos en el capítulo XXII, sección 1ª, artículo 6, del Código Alimentario Español (CAE), exceptuando el tomate. No se incluyen los frutos secos o de cáscara, ni las frutas y semillas oleaginosas.

Son aquellas cuya parte comestible posee $\geq 50\%$ agua, se distinguen entre otras:

Acerola	Aguacate
Albaricoque	Arándano
Azufaifa	Bergamota
Breva	Calabaza
Caqui	Casis (Grosella negra)
Cereza	Cidra
Ciruela	Chirimoya
Clementina	Dátil
Frambuesa	Fresa
Fresón	Granada
Granadilla	Grosella
Guanábana	Guayaba
Guayabo	Guinda
Higo	Higo chumbo
Kivi	Lima
Limón	Madroño
Mandarina	Mango
Manzana	Manzanilla
Melocotón	Melón
Membrillo	Mora
Naranja agria	Naranja dulce
Nectarina	Níspero

Níspero del Japón	Papaya
Pera	Piña
Plátano	Pomelo
Sandía	Serbol
Tamarindo	Uva
Zarzamora	

2. Verduras y hortalizas frescas (acordado en 2009).

Se consideran verduras y hortalizas frescas todos los alimentos incluidos en el capítulo XXI, sección 1ª, artículos del 1 al 11 del CAE, además de todas las variedades de tomate.

Tomates

(todas las variedades)

Frutos:

Berenjena

Guindilla

Maíz dulce

Pimiento dulce

Pimiento picante

Bulbos:

Ajo

Cebolla

Puerro

Cebolleta francesa

Chalote

Coles:

Berza

Brócoli

Brócoli americana

Col de Bruselas

Coliflor

Col de Milán

Lombarda

Repollo

"Bordes"

Hojas y tallos tiernos:

Acedera

Acelga

Achicoria

Berro

Borraja

Cardo

Endivia

Espinaca

Grelos

Lechuga

Mastuerzo

Inflorescencias:

Alcachofa

Legumbres verdes:

Guisante

Haba

Judía

Tirabeque

Pepónides:

Calabacín

Calabaza

Calabaza de cidra (confitera)

Pepino

Raíces:

Achicoria

Apio

colinabo

Colirrábano

Chirivía

Escorzonera
Nabo
Nabo gallego
Rabanito
Rábano
Remolacha de mesa
Salsifí
Zanahoria
Tallos jóvenes:
Apio
Espárrago de huerta y triguero.

3. Verduras y hortalizas mínimamente procesadas (acordado en 2009).

Se consideran verduras y hortalizas mínimamente procesadas (también conocidas como “de cuarta gama”) a aquellas verduras y hortalizas frescas, limpias, higienizadas, cortadas o no, envasadas en atmósferas modificadas o no, y listas para su consumo directo o una vez cocinadas.

4. Gazpacho

Elaborado fundamentalmente, a partir de tomate fresco, pimiento, pepino, pan, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, un poco de sal, y mantenido en las condiciones de conservación óptimas para el consumo adecuado a las necesidades de niños y en los colegios.

- o Aunque lleva adición de aceite de oliva extra y de una pequeña cantidad de sal, se *hace una excepción para ser subvencionable¹ en el marco del Plan de Consumo de F y V en España*, por su

- ¹ El anexo I al Reglamento 288/2009 establece en la lista de productos excluidos del Plan de consumo de fruta en las escuelas, a los productos con azúcar añadido, *grasa añadida*, *sal añadida* y edulcorantes añadidos. Pero en el considerando (4) y en el artículo 3.2. del Reglamento, se establece una excepción, al decir textualmente que: “*Con el fin de garantizar que los productos subvencionables ofrecen un nivel elevado de protección de la salud de los niños y de promover hábitos alimentarios saludables, los Estados miembros deben excluir de su estrategia los productos con adición de azúcar, grasa, sal o edulcorantes, excepto cuando, en casos debidamente justificados, los Estados miembros prevén en su estrategia que estos productos pueden ser subvencionables en virtud de su plan.*”

arraigo y aceptación como alternativa de consumo de algunas verduras en ciertas zonas de España, lo que aporta más beneficios que riesgos.

5. Champiñón

Solo la especie de seta cultivada: *Agaricus bisporus* o champiñón, para comercialización en fresco y en las condiciones establecidas en el R.D 30/2009 del 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

- Ninguna otra especie de seta cultivada, ni conservada, ni setas silvestres.
- Se recomienda que forme parte de ensaladas o en “cuarta gama”.
- Solo se distribuirán con una frecuencia “ocasional” y como máximo dos veces al mes.

6. Zumos de frutas

a) Los tipos de zumos que se podrán distribuir para su consumo en el marco del Plan F y V tendrán que ajustarse a las denominaciones, definiciones, y características de los productos que figuran en el Anexo I.A del Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre (B.O.E. del 12 de octubre de 2013) y a todo lo establecido en dicho decreto, y son los siguientes:

- zumo de fruta;
 - zumo de frutas a partir de concentrado;
 - zumo de frutas concentrado;
 - zumo de fruta extraído con agua;
 - y zumo de frutas deshidratado/en polvo.
- *No llevarán ni azúcares ni edulcorantes añadidos* según se establece en dicho Real Decreto y por lo tanto encajan, en los requisitos del Reglamento 288/2009 de la UE, sobre los productos a incluir y subvencionar en este Plan.
 - La frecuencia en la distribución y consumo en el marco del Plan, *no podrá ser superior a una vez por semana.*

b) *Los néctares, No se podrán distribuir* en el marco del Plan F y V ya que pueden llevar azúcar y/o miel y edulcorantes añadidos.

En el marco de este Plan debe *priorizarse el consumo de F y V en piezas sólidas y frescas*, reservando los zumos como *complemento ocasional*.