

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 b) del programa

**CX/FFV 03/3
Agosto de 2003**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS *11ª reunión*

Ciudad de México, México, 8-12 de septiembre de 2003

CUESTIONES DE INTERÉS RELATIVAS A LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS PLANTEADAS EN OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

El presente documento se divide en dos partes: la Parte I se refiere a las actividades del Programa de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) destinado a la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas Frescas, y la Parte II a la labor de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) en el campo de la normalización de las frutas y hortalizas frescas.

A. ORGANIZACIÓN DE COOPERACIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICOS (OCDE)

1. A continuación se resumen las principales cuestiones de interés para el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas planteadas a raíz de la labor del Programa de la OCDE destinado a la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas Frescas. No se ha celebrado ninguna reunión desde la 60ª reunión del Programa de la OCDE (París, octubre de 2001).

PUBLICACIONES

2. La OCDE publica folletos interpretativos sobre normas de calidad comercial para las frutas y hortalizas frescas, que contienen una explicación de los términos que figuran en la Norma, así como ilustraciones de los defectos del producto y las disposiciones que regulan el producto según las diferentes categorías de calidad. Dichos folletos están disponibles en todo el mundo a través de los puntos de venta de la OCDE, así como en el sitio Internet <http://www.oecd.org>, ya sea en versión impresa o como ficheros electrónicos en formato pdf. Tras la última reunión del CCFFV, la OCDE ha publicado tres folletos explicativos de las normas de la CEPE para lechugas, escarolas rizadas y endibias de hoja ancha (batavia), ciruelas y tomates.

11ª REUNIÓN DE JEFES DE LOS SERVICIOS NACIONALES DE INSPECCIÓN

3. En la 11ª reunión de Jefes de los Servicios Nacionales de Inspección, (Países Bajos, septiembre de 2002), éstos intercambiaron impresiones y experiencias sobre el procedimiento y la organización del control de calidad de las frutas y hortalizas frescas. Además, se organizaron visitas técnicas a empresas del sector de frutas y hortalizas frescas para presenciar los controles llevados a cabo en las diferentes fases de la cadena de distribución. El programa de la reunión contenía temas relacionados con la rastreabilidad, nuevos métodos para determinar la madurez de la fruta y la organización conjunta de los diversos tipos de control aplicables a las frutas y hortalizas frescas.

TRABAJO EN CURSO

4. La OCDE está trabajando actualmente en la elaboración de folletos interpretativos de las normas de la CEPE para las manzanas y peras, frijoles, frutos cítricos, pepinos, setas cultivadas, papas (patatas) tempranas y papas (patatas) de consumo, avellanas, kiwi, nueces de pistacho, fresas y uvas de mesa.

5. En su último período de sesiones, la Reunión Plenaria decidió revisar la Guía de la OCDE para el Control de la Calidad de Exportación de Frutas y Hortalizas Frescas con el fin de incluir, en particular, métodos de muestreo para el control de la calidad interna de las frutas y el control de la calidad de las nueces, así como criterios para definir las prioridades de control. Se revisará además el certificado de control, que forma parte integrante de la Guía.

6. Se está revisando también el documento para facilitar el intercambio de información entre los servicios nacionales de control de los países exportadores e importadores sobre no conformidad de frutas y hortalizas, con el fin de especificar con detalle la información que debe incluirse.

7. La Reunión Plenaria está llevando a cabo un trabajo sobre calidad interna de las frutas. El principal objetivo es trabajar sobre los métodos de medición y muestreo para el control de la calidad interna, dejando a otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas la determinación de valores mínimos y su inclusión en las normas de calidad.

B. COMISIÓN ECONÓMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE)

8. A continuación se resumen las principales cuestiones de interés para el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas que se examinaron en la 58ª reunión del Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola (Ginebra, octubre de 2002) y en la 49ª reunión de la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (Ginebra, junio de 2003).¹

58ª REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE NORMAS DE CALIDAD AGRÍCOLA**Recomendación de la CEPE sobre los Frutos Cítricos**

9. El Grupo de Trabajo no aprobó como Norma revisada de la CEPE el texto propuesto por la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas en su 48ª reunión, ya que consideró que el texto podía mejorarse, especialmente en relación con la clasificación por número de unidades y los envases destinados a la venta de peso neto no superior a 3 kg que contienen frutos cítricos de especies diferentes. En vista de ello, el Grupo de Trabajo decidió aprobar el texto como Recomendación de la CEPE sobre los Frutos Cítricos por un período de prueba de un año (noviembre de 2003).²

Norma/Recomendación de la CEPE para las Uvas de Mesa

10. El Grupo de Trabajo reconoció el trabajo que se estaba llevando a cabo sobre los requisitos de madurez y la inclusión en la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas de las uvas de mesa de cosecha tardía. Aprobó el texto propuesto por la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas en su 48ª reunión como Recomendación revisada de la CEPE sobre los requisitos de madurez y las variedades de cosecha tardía, por un período de prueba de un año (noviembre de 2003) y como Norma revisada de la CEPE para las Uvas de Mesa en lo que respecta al resto del contenido.³

Norma de la CEPE para las Manzanas

11. El Grupo de Trabajo aprobó las nuevas normas de la CEPE para las manzanas y las peras, respectivamente, tal como habían sido propuestas por la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas en su 48ª reunión. Se sustituyó la Norma FFV-01 de la CEPE para las Manzanas y las Peras que quedó, por tanto, derogada⁴. En consecuencia, se numeraron de nuevo las dos normas independientes.⁵

Norma de la CEPE para los Aguacates

12. El Grupo de Trabajo mantuvo un intercambio de opiniones sobre la cuestión del tamaño mínimo para la variedad Hass. La delegación de Israel consideraba que el tamaño de 100-125 g para esta variedad podría tener efectos negativos sobre la uniformidad, mientras que otras delegaciones expresaron la opinión de que era conveniente una reducción ulterior del tamaño mínimo a 80 g. En consecuencia, el Grupo de Trabajo modificó la escala de pesos correspondiente a la variedad Hass para fijarla en 80-125 g y no ya 100-125 g, y aprobó el texto como Recomendación revisada de la CEPE, por un período de prueba de un año.⁶

¹ Se puede descargar la documentación de la CEPE de su sitio en la web:
<http://www.unece.org/trade/agr/meetings/hist2003.htm>.

² TRADE/WP.7/2002/9 párrs. 30 - 36 y Addendum 5.

³ TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 39 - 44 y Addendum 9.

⁴ TRADE/WP.7/2002/9, párr. 29 y Addendum 3.

⁵ Se numeraron de la siguiente manera: FFV-50 (Manzanas) y FFV-51 (Peras).

⁶ TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 46-49 y Addendum 11.

Norma de la CEPE para las Piñas

13. El Grupo de Trabajo aprobó el texto tal como había propuesto la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas en su 48ª reunión, al tiempo que suprimió la Sección sobre “Descripción de envases”. El Grupo de Trabajo acordó que el texto se publicaría como Recomendación de la CEPE sobre las Piñas, por un período de prueba de un año.⁷

Normas de calidad de la CEPE para los productos orgánicos

14. El Grupo de Trabajo mantuvo un intercambio de opiniones sobre si era oportuno elaborar normas de calidad de la CEPE para los productos orgánicos o incluir en las normas de la CEPE existentes requisitos específicos para este tipo de productos, de manera que la producción orgánica pudiera satisfacer los requisitos de las normas de la CEPE.

15. El Grupo de Trabajo señaló que había una demanda creciente de productos orgánicos. Asimismo, puso de relieve que la comercialización de dichos productos abarcaba dos aspectos: las normas de producción y las normas de calidad, ya que los consumidores mostraban su preocupación por el modo en que se producían los alimentos, pero estaban dispuestos a una conciliación sobre ciertos parámetros de calidad en relación con los alimentos producidos orgánicamente.

16. El Grupo de Trabajo tomó nota además de los resultados de un estudio llevado a cabo por la Comisión Europea relativo a la producción orgánica y la calidad, según el cual las normas de comercialización existentes no representaban un impedimento para el comercio de productos orgánicos que, normalmente, satisfacían los requisitos de la Categoría II, mientras que otras cuestiones específicas podían abordarse caso por caso en el marco de las normas de calidad existentes.

17. Una delegación señaló que la inspección de productos orgánicos se aplicaba a los métodos de cultivo pero no a los parámetros de calidad, ya que en su país no existían requisitos distintos relativos a la calidad comercial de los productos orgánicos. Otra delegación observó que los requisitos de calidad para los productos orgánicos no eran los mismos que para los productos tradicionales, y que podría ser necesario establecer una sección especializada sobre productos orgánicos.

18. Algunas delegaciones no eran partidarias de establecer normas independientes para los mismos productos, ya que las normas de calidad comercial se referían a los productos de por sí y no al método de producción. Se señaló que ello podría ocasionar problemas ya que no existía una definición acordada internacionalmente de “orgánico”, mientras que las tolerancias para determinados aspectos relacionados con la calidad podrían tratarse caso por caso, pero sin separar los productos orgánicos de los no orgánicos. Por consiguiente, las normas de la CEPE se aplicarían a todos los productos, y no sería necesaria una sección especializada sobre productos orgánicos.

19. Habida cuenta de lo anterior, el Grupo de Trabajo acordó enviar una petición a todos los Estados Miembros y observadores que participaban en la labor de la Sección Especializada para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas con el fin de que determinaran qué aspectos de las normas de la CEPE existentes acarrearían problemas para los productos orgánicos.⁸

Empleo de marcas comerciales en las normas de la CEPE

20. El Grupo de Trabajo aprobó una modificación del modelo de presentación de las normas de la CEPE para frutas y hortalizas frescas con el fin de incluir un Anexo que contuviera disposiciones sobre las listas de variedades y la mención de marcas comerciales. El resto de las enmiendas propuestas en el texto principal de la Estructura de la Norma se remitieron a la Sección Especializada para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas.⁹

⁷ TRADE/WP.7/2002/9, párr. 50 y Addendum 12.

⁸ TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 81 a 95.

⁹ TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 55 a 57 y Addendum 13.

Revisión del Procedimiento de Trabajo del Grupo de Trabajo y sus Secciones Especializadas

21. El Grupo de Trabajo aprobó una versión revisada del Procedimiento de Trabajo, que sustituyó la que había acordado en su 53ª reunión (Ginebra, noviembre de 1997).¹⁰

22. La representante del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias pidió una aclaración sobre la Sección 3.1.1 Participantes y los miembros efectivos de la CEPE, que abarcaban los países pertenecientes a la región de Europa, si bien los que no formaban parte de la CEPE podían participar en las reuniones del Grupo de Trabajo y sus secciones especializadas en las mismas condiciones que los países miembros de la CEPE. A este respecto, declaró que podría ser necesario especificar con alguna expresión la condición de “miembros” además de “participantes”. En este sentido, hizo referencia a la Sección 1.2, en la se hacía mención de “normas armonizadas internacionalmente” y de un “punto de referencia para el arbitraje internacional”, y declaró que sólo se consideraban normas internacionales las elaboradas por un organismo internacional, del que, de conformidad con la OMC, deberían poder formar parte al menos todos los miembros de la OMC, lo que podría no ser el caso con respecto a los miembros de la CEPE.

23. La Secretaría de la CEPE contestó que la Sección 3.1 del nuevo Procedimiento de Trabajo estipulaba que las normas relativas a la asistencia y el procedimiento de trabajo estaban formulados para ofrecer amplias oportunidades de consulta entre todas las partes interesadas. Por este motivo, la participación a la que se hacía referencia en la Sección 3.1.1 no se limitaba sólo a los miembros de la CEPE. La intervención de países que no formaban parte de la región de la CEPE (todos los miembros de las Naciones Unidas) ya se permitía en el procedimiento de trabajo existente, y se había ampliado aún más en el nuevo texto. Se aclaró que las normas de la CEPE eran textos armonizados, basados en normas y prácticas de comercio nacionales de la región de la CEPE y de otros lugares, y por ello se había utilizado el término “internacional”. El término “arbitraje internacional” empleado en la Sección 1.2 se refería al arbitraje entre el comprador y el vendedor, por ejemplo, de conformidad con la Convención de 1961 sobre Arbitraje Comercial Internacional.

Estado de tramitación y posible revisión del Protocolo de Ginebra

24. El Grupo de Trabajo señaló que el Protocolo era un ejemplo de lo que se conocía como “normas flexibles”, ya que su estilo de redacción era el característico de un convenio y no contenía medidas de aplicación reglamentaria o control de su observancia. La puesta en práctica del Protocolo se “ejecutaba” mediante la aplicación práctica de las normas por parte de los interlocutores comerciales. El Grupo de Trabajo señaló además que algunos de los cambios realizados en el Procedimiento de Trabajo podían dar lugar a una modificación del Protocolo. La Secretaría de la CEPE prepararía una propuesta sobre esta cuestión para su examen en la próxima reunión del Grupo de Trabajo.¹¹

Nombre del Grupo de Trabajo

25. El Grupo de Trabajo acordó que su nuevo nombre sería el siguiente: “*Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola*”.¹²

49ª REUNIÓN DE LA SECCIÓN ESPECIALIZADA SOBRE NORMALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

26. En esta parte y su Anexo figuran los cambios efectuados por la Sección Especializada sobre Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas, en su 49ª reunión, a las Normas/Recomendaciones de la CEPE aprobadas por el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola en su 58ª reunión, que serían propuestas para que las aprobara el Grupo de Trabajo en su próxima reunión (Ginebra, noviembre de 2003) y, por consiguiente, deberían examinarse junto con el documento de trabajo CX/FFV 03/4.

¹⁰ TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 99 a 105 y Addendum 19.

¹¹ TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 106 a 108.

¹² TRADE/WP.7/2002/9, párrs. 109 a 112.

Recomendación de la CEPE sobre los Frutos Cítricos

La Sección Especializada aprobó las siguientes enmiendas:

Sección II.A – Requisitos mínimos

27. El último párrafo, referente a la desverdización, se uniformó con el Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas mediante la supresión de la última frase que se refería a la supervisión nacional.

Sección II.B – Requisitos de madurez (Naranjas)

28. Se modificó la sección sobre coloración introduciendo un segundo párrafo que contemplaba disposiciones relativas a las naranjas de piel verde. Como resultado de esta decisión, se eliminó del texto la reserva presentada por ciertos países a favor de la inclusión de naranjas de piel verde. La delegación de Israel señaló que la proporción de azúcar/ácido era un parámetro de madurez importante que debería incluirse en la Norma y, por tanto, mantuvo su reserva al respecto.

29. No se incluyó en el primer párrafo la referencia a la “zona de cultivo y período de cosecha”, ya que se consideró que las naranjas de piel verde que tenían un contenido mínimo de zumo (jugo) del 45 por ciento deberían aceptarse independientemente de las condiciones climáticas de su cultivo.

Sección III.B – Escalas de calibres

30. Las escalas de calibres de las toronjas y los pomelos se uniformaron con las normas del Codex correspondientes, llevándose el tamaño mínimo de las toronjas de 110 a 100 mm e introduciéndose nuevos códigos de calibre “0” para las toronjas y los pomelos, con el fin de posibilitar la comercialización de toronjas y pomelos mayores de 170 y 139 mm, respectivamente.

31. La delegación de Israel señaló que la frase que establecía el “código por número de unidades” creaba confusión, ya que los frutos cítricos se envasaban normalmente por número de unidades con arreglo a las escalas de calibres establecidas en la Norma. Varias delegaciones recordaron que esta disposición se había incluido como solución intermedia después de largos debates en las reuniones de la CEPE y el Codex, a fin de posibilitar la aplicación de un “código por número de unidades” como método de calibrado alternativo, basado en el envasado de frutos cítricos por número de unidades en un envase de tamaño estándar. No obstante, esas delegaciones reconocieron que la redacción podía mejorarse en el futuro, considerando que era un paso importante para reflejar las prácticas internacionales actuales en el comercio de frutos cítricos. Como resultado de la adición de disposiciones relativas al “código por número de unidades” se enmendó la Sección C ii) en consecuencia.

Situación de la Recomendación de la CEPE sobre los frutos cítricos

32. La Sección Especializada acordó recomendar al Grupo de Trabajo el documento enmendado para que lo aprobara en su 59ª reunión como Norma revisada de la CEPE para los Frutos Cítricos con la excepción del nuevo texto relativo a las naranjas de piel verde, que recomendó aprobar como Recomendación de la CEPE por un período de prueba de un año. Mientras tanto, un grupo de trabajo seguiría elaborando los requisitos de madurez y simplificando las disposiciones sobre el tamaño.

Norma/Recomendación de la CEPE para las Uvas de Mesa

33. Se añadieron diversas variedades de grano pequeño a la lista exhaustiva de variedades de grano pequeño, a saber: [Black Seedles], Centenal Seedles, Crimson Seedless, Dawn Seedles, Eclipse Seedles, Muscat Seedles, Muska, Pirobella, Saharat Seedles (Kishmi Chorni), Thompson Seedles y sus mutantes, Sundance y Subred Seedles. La Sección Especializada acordó recomendar al Grupo de Trabajo el documento actual, incluidas las secciones con período de prueba de un año relativas a los requisitos de madurez y las uvas de cosecha tardía, para que lo aprobara en su 59ª reunión como Norma revisada de la CEPE para Uvas de Mesa. Mientras tanto, un grupo de trabajo continuaría elaborando los requisitos de madurez para las variedades de uvas de mesa.

Norma de la CEPE para las Manzanas

Requisitos de madurez

34. La Sección Especializada acordó que era necesario seguir investigando los requisitos de madurez. Un grupo de trabajo dirigido por Nueva Zelandia prepararía un documento único para su examen en la próxima reunión de la Sección Especializada.

Sección II.B – Clasificación (Categoría II)

35. Se suprimió la referencia a “las magulladuras levemente descoloridas” del apartado relativo a los defectos de la piel.

Sección III – Clasificación por calibres

36. Se modificó la Sección para posibilitar el calibrado por peso. Habida cuenta de ello, se enmendó en consecuencia la Sección IV.B sobre Tolerancias de calibre. La delegación de Nueva Zelandia prepararía un documento de debate sobre la cuestión de si las tolerancias de calibre correspondientes al calibrado por peso deberían expresarse en porcentajes o en gramos.

Sección VI.D – Identificación comercial

37. Se modificaron las dos indicaciones relativas a la identificación por calibre para mayor coherencia y claridad.

Anexo a la Norma (Lista de variedades)

38. Se realizaron una serie de enmiendas para añadir nuevas variedades y reorganizar variedades, grupos de colores y sinónimos ya presentes. La Sección Especializada acordó que se debería preparar un modelo para incluir nuevas variedades y ponerlo a disposición en el sitio web de la CEPE.

Estado de tramitación de la Norma de la CEPE para las Manzanas

39. La Sección Especializada acordó recomendar al Grupo de Trabajo el documento enmendado para que lo aprobara en su 59ª reunión como Norma revisada de la CEPE para las Manzanas, con la excepción del nuevo texto presentado relativo a la inclusión del calibrado por peso (calibrado y tolerancias) que recomendó aprobar como Recomendación de la CEPE por un período de prueba de dos años.

Recomendación de la CEPE para los Aguacates

40. La Sección Especializada enmendó el texto para que incluyera las variedades de las Antillas, excluyéndolas de los criterios de madurez relativos al contenido de materia seca. La Recomendación enmendada se remitió al Grupo de Trabajo para que la aprobara en su 59ª reunión como Norma revisada de la CEPE para los Aguacates.

Recomendación de la CEPE para las Piñas

41. La Sección Especializada acordó remitir al Grupo de Trabajo la actual Recomendación para que la aprobara en su 59ª reunión como Norma de la CEPE para las Piñas. Se observó que, de momento, no había intención de examinar los requisitos de madurez para las piñas.

Normas de Calidad de la CEPE para los Productos Orgánicos

42. La Sección Especializada recordó que este tema se había examinado en la última reunión del Grupo de Trabajo (véanse los párrs. 14 a 19 *supra*). Señaló que debido a la falta de tiempo no se habían realizado progresos al respecto, y que aún debía enviarse a los Estados Miembros, organizaciones internacionales y organizaciones de consumidores pertinentes la carta que solicitaba su opinión respecto de si las normas de la CEPE para los productos frescos daban lugar o no a problemas en el comercio de productos orgánicos. Mientras tanto, la Sección Especializada decidió examinar esta cuestión caso por caso para las distintas normas.

Revisión del modelo de presentación de las Normas de la CEPE para las frutas y hortalizas frescas

La Sección Especializada examinó las siguientes cuestiones relativas al modelo general de las normas de la CEPE para las frutas y hortalizas frescas.

Punto de Aplicación de las Normas de la CEPE

43. La Sección Especializada señaló que el Protocolo de Ginebra y el modelo general indicaban en la fase de control de exportación el punto de aplicación de las normas de la CEPE. La Sección Especializada mantuvo un intercambio de opiniones sobre la posibilidad de suprimir este requisito con el fin de conferir más flexibilidad en la aplicación de las normas de la CEPE y definir determinados requisitos de madurez (por ejemplo, productos listos para el consumo, etc.).

44. Varias delegaciones se mostraron conformes con esta propuesta, dado que algunos países estaban aplicando las normas de la CEPE en momentos diferentes de la comercialización. No obstante, sería necesario añadir algún texto que diera cabida a cierta pérdida de frescura en las últimas fases de la comercialización.

Título de las Normas de la CEPE

45. La Sección Especializada observó que en el título de las Normas de la CEPE figuraba la siguiente declaración: “que circulan en el mercado internacional entre los países miembros de la CEPE y hacia éstos”. La Sección Especializada mantuvo un intercambio de opiniones sobre la posibilidad de suprimir esta declaración con el fin de conferir más flexibilidad a la aplicación de las normas de la CEPE. Se señaló que en este caso debería modificarse la notificación de la aceptación para abordar la aplicación de las Normas de la CEPE en el ámbito nacional.

Envases destinados al consumidor/ a la venta

46. La Sección Especializada puso de relieve la necesidad de armonizar los dos términos en todas las normas de la CEPE para las frutas y hortalizas frescas, mediante la inclusión de esos términos en el modelo general de las normas.

Eliminación de las etiquetas adhesivas de las frutas y hortalizas

47. La Sección Especializada enmendó el modelo general para incluir una frase que exigía que toda etiqueta adhesiva aplicada a las frutas y hortalizas se pudiera eliminar sin dañar la fruta.

Situación del modelo general de las normas para las frutas y hortalizas frescas

48. La Sección Especializada remitió al Grupo de Trabajo el modelo general enmendado (véase el párr. 47) para que lo aprobara en su 59ª reunión. Acordó continuar en su próxima reunión el examen de las cuestiones del punto de aplicación y el título de las normas de la CEPE, así como otras posibles modificaciones del modelo general.

Nota de la Secretaría de la CEPE: La primera parte de este documento contiene el texto que la Sección Especializada recomienda adoptar como norma revisada de la CEPE. Los cambios con respecto a la recomendación en vigor (destinados principalmente a uniformar el texto con las normas del Codex correspondientes) figuran como texto tachado, en el caso de las partes suprimidas, y como texto subrayado en el de las partes nuevas.

La segunda parte contiene las disposiciones que se recomienda adoptar como Recomendación de la CEPE para un período de prueba de un año. Se han señalado los cambios con respecto a la recomendación en vigor.

PARTE I

NORMA-FFU-14 DE LA CEPE

relativa a la comercialización y
el control de la calidad comercial de los

FRUTOS CÍTRICOS

que circulan en el comercio internacional
entre los países miembros de la CEPE y hacia éstos

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

A. Requisitos mínimos

Los frutos cítricos que satisfagan este requisito de madurez podrán someterse a desverdecimiento. Dicho tratamiento se autorizará exclusivamente si no se modifican las demás características organolépticas naturales. ~~Deberá realizarse de la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión.~~

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

A. Calibre mínimo

Toronjas

100440 mm

B. Escalas de calibres

Pomelo y sus híbridos		Toronjas	
Código de calibre	Diámetro en mm	Código de calibre	Diámetro en mm
<u>0</u>	<u>≥139</u>	<u>0</u>	<u>≥170</u>
1	109 – 139	1	156 – 170
2	100 – 119	2	148 – 162
3	93 – 110	3	140 – 154
4	88 – 102	4	132 – 146
5	84 – 97	5	123 – 138
6	81 – 93	6	116 – 129
7	77 – 89	7	<u>100440</u> – 118
8	73 – 85		
9	70 – 80		

C. Homogeneidad

ii) Para los frutos no dispuestos en capas regulares en los envases y los envases unitarios rígidos destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande dentro de un mismo envase no deberá superar la gama del código de calibre correspondiente de la escala de calibres o bien, en el caso de los cítricos envasados por número de unidades, la gama de valores, en milímetros, de uno de los dos códigos de calibre consecutivos adyacentes de interés.

iii) Para los frutos presentados en cajas a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (mallas, bolsas...) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia máxima de calibre entre el fruto más pequeño y el más grande dentro de un mismo lote o envase no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres códigos de calibres consecutivos de la escala de calibres.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**A. Homogeneidad**

Los envases destinados a la venta cuyo peso neto no exceda de 3 kilogramos podrán contener mezclas de frutos cítricos de distintas especies, siempre y cuando sean homogéneos en términos de calidad y para cada especie en cuestión sean homogéneos por lo que respecta al origen, la variedad o el tipo comercial y el calibre, y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO**C. Origen del Producto**

- En el caso de envases destinados a la venta que contengan una mezcla de especies de frutos cítricos de distintos orígenes, la indicación de cada uno de los países de origen figurará junto a la denominación de las especies en cuestión.

Parte II**Recomendación de la CEPE para los frutos cítricos**

Este texto se halla en período de prueba hasta noviembre de 2004

Reemplazar el texto para requisitos de madurez para las naranjas en B con el siguiente texto y suprimir el pie de página 3:

Naranjas³

- Thomson Navel y Tarocco: 30%
- Washington Navel: 33%
- Otras variedades: 35%
- Coloración:⁴ la coloración deberá ser característica de la variedad. ~~Sin embargo~~, Se permitirá que los frutos presenten un color verde claro, siempre que dicha diferencia de color no supere una quinta parte de la superficie total del fruto.

Se admitirán naranjas producidas en zonas con temperaturas elevadas y condiciones de humedad relativamente elevada durante el período de desarrollo que presenten una coloración verde clara en más de la quinta parte de la superficie del fruto, siempre que satisfagan el siguiente requisito de madurez:

Contenido mínimo de zumo: 45%

² Reserva de Israel: debería incluirse en la norma una relación mínima de azúcar/ácido de 6,0:1 para las naranjas y de 5,5:1 para las naranjas pigmentadas.

³ Reserva de Alemania, Bélgica, Dinamarca, Eslovaquia, Países Bajos, el Reino Unido y Suecia: Deberían admitirse las naranjas de piel verde siempre que sus requisitos de madurez se ajusten a los parámetros siguientes:

contenido mínimo de zumo (jugo): 38%

relación mínima azúcar/ácido: 6,5:1

Nota de la Secretaría de la CEPE: El presente documento contiene la Norma/Recomendación revisada de la CEPE relativa a las Uvas de Mesa (FFV-19) aprobada por el Grupo de Trabajo.

NORMA/RECOMENDACIÓN FFV-19 DE LA CEPE

relativa a la comercialización y
el control de la calidad comercial de las

UVAS DE MESA

que circulan en el comercio internacional
entre los países miembros de la CEPE y hacia éstos

ANEXO: LISTA EXHAUSTIVA DE VARIEDADES DE GRANO PEQUEÑO

Algunas de las variedades enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con denominaciones respecto de las cuales se haya solicitado y obtenido la protección de una marca en uno o más países. Los nombres considerados por las Naciones Unidas como denominaciones de variedades se enumeran en la primera columna. En la segunda columna se enumeran otras designaciones de la variedad conocidas por las Naciones Unidas. No se prevé que ninguna de ambas listas incluya marcas. Las referencias a marcas conocidas se han incluido en la tercera columna con fines informativos exclusivamente⁴.

Variedades	Sinónimos
Admirable de Courtiller	Admirable – Csiri Csuri
Albillo	Acerba – Albuela – Blanco ribera – Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos – Eva

⁴ Descargo de responsabilidad:

- 1) Algunos de los nombres de variedades enumerados en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se haya obtenido la protección de una patente en uno o más países. Dichas variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas previa autorización del titular de la patente para ello con arreglo a la debida licencia. Las Naciones Unidas no se pronuncian sobre la validez de dicha patente ni sobre los derechos del titular de la patente o su licenciario respecto de la producción o comercialización de dicha variedad.
- 2) Las Naciones Unidas velan por que no figure ninguna marca en cuadro. No obstante, en el caso de que en éste se haya incluido una marca, incumbe a su titular comunicarlo con la mayor brevedad a las Naciones Unidas y facilitarles (véase la dirección *infra*) un nombre o genérico adecuado de la variedad así como una prueba suficiente de su derecho de propiedad sobre cualquier patente o marca aplicables a dicha variedad. Siempre y cuando no se requiera más información por parte del titular de la marca, el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola modificará la lista en consecuencia en la reunión posterior a la recepción de la información. Las Naciones Unidas no se pronuncian sobre la validez de dichas marcas ni sobre los derechos de sus propietarios o licenciarios.

United Nations Economic Commission for Europe.

Trade Development and Timber Division, Agricultural Standards Unit.

Palais des Nations, 1211 Geneva 10, Suiza.

Correo electrónico: agristandards@unece.org.

Variedades	Sinónimos
<i>[Black Seedless] [por verificación se trata de una variedad de gran pequeño]</i>	
Catalanesca	Catalanesa – Catalana – Uva Catalana
<i>Centennial Seedless</i>	
Chasselas blanc	Chasselas doré – Fendant – Franceset – Franceseta – Guteledel – Krachtgutedel – White van der Laan
Chassalas rouge	
Chelva	Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona
Colombana bianca	Veredea – Colombana de Peccioli
<i>Crimson Seedless</i>	
<i>Dawn Seedless</i>	
Dehlro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
<i>Eclipse Seedless</i>	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza - St. Jeannet – Trionfo dell’Esposizione – Verda Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques – Saint Jacques
Madeleine	Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine Oberlin – Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano – Castiza – Molinera gorda
Moscato d’Adda	Muscat d’Adda
Moscato d’Amburgo	Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket – Muscat d’Hambourg – Musato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
<i>Muscat Seedless</i>	
<i>Muska</i>	
Oeillade	Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster – Foster’s white – Sicilien

Variedades	Sinónimos
Perla di Csaba	Càbski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
<i>Pirobella</i>	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Corneichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca
Precoce di Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten – Muskat Szőlőskertek Kizalyneja – Szőlőskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – Reina de las viñas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards
Servant	Servan – Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
<i>Sharat Seedless</i>	Kiskmi Chorni
<i>Sultanines</i>	Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thompson seedless and mutations
<i>Sundance</i>	
<i>Sunred Seedless</i>	
Sultanines	Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thomson seedless y sus mutaciones
Valenci blanc	Valensi – Valency – Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro
Yapincak	

Nota de la Secretaría de la CEPE: La Parte I de este documento contiene el texto de la Norma Revisada de la CEPE para las Manzanas que la Sección Especializada recomendó adoptar.

La Parte II contiene los cambios que se recomiendan para un período de prueba de dos años.

Los cambios con respecto a la versión anterior de la norma figuran como texto tachado, en el caso de las partes suprimidas, y como texto subrayado en el caso de las partes añadidas.

PARTE I

NORMA FFV-50 DE LA CEPE

relativa a la comercialización y
el control de la calidad comercial de las

MANZANAS

que circulan en el comercio internacional
entre los países miembros de la CEPE y hacia éstos

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

A. Requisitos Mínimos

El desarrollo y la condición de las manzanas deberán ser tales que les permitan:

- proseguir su proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez necesario en función de las características varietales³

B. Clasificación

iii) *Categoría II*

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre que el fruto mantenga sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de la piel, que no deberán superar los límites siguientes:
 - 2,5 cm² de superficie total para los demás defectos, ~~incluidas la magulladuras levemente descoloridas~~, a excepción del moteado (*Venturia inaequalis*), que no deberá extenderse sobre una superficie total superior a 1 cm²

³ Debido a las características varietales de la variedad Fuji y sus mutantes con respecto a la madurez en el momento de la cosecha, se permite el corazón acuoso radial (radial watercore) siempre que esté ubicado dentro de los haces vasculares de cada fruto.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

	Extra	Categoría I	Categoría I
Manzanas:			
Variedades de frutos grandes ²	65 mm	60 mm	60 mm
Otras variedades.....	60 mm	55 mm	50 mm

~~Para asegurar la homogeneidad de calibre en el envase, la diferencia de diámetro entre los frutos presentados en un mismo envase se limitará a:~~

Por los que respecta a los frutos calibrados en función al diámetro, la diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo envase estará limitada a:

- 5 mm para los frutos de la categoría “Extra” y los frutos de las categorías I y II presentados en hileras y capas⁷
- 10 mm para los frutos de la categoría I presentados de forma suelta en el envase o en envases destinados al consumidor⁸

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

D. Especificaciones comerciales

En el caso de identificación por calibre, este deberá expresarse de la siguiente forma:

- a) para los frutos sujetos a normas de homogeneidad, mediante los diámetros mínimo y máximo o el peso mínimo y máximo;
- b) para los frutos no sujetos a normas de homogeneidad, mediante el diámetro o el peso del fruto más pequeño del envase, seguido de “y superiores” o una indicación equivalente o bien, si resulta apropiado, del valor del diámetro o el peso de los frutos más grandes contenidos en el envase.

⁷ Sin embargo, para las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro puede alcanzar 10 mm.

⁸ Sin embargo, para las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Homeburger, la diferencia de diámetro puede alcanzar 20 mm.

ANEXO

3. Criterios de calibre para las manzanas

L = Variedades de fruto grande

Lista no exhaustiva de variedades de manzana¹¹

Algunas de las variedades enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con denominaciones respecto de las cuales se haya solicitado y obtenido la protección de una marca en uno o más países. Los nombres considerados por las Naciones Unidas como denominaciones de variedades se enumeran en la primera columna. En la segunda columna se enumeran otras designaciones de la variedad conocidas por las Naciones Unidas. No se prevé que ninguna de ambas listas incluya marcas. Las referencias a las marcas conocidas se han incluido en la tercera columna con fines informativos exclusivamente. La posible presencia de marcas en la tercera columna no constituye una licencia o permiso para utilizar dichas marcas – la licencia deberá ser otorgada directamente por el titular de la marca. Además, la ausencia de marca en la tercera columna no significa que no exista una marca registrada o en tramitación para la variedad en cuestión.¹²

¹¹ Los frutos de las variedades que no formen parte de la lista deben clasificarse en función de sus características varietales. Las variedades de frutas grandes y/o coloreadas así como las que presenten un “russeting” característico deben incluirse en la lista para facilitar información sobre las características varietales. La actualización de la lista debe solicitarse por conducto de la Sección Especializada de Normalización de Frutas Frescas y Hortalizas.

¹² Descargo de responsabilidad:

- 1) Algunos de los nombres de variedades listado en la primera columna puede referirse a variedades para las cuales se haya obtenido la protección de una patente en uno o más países. Dichas variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas previa autorización del titular de la patente para ello con arreglo a la debida licencia. Las Naciones Unidas no se pronuncian sobre la validez de dicha patente ni sobre los derechos del titular de la patente o su licenciatario respecto de la producción o comercialización de dicha variedad.
- 2) Las Naciones Unidas velan por que no figure ninguna marca en las columnas 1 y 2 del cuadro. No obstante, en el caso de que se haya incluido una marca en el cuadro, incumbe a su titular comunicarlo con la mayor brevedad a las Naciones Unidas y facilitarles (véase la dirección *infra*) un nombre genérico o adecuado de la variedad así como es una prueba suficiente de su derecho de propiedad sobre cualquier patente o marca aplicables a dicha variedad. Siempre y cuando no se requiera más información por parte del titular de la marca, el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola modificará la lista en consecuencia en la reunión posterior a la recepción de la información. Las Naciones Unidas no se pronuncian sobre la validez de dichas marcas ni sobre los derechos de sus propietarios o licenciatarios.

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
African Red		African Carmine TM	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge [®]	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
Alwa			B		
Angold			C		L
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		L
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18		C		L
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Mutantes coloradas de Aroma, v.gr. Aroma			B		
			B		
Auksis			B		
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop y sus mutantes				R	L
Belle fleur double					L
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B		
Blushed Golden					L
Bohemia			B		L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop		B	R	L
Braeburn			B		L
Mutantes coloradas de Braeburn, v. gr.			A		L
<i>Annaglo</i>			A		L

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Hidala		Hillwell ®	A		L
Joburn		Aurora™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Lochbuie Red Braeburn			A		L
Mahana Red		Redfield ®	A		L
Mariri Red		Eve™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Redfield		Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Royal Braeburn			A		L
Bramley’s Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel				L
Brettacher Sämling					L
Calvilles, Grupo de las					L
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		L
Caudle		Cameo™	B		
Charden					L
Charles Ross					L
Civni		Rubens ®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		L
Cortland			B		L
Cox’s Orange Pippin y sus mutantes	Cox orange		C	R	
Mutantes coloradas de Cox’s Orange Pippin, v. gr.			B	R	
Cherry Cox			B	R	
Crimson Bramley					L
Cripps Pink		Pink Lady ®	C		
Cripps Red		Sundowner™	AC⁴		

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Dalili		Ambassy ®	C		L
Delblush		Tentation ®			L
Delcorf y sus mutantes v. gr. Dalili Monidel		Delbarestivale ® Ambassy ®	C C C		L L L
Delgollune		Delbard Jubilé ®	B		L
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold ®			L
Delikates			B		
Delor			C		L
Discovery			C		
Dunn’s Seedling				R	
Dykmanns Zoet			C		
Egremont Russet				R	
Elan					L
Elise	Red Delight	Roblos ®	A		L
Ellison’s orange	Ellison		C		L
Elstar y sus mutantes v. gr. Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		Elton™	C C C C		
Mutantes coloradas de Elstar v. gr. Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		Red Elswout™ Elista™ Elnica™	B B B B B		

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina ®	B		L
Fortune				R	
Fuji y sus mutantes			B		L
Gala			C		
Mutantes coloradas de Gala, v. gr.			A		
<u>Annaglo</u>			<u>A</u>		<u>L</u>
Baigent		Brookfield ®	A		
Galaxy			A		
Mitchgla		Mondial Gala ®	A		
Obrogala			A		
Regala			A		
Regal Prince		Gala Must ®	A		
Tenroy		Royal Gala ®	A		
Garcia					L
Ginger Gold					L
Gloster			B		L
Goldbohemia					L
Golden Delicious y sus mutantes					L
Golden Russet				R	
Golden Supreme	Gradigold, Golden Extreme				L
Goldrush	Coop 38				L
Goldstar					L
Granny Smith					L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		B		L
Gravensteiner	Gravenstein				L

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Greensleeves					L
Holsteiner Cox y sus mutantes	Holstein			R	
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		C	R	
Honeycrisp		Honeycrunch ®	C		L
Honey gold					L
Horneburger					L
Howgate Wonder	Manga				L
Idared			B		L
Ingrid Marie			B	R	
Isbranica			C		
Jacob Fisher					L
Jacques Lebel					L
Jamba			C		L
James Grieve y sus mutantes					L
James Grieve rouge		Red James Grieve	B		L
Jarka			C		L
Jerseymac			B		
Jester					L
Jonagold ^{a)} y sus mutantes, v. gr.			C		L
Crowngold			C		L
Daligo			C		L
Daliguy	Jonasty		C		L
Dalijean	Jonamel		C		L
Jonagold 2000	Excel		C		L
Jonabel			C		L

⁴Con el 20% como mínimo para las categorías I y II

a) Sin embargo, en la variedad Jonagold una décima parte como mínimo de la superficie de los frutos de la categoría II debe presentar estrías de color rojo.

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Jonabres			C		L
King Jonagold			C		L
New Jonagold	Fukushima		C		L
Novajo	Veulemanns		C		L
Schneica	Jonica		C		L
Wilmuta			C		L
Jonagored y mutantes coloreadas similares			A		L
de Jonagold, v.gr.			A		L
Decosta			A		L
Jomured	Van de Poel		A		L
Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	A		L
Jomar		Marnica ®	A		L
Jonagored Supra			A		L
Jonaveld		First Red ®	A		L
Primo			A		L
Romagold	Surkijn		A		L
Rubinstar			A		L
Red Jonaprince		Wilton’s ®, Red Prince ®	A		L
Jonalord			C		
Jonathan			B		
Julia			B		
Jupiter					L
Karmijn de Sonnaville			C	R	L
Katja	Katy		B		
Kent				R	
Kidd’s Orange Red			C	R	
Kim			B		
Lady Williams			B		L
Lane’s Prince Albert					L
Laxton’s Superb			C	R	

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Ligol			B		L
Lobo			B		
Lodel			A		
Lord Lambourne			C		
Maigold			B		
McIntosh			B		
Melodie			B		L
Melrose			C		L
Meridian			C		
Moonglo			C		
Morgenduft	Imperatore		B		L
Mutsu		Crispin ®			L
Normanda			C		L
Nueva Europa			C		
Nueva Orleans			B		L
Odin			B		
Ontario			B		L
Orlovskoje polosatoje			C		
Ozark Gold					L
Paula Red			B		
Pero de Cirio					L
Piglos			B		L
Pikant			B		L
Pikkolo			C		
Pilot			C		
Pimona			C		
Pinova		Corail ®	C		
Pirella		Pirol ®	B		L
Piros			C		L
Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE ®	C		

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Rajka			B		
Rambour d’hiver					L
Rambour Franc			B		
Reanda			B		L
Rebella			C		L
Red Delicious y sus mutantes, v.gr.			A		L
Erovan	Early Red One		A		L
Fortuna Delicious			A		L
Oregon	Oregon Spur Delicious		A		L
Otago			A		L
<u>Red Chief</u>			<u>A</u>		<u>L</u>
Red King			A		L
Red Spur			A		L
Red York			A		L
Richared			A		L
Royal Red			A		L
Shotwell Delicious			A		L
Stark Delicious			A		L
Starking			A		L
Starkrimson			A		L
Starkspur			A		L
Topred			A		L
Well Spur			A		L
Red Dougherty			A		
Red Rome			A		
Redkroft			A		
Regal			A		
Regina			B		L
Reglindis			C		L

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Reine des Reinettes	Gold Parmoné, Goldparmäne		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		L
Reinette de Orléans					L
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette			R	L
Reinette de France					L
Reinette de Landsberg					L
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette			R	L
Relinda			C		
Remo			B		
Renora			B		L
Resi			B		
Resista					L
Retina			B		L
Rewena			B		L
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina		A		
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome		B		
Rosana			B		L
Royal Beaut			A		L
Rubin			C		L
Rubinola			B		L
Sciearly		Pacific Beauty™	A		
Scifresh		Jazz™	B		
Sciglo		Southern Snap™	A		
Sciray	GS48		A		
Scired		Pacific Queen™	A	R	
Sciros		Pacific Rose™	A		L

Variedades	Sinónimos	Nombre comercial	Grupo de color	“Russeting”	Calibre
Selena			B		L
Shampion			B		L
Sinap Orlovskij					L
Snygold	Earlygold				L
Sommerregent			C		
Spartan			A		
Splendour			A		
St. Edmunds Pippin				R	
Starks’s Earliest			C		
Štaris	Staris		A		
Sturmer Pippin				R	
Summerred			B		
Sunrise			A		
Sunset				R	
Suntan				R	L
Sweet Caroline			C		L
Topaz			B		
Tydeman’s Early Worcester	Tydeman’s Early		B		L
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		
York			B		

PARTE II

Recomendación de la CEPE para las manzanas por un período de prueba de dos años

Este texto se halla en período de prueba hasta noviembre de 2005

1. Sustituir el comienzo del Capítulo III por lo siguiente:

“III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso. En caso de determinarse por el diámetro, se exigirá el siguiente diámetro mínimo para todas las categorías:

	Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de frutos grandes ²	65 mm	60 mm	60 mm
Otras variedades	60 mm	55 mm	50 mm

Si el calibre se determina por el peso, el peso mínimo exigido para cada categoría será el siguiente:

	Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de frutos grandes	110 g	90 g	90 g
Otras variedades	90 g	80 g	70 g

Para asegurar... (sin cambios).”

2. Suprimir la nota 4 a pie de página (la nota 5 no se modifica).

3. Sustituir el texto de la sección IV B. Tolerancias de calibre por el siguiente:

“B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías:

- a) para los frutos sujetos a normas de homogeneidad, 10 por ciento, en número o en peso, de los frutos que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase, con una variación máxima, para los frutos clasificados en el menor de los calibres autorizados, de
 - 5 mm por debajo del diámetro mínimo si el calibre se determina por el diámetro
 - 10g por debajo del peso mínimo si el calibre se determina por el peso;
- b) para los frutos no sujetos a normas de homogeneidad, 10 por ciento, en número o en peso, de los frutos que no alcanzan el calibre mínimo previsto, con una variación máxima de:
 - 5 mm por debajo del diámetro mínimo si el calibre se determina por el diámetro
 - 10g por debajo del peso mínimo si el calibre se determina por el peso”