

Julio 2015

### TÍTULO

**Hortalizas frescas**

**Producción controlada**

**Tomate producido incorporando métodos de lucha biológica  
contra plagas**

**Serie I**

*Fresh vegetables. Controlled production. Tomato produced incorporating biological pest control. Series I.*

*Légume frais. Production contrôlée. Des tomates produites en incorporant lutte biologique contre les flèaux.  
Série I.*

### CORRESPONDENCIA

### OBSERVACIONES

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE 155402:2010.

### ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 155 *Frutas y hortalizas frescas* cuya Secretaría desempeña FEPEX.

## EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE 155402-1

# Índice

0	Introducción.....	4
1	Objeto y campo de aplicación.....	4
2	Normas para consulta .....	4
3	Definiciones .....	4
4	Formación .....	4
5	Condicionantes del suelo .....	5
6	Condiciones climáticas .....	5
7	Instalaciones, equipos y personal .....	5
8	Material vegetal .....	5
9	Operaciones propias del cultivo .....	5
10	Gestión de residuos sólidos .....	6
11	Recolección.....	6
12	Cuaderno de explotación.....	6
13	Central hortofrutícola .....	6
14	Control de residuos de productos fitosanitarios .....	7
15	Reclamaciones de los clientes.....	7
16	Protección ambiental.....	7
17	Sistema de la calidad .....	7
18	Retirada de producto.....	7
19	Determinaciones analíticas .....	7
Anexo A (Normativo)	Criterios de intervención y medidas de control de plagas y enfermedades en el cultivo de tomate que incorpora métodos de lucha biológica .....	8
Anexo B (Informativo)	Fauna auxiliar autóctona .....	28
Anexo C (Informativo)	Bibliografía y textos legales .....	29

## **1 Objeto y campo de aplicación**

Esta norma establece los requisitos particulares de un sistema de producción controlada de tomate (*Lycopersicum esculentum* Mil.) incorporando métodos de lucha biológica contra plagas, cuyo destino principal es la comercialización en fresco.

Para cumplir con esta norma es necesaria la observancia de todos los requisitos generales del sistema recogidos en la Norma UNE 155000. El sistema establece aspectos recomendados y requisitos para cada fase.

## **2 Normas para consulta**

Los documentos que se citan a continuación son indispensables para la aplicación de esta norma. Únicamente es aplicable la edición de aquellos documentos que aparecen con fecha de publicación. Por el contrario, se aplicará la última edición (incluyendo cualquier modificación que existiera) de aquellos documentos que se encuentran referenciados sin fecha.

UNE 155000, *Frutas y hortalizas frescas. Producción controlada. Requisitos generales.*