

# 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 4(a) del programa

CX/FFV 03/7  
Julio de 2003

## PROGRAMA CONJUNTO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DE CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

11ª reunión,  
Ciudad de México, México, 8 – 12 de septiembre de 2003

### ANTEPROYECTO DE SECCIÓN 2.1.1 – REQUISITOS DE MADUREZ Y ANTEPROYECTO DE ANEXO – SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS Y SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES PARA LA DETERMINACIÓN DE LA MADUREZ EN LAS UVAS DE MESA

(PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA)

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados en calidad de observadores en el Codex que deseen presentar observaciones sobre el *anteproyecto de Sección 2.1.1 – Requisitos de Madurez y el anteproyecto de Anexo – Sólidos solubles mínimos y sólidos solubles umbrales para la determinación de la madurez en las uvas de mesa (proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa) (EN EL TRÁMITE 3)* que se adjuntan, a que lo hagan **para el 22 de agosto de 2003** y las envíen a: C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México CONM: + (52) (55) 57 29 93 00 Ext. 4144 / 4137 Directo: + (52) (55) 57 29 94 80; Fax: + (52) (55) 55 20 97 15 / + (52) (55) 57 29-94 80; Correo electrónico: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx) y/o [jorgez@economia.gob.mx](mailto:jorgez@economia.gob.mx), remitiendo copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/WHO sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.4593 o correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

## ANTECEDENTES

### 10ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

#### *Requisitos de madurez de las uvas de mesa*

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su 10ª reunión (Ciudad de México, junio de 2002), tuvo un amplio debate acerca de los requisitos mínimos relativos a los racimos de uvas y de la relación mínima de azúcar/ácido. Asimismo se cuestionó la relación de esta cifra con el Anexo a la Norma sobre Sólidos Solubles Mínimos y Sólidos Solubles Umbrales para la Determinación de la Madurez en las Uvas de Mesa. El Comité tomó nota de que la CEPE estaba actualmente estudiando las mediciones de madurez en las uvas de mesa.

2. En consideración a las argumentaciones anteriores, el Comité puso toda la Sección 2.1.1 y el Anexo entre corchetes, en espera de la elaboración de una Sección 2.1.1/Anexo revisados para circulación, comentarios y consideraciones posteriores en su siguiente reunión. Al hacer esto, el Comité convino en encargar la revisión de ambas secciones a un grupo de redacción bajo la dirección de Chile.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> ALINORM 03/35, párrs. 81-82, 101-103 y Apéndice VI (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa).

### ***Calibres de las bayas/granos de las uvas de mesa***

3. Al debatir la cuestión del peso mínimo de los racimos de las uvas de mesa, el Comité reorganizó el Cuadro de la Sección 3.1 refiriéndose a “Todas las variedades excepto las variedades de bayas/granos pequeños que se indican en el Anexo” y “Variedades de bayas/granos pequeños que se indican en el Anexo” en lugar de “Variedades de uva de bayas/granos grandes” y “Variedades de uva de bayas/granos pequeños” y acordó que el grupo de redacción establecido para analizar los requisitos de madurez elaborara también una lista exhaustiva de variedades de uva de bayas/granos pequeños, teniendo en cuenta el trabajo de la CEPE y la OCDE a este respecto. Como resultado de esta decisión, el Comité indicó en Cuadro de la Sección 3.1 que la lista de variedades de uva de bayas/granos pequeños se incluiría en un “anexo actualmente en elaboración”.<sup>2</sup>

### **49ª reunión de la Sección de la CEPE Especializada en la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas**

4. La Sección de la CEPE Especializada en la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas, en su 49ª reunión (Ginebra, junio de 2003), examinó un documento preparado por Sudáfrica donde se presentaban los requisitos de madurez según las variedades. La Sección Especializada consideró que era necesario realizar un trabajo más a fondo en el documento presentado para examen, por lo que acordó pedir observaciones sobre el mismo para que se pudiera preparar un nuevo documento para someterlo a examen en su 50ª reunión, que había de celebrarse del 10 al 14 de mayo de 2004. A este respecto, la Sección Especializada examinó el trabajo que estaba realizando sobre la misma cuestión el Grupo de Redacción sobre Requisitos de Madurez para las Uvas de Mesa en el CCFV, señalando que podrían hacerse progresos sobre esta cuestión en la 11ª reunión del Comité que podrían facilitar el examen en su siguiente reunión.

### **Propuesta del Grupo de Redacción sobre Requisitos de Madurez/Calibres de las Bayas/Granos de las Uvas de Mesa**

5. La delegación de Chile ha preparado una propuesta que se adjunta a este documento como Anexo I. Se ha incluido una nueva columna con los calibres de las bayas/granos. Como información complementaria, se adjunta también en el Anexo II la propuesta que está siendo examinada por la CEPE. En vista del breve período de tiempo disponible entre la presentación de las observaciones y la 11ª reunión del Comité, las observaciones que se reciban se dejarán en el idioma original

### **Petición de observaciones sobre requisitos de madurez/calibres de las bayas/granos de las uvas de mesa**

6. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados que participan en calidad de observadores en el Codex a que presenten sus observaciones en el **TRÁMITE 3** sobre el **Anexo I** adjunto, en el que se presenta el **anteproyecto revisado de la Sección 2.1.1 – Requisitos de madurez y el Anteproyecto de Anexo sobre Requisitos Mínimos de Madurez y Calibres de las Bayas/Granos (proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa)** tal como se ha indicado anteriormente, teniendo en cuenta el trabajo que está realizando la CEPE, que se presenta en el Anexo II.

7. Se recuerda a los gobiernos y los organismos internacionales que participan en calidad de observadores en el Codex que las observaciones sobre los requisitos de madurez y calibres de las bayas/granos de las uvas de mesa deberán elaborarse en el marco del Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa (EN EL TRÁMITE 6) en relación con la cual se han pedido observaciones mediante la circular CG 2003/21-FFV y que se tiene previsto examinar en relación con el tema 3 (c) del programa.

---

<sup>2</sup> ALINORM 03/35 párrs. 92-93 y Apéndice VI (Proyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa).

**ANEXO I****REQUISITOS MÍNIMOS DE MADUREZ Y CALIBRES DE LAS BAYAS/GRANOS DE LAS UVAS DE MESA**

<b>SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS Y SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES EN LAS UVAS DE MESA</b>			
<b>VARIETADES</b>	<b>SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS (°Brix)</b>	<b>UMBRAL DE SÓLIDOS SOLUBLES (°Brix)<sup>3</sup></b>	<b>CALIBRE DE LA BAYA/GRANO G= grande P= pequeña</b>
Almería	16,5	16,0	G
Beauty Seedless	15,5	15,0	P
Black Seedless	15,5	14,5	P
Calmería	16,5	16,0	G
Cardinal	15,0	14,5	G
Christmas Rose	16,5	16,0	P
Crimson Seedless	16,5	15,5	P
Dawn Seedless	15,5	15,0	P
Emperor	15,5	15,0	G
Exótica	14,5	14,0	G
Flame Seedless	16,0	15,0	P
Flame Tokay	16,0	15,5	G
Italia	16,0	14,0	G
Kyoho	15,5	-	P
Moscatel Rosada	17,0	16,0	P
Perlette	15,5	14,5	P
Queen	15,5	15,0	G
Red Globe	16,0	14,5	G
Red Seedless	14,5	-	P
Ribier	16,0	15,5	G
Ruby Seedless	16,0	15,0	P
Sugraone/Superior Seedless	16,0	15,0	P
Thompson Seedless	16,5	15,5	P

<sup>3</sup> El umbral de sólidos solubles corresponde al porcentaje mínimo de grados Brix que debe presentar la muestra analizada para permitir el uso de la relación azúcar/acidez de 20:1.

**ANEXO II**  
**GRUPO DE TRABAJO DE LA CEPE SOBRE LOS ÍNDICES<sup>4</sup> DE MADUREZ**  
**DE LAS UVAS DE MESA**  
**ÍNDICES MÍNIMOS DE MADUREZ**

<b>CULTIVARES</b>	<b>SINÓNIMO(S)</b>	<b>ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)</b>	<b>RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*</b>
Admirable de Courtilier	Admirable - Csiri Csuri		
Albillo	Acerba - Albuela - Blanco Ribera – Cagalon		
Aledo	New Cross – Real	14,0	-
Alphonse Lavallée	Garnacha roya - Ribier	12,0	-
Amasya Siyahi			
Angela	Angiola		
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2		
Annamaria	I. Ubizzoni 4		
Baidor		16,0	-
Baltali			
Baresana	Duraca - Golden Champion - Lattuario bianco - Latuario bianco - Littuario bianco - Turchesa - Turchesca - Uva di Bisceglie - Uva rosa - Uva Turca – Varesana		
Barlinka		15,0	-
Beauty Seedless		15,0	20:1
Bellevue	Peridot	12,0	20:1
Bicane	Napoleon - Perle Impériale - Weisser Damaszaner – Zanta	17.5	-
Bien Donné		13,5	20:1
Black Alicante	Granacke - Granaxa – Grandaxa		
Black Magic		13,0	-
Black Pearl		13,0	-
Black Seedless		14,5	20:1
Blanc d'Edessa	Edessis – Amasya		
Bonheur		15,0	-

<sup>4</sup> TRADE/WP.7/GE.1/2003/INF.14

<b>CULTIVARES</b>	<b>SINÓNIMO(S)</b>	<b>ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)</b>	<b>RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*</b>
Calmeria		16,0	20:1
Canon Hall	Cannon Hall Muscat		
Cardinal		12,0	-
Catalanesca	Catalanesa - Catalana - Uva Catalana		
Centennial Seedless		14	20:1
Chasselas blanc	Chasselas doré - Fendant - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel - White van der Laan		
Chasselas rouge			
Chelva	Chelva de Cebreros - Guareña - Mantuo – Villanueva		
Christmas Rose		16,0	20:1
Ciminnita	Cipro bianco		
Clairette	Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona		
Coarna noir			
Colombana bianca	Veredea - Colombana de Peccioli		
Crimson Seedless		15,0	-
Csabagyöngye	Perla di Csaba - Cabski Biser - Julski muskat - Muscat Julius - Perle de Csaba		
Dabouki	Barbaroui - Khalili - Salti	16.5	-
Dan Ben-Hannah	Black Emperor	14,0	-
Danam			
Danlas			
Danuta			
Datal		15,0	-
Dauphine		15,5	-
Dawn Seedless		15,0	-
Dehlo			
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A		
Diagalves	Dependura - Formosa - Pendura – Villanueva		
Dimiat	Damiat – Zoumiatico		

CULTIVARES	SINÓNIMO(S)	ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)	RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*
Dominga	Gloria - Murciana blanca - Uva verde de Alhama		
Doña Maria			
Eclipse Seedless		16,0	-
Emperor	Emperador - Genova - Red Emperador - Red Emperor	15,0	-
Erenköy Beyazi			
Erlihane		15,0	-
Exalta			
Exótica		14,0	20:1
Ferral			
Flame Seedless	Red Flame	15,0	-
Flame Tokay			
Frankenthal	cf.2a - Schiava Grossa	14,0	-
Gemre	Pembe Gemre		
Golden Champion	cf.2a – Baresana		
Golden Hill		14,5	-
Gradisca	Gradiska		
Gros Colman	Colman - Colman früher Wälscher - Gros Colmar – Triomphe	15,5	-
Gros Maroc			
Gros Vert	Abbondaza - St. Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - Trionfo di Gerusalemme		
Hönüsü			
Ignea	I. Pirovano 185		
Imperial Napoleon	Doña Mariana, Mariana		
Isa			
Italia	Dona Sofia - Idéal - Italian Muscat - I. Pirovano 65 - Moscatel Italiano	14,0	20:1
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques - Saint Jacques		
Kozak Beyazi			
Kyoho		15,5	-

CULTIVARES	SINÓNIMO(S)	ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)	RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*
Lady Ann		16,0	-
La Rochelle		15,0	-
Léopold III		15,0	-
Lival			
Madeleine	Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin - Republicain		
Majestic		15,0	-
Mathiasz Janosné muskotóly	Muscat Madame Mathiasz - Madame Jean Mathiaz		
Matilde			
Michele Palieri			
Mireille			
Molinera	Besgano - Castiza - Molinera gorda	15,5	-
Moscatel Rosada		16,0	20:1
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda		
Moscato d'Amburgo	Black Muscat - Hambro - Hamburg - Hamburski Misket - Muscat d'Hambourg - Musato Preto	15,5	-
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese		
Muscat d'Alexandrie	Moscatellone - Moscatel Romano - Muscat Gordo bianco - Muscat de Grano Gordo - Muscat d'Espagne - Muscat Romano - Muscat blanc d'Alexandrie - Muskaat van Alexandrië - Salamanna - Sermannna - White Hanepoot - Witte Muskaat - Zibibbo	15,0	18:1
Muscat d'Hambourg	cf.2b Moscato d'Amburgo		
Muscat Seedless		15,0	-
Muscat Supreme		15,0	23:1
Muska		14,0	-

<b>CULTIVARES</b>	<b>SINÓNIMO(S)</b>	<b>ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)</b>	<b>RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*</b>
Oeillade	Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault - Ottavianello – Sinso		
Ohanes	Almeria - Blanca Legitima - Ohanex - Uva de Almeria - Uva di Almeria - Uva de Embarque - Uva del Barco	15,5	-
Olivette blanche	Bridal - Olivette de Montpellier - Olivette de Vendémian	14,0	-
Olivette noire	Olivetta nera - Olivetta Vibonese - Cornichon - Preta - Purple Cornichon	14,0	-
Ora			
Pannonia	Pannonia Gold		
Panse precoce	Bianco di Foster - Foster's white - Sicilien		
Peck			
Perlaut		15,5	-
Perlette		13,5	-
Perlona	I. Pirovano 54		
Phraoula	Fraoula - Praoula Kokkini - Phraoula radini		
Piobella		14,0	-
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca	15,5	-
Planta Nova	Coma - Tardana – Tortazon		
Precoce de Malingre			
Prima			
Prime	Prime Seedless	14,0	22:1
Primus	I. Pirovano 7		
Prof. Aberson			
Prune de Cazouls		15,5	-
Prunesta	Bermestia nera - Pergola rossa - Pergolese di Tivoli		



<b>CULTIVARES</b>	<b>SINÓNIMO(S)</b>	<b>ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)</b>	<b>RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*</b>
Ragol	Ahmeur bou Ahmeur - Angelina - Argelina - Imperial roja - Uva de Ragol		
Rasaki			
Red Globe		14,5	23:1
Red Seedless		14,5	-
Regal Seedless		16,0	-
Regina	Afouz Ali - Afis Ali - Afuz Ali - Aleppo - Bolgar - Dattier de Beyrouth - Dattero di Negroponte - Galleta - Hafis Ali - Inzolia imperiale - Karaboumou - Kararubun - Mennavacca bianca - Parchitana - Pergolona - Regina di Puglia - Reine - Rasaki - Rosaki blanc - Rosetti - Uva Real - Waltham Cross	13,5	-
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	15,0	20:1
Regina nera	Mennavacca nera - Lattuario nero - Olivettona - Regina negra - Rosaki noir		
Ribol			
Ronelle	Black Gem	14,0	-
Royal		13,0	
Ruby Seedless		15,0	20:1
Salba		14,0	-
Schiava grossa	Black Hambourg - Frankenthal - Gross Vernatsch - Imperator - Lamper Schiavone - Trollinger		

CULTIVARES	SINÓNIMO(S)	ÍNDICE REFRACTOMÉTRICO MÍNIMO (°BRIX)	RELACIÓN AZUCAR/ACIDEZ MÍNIMA*
Servant	Servan - Servant di Spagna		
Sharat Seedless	Kishmi Chorni	16,0	20:1
Sideritis	Sidiritis		
Sonita	Bonita	15,0	-
Sugrafive5		14,0	-
Sugraone6		14,0	-
Sultanines	Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye	16,0	-
Thompson seedless and mutations		15,0	22:1
Sundance		14,0	-
Sunred Seedless		15,5	-
Tchaouch	Chaouch - Parc de Versailles - Tsaoussi		
Valenci blanc	Valensi - Valency - Panse blanche		
Valenci noir	Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro		
Verico			
Victoria		12,0	25:1
Yapincak			

Además, se han hecho las siguientes enmiendas/propuestas a la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa (véase CX/FFV 03/4):

1. Los métodos de muestreo, la determinación del índice refractométrico y la relación azúcar/acidez no deberían ser elaborados por la CEPE. Deberían aplicarse los métodos de la OCDE y actualizarse según sea necesario.
2. Si se adopta una propuesta sobre los requisitos de madurez, habrá que reenumerar el Anexo actual a la Norma/Recomendación de la CEPE para las Uvas de Mesa como Anexo I y deberá incluirse el párrafo siguiente en la Sección II A en sustitución de los requisitos de madurez actuales:

<sup>5</sup> La marca registrada Early Superior Seedless™ podrá utilizarse solamente para la comercialización de fruta de esta variedad con la autorización expresa del propietario de la marca.

<sup>6</sup> La marca registrada SUPERIOR SEEDLESS® podrá utilizarse solamente para la comercialización de fruta de esta variedad con la autorización expresa del propietario de la marca.

*“Las variedades que se indican en el Anexo II se consideran maduras cuando el jugo de las bayas/granos alcanza o excede el índice refractométrico mínimo especificado, o en el caso en que se indique la relación azúcar/acidez, ésta alcanza o excede tanto el índice refractométrico mínimo especificado como la relación azúcar/acidez. Todas las variedades no indicadas se consideran maduras cuando alcanzan o exceden una relación mínima de azúcar/acidez de 20:1.”*

3. Las variedades para las que no se ha indicado ningún valor de madurez deberán eliminarse del Anexo II propuesto y medirse comparándolas con la relación azúcar/acidez normal de 20:1.
4. Se propone la inclusión del siguiente cuadro, junto con la frase indicada en el párrafo 2, en la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa (deberán eliminarse las variedades que no tienen ningún índice).