



**PLAN  
DE CONSUMO DE  
FRUTA Y VERDURA  
EN LAS ESCUELAS  
2013-2014**

**ANEXO III  
LISTA DE PRODUCTOS  
AUTORIZADOS**

## ANEXO V.- Listado de productos autorizados

| Fruta fresca (CAE, capítulo XXII, sección 1ª, artículo 6; exceptuando el tomate)  | Verduras y hortalizas frescas (CAE, capítulo XXI, sección 1ª, artículos 1-11; incluyendo el tomate)   | Verduras y hortalizas mínimamente procesadas  | Zumos de frutas   |
|---|---|---|---|
| Son aquellas cuya parte comestible posee $\geq 50\%$ agua, se distinguen entre otras:   |   | (también conocidas como de 4ª gama)   | (Aquellos que se ajusten al RD 1050/2003)   |
| <p>Acerola</p> <p>Aguacate</p> <p>Albaricoque</p> <p>Arándano</p> <p>Azufaifa</p> <p>Bergamota</p> <p>Breva</p> <p>Calabaza</p> <p>Caqui</p> <p>Casis (Grosella negra)</p> <p>Cereza</p> <p>Cidra</p> <p>Ciruela</p> <p>Chirimoya</p> <p>Clementina</p> <p>Dátil</p> <p>Frambuesa</p> <p>Fresa</p> <p>Fresón</p> <p>Granada</p> <p>Granadilla</p> <p>Grosella</p> <p>Guanábana</p> <p>Guayaba</p> <p>Guayabo</p> <p>Guinda</p> <p>Higo</p> <p>Higo chumbo</p> <p>kiwi</p> <p>Lima</p> | <p>Tomates (todas las variedades)</p> <p><b>Frutos:</b></p> <p>Berenjena</p> <p>Guindilla</p> <p>Maíz dulce</p> <p>Pimiento dulce</p> <p>Pimiento picante</p> <p><b>Bulbos:</b></p> <p>Ajo</p> <p>Cebolla</p> <p>Puerro</p> <p>Cebolleta francesa</p> <p>Chalote</p> <p><b>Coles:</b></p> <p>Berza</p> <p>Brócoli</p> <p>Brócoli americana</p> <p>Col de Bruselas</p> <p>Coliflor</p> <p>Col de Milán</p> <p>Lombarda</p> <p>Repollo</p> <p>"Bordes"</p> <p><b>Hojas y tallos tiernos:</b></p> <p>Acedera</p> <p>Acelga</p> <p>Achicoria</p> <p>Berro</p> <p>Borraja</p> <p>Cardo</p> | <p>Verduras y hortalizas frescas, limpias, higienizadas, cortadas o no, envasadas en atmósferas modificadas o no, listas para su consumo directo o una vez cocinadas.</p> | <p>Zumo de fruta: producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por frío, de una o varias especies, que posea el color, el aroma y el sabor característico de los zumos de la fruta de la que procede.</p> |

| Fruta fresca (CAE, capítulo XXII, sección 1ª, artículo 6; exceptuando el tomate)   | Verduras y hortalizas frescas (CAE, capítulo XXI, sección 1ª, artículos 1-11; incluyendo el tomate)  | Verduras y hortalizas mínimamente procesadas | Zumos de frutas |
|--|--|--|-----------------|
| <p>Limón</p> <p>Madroño</p> <p>Mandarina</p> <p>Mango</p> <p>Manzana</p> <p>Manzanilla</p> <p>Melocotón</p> <p>Melón</p> <p>Membrillo</p> <p>Mora</p> <p>Naranja agria</p> <p>Naranja dulce</p> <p>Nectarina</p> <p>Níspero</p> <p>Níspero del Japón</p> <p>Papaya</p> <p>Pera</p> <p>Piña</p> <p>Plátano</p> <p>Pomelo</p> <p>Sandía</p> <p>Serbol</p> <p>Tamarindo</p> <p>Uva</p> <p>Zarzamora</p> | <p>Endivia</p> <p>Espinaca</p> <p>Grelos</p> <p>Lechuga</p> <p>Mastuerzo</p> <p><b>Inflorescencias:</b></p> <p>Alcachofa</p> <p><b>Legumbres verdes:</b></p> <p>Guisante</p> <p>Haba</p> <p>Judía</p> <p>Tirabeque</p> <p><b>Pepónides:</b></p> <p>Calabacín</p> <p>Calabaza</p> <p>Calabaza de cidra (confitera)</p> <p>Pepino</p> <p><b>Raíces:</b></p> <p>Achicoria</p> <p>Apio</p> <p>colinabo</p> <p>Colirrábano</p> <p>Chirivía</p> <p>Escorzonera</p> <p>Nabo</p> <p>Nabo gallego</p> <p>Rabanito</p> <p>Rábano</p> <p>Remolacha de mesa</p> <p>Salsifí</p> <p>Zanahoria</p> <p><b>Tallos jóvenes:</b></p> <p>Apio</p> <p>Espárrago de huerta y triguero.</p> |  |                 |