

# 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(c) del programa

CX/FFV 03/9  
Julio de 2003

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

#### *Undécima reunión*

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

### ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

#### (EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los Gobiernos y organismos internacionales interesados que gocen de la condición de observadores del Codex y deseen presentar observaciones sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* que se adjunta (en el Trámite 3) a que lo hagan **para el 22 de agosto de 2003** y las envíen a la dirección siguiente: 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 una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Nº de Fax 39.06.5705.4593 ó correo electrónico [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

## ANTECEDENTES

1. En su décima reunión (Ciudad de México, junio de 2002), el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas convino en devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas al Trámite 2 para que se volviera a redactar, distribuirlo, recabar observaciones adicionales en el Trámite 2 y examinarlo en su siguiente reunión. Al adoptar dicha decisión, el Comité decidió volver a convocar una reunión del Grupo de redacción bajo la presidencia de los Estados Unidos de América para que revisara el texto sobre la base de las observaciones escritas presentadas en la actual reunión y en reuniones anteriores del Comité, con el fin de tener en cuenta los recientes avances en la elaboración de la Norma de la CEPE sobre las Manzanas<sup>1</sup>.

2. Se adjunta al presente documento el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas*. El texto se ha adaptado a la terminología corrientemente utilizada en las normas sobre las frutas y hortalizas frescas. Habida cuenta de la brevedad del intervalo de tiempo entre la presentación de las observaciones y la celebración de la undécima reunión del Comité, las observaciones recibidas se mantendrán en el idioma original.

3. Se invita a los Gobiernos y los organismos internacionales interesados a que formulen observaciones **en el Trámite 3** sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas* que se adjunta, conforme a las indicaciones establecidas.

<sup>1</sup> ALINORM 03/35, párr. 74-75.

## ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS

(en el Trámite 3)

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas de las variedades comerciales de manzanas obtenidas (por cultivares) de *Malus domestica* Borkh de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las manzanas deberán estar:

- enteras;
- sanas, debiéndose excluir los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- prácticamente exentas de daños causados por altas y/o bajas temperaturas durante el almacenamiento;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de un corazón acuoso interno que supere la cantidad definida en el Anexo II, después del 31 de enero del año posterior al año de producción de las manzanas en el hemisferio Norte, o al 31 de julio del año de producción de las manzanas cultivadas en el hemisferio Sur, con la salvedad de la variedad Fuji<sup>2</sup>. Antes de dichas fechas respectivas, del corazón acuoso interno no se considerará un factor de calidad.

**2.1.1** Las manzanas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.<sup>2</sup>

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

- continuar su proceso de maduración y alcanzar el grado de maduración necesario en relación con las características de la variedad,
- soportar el transporte y la manipulación comerciales, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

#### 2.2 CLASIFICACIÓN

Las manzanas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

---

<sup>1</sup> Los Gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Manzanas, deberán notificar a la Comisión qué disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

<sup>2</sup> El corazón acuoso interno no se considerará como un factor de calidad para la variedad Fuji en ningún momento del año.

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán presentar las características propias de la variedad por lo que respecta a la forma, el calibre y la coloración.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves definidos en el Anexo II, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

El pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada.

### 2.2.2 Categoría I

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves de forma, desarrollo, coloración, cicatrices y daños por manipulación, siempre y cuando no afecten de forma significativa al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Los defectos leves de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo II.

El pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse defectos de forma, desarrollo, coloración, cicatrices y daños por manipulación, siempre y cuando las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación.

Los defectos de la piel o de otro tipo no podrán superar los límites definidos en el Anexo II.

El pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por peso.

Sin embargo, cuando se calibra por peso, el peso mínimo debe asegurarse en todas las frutas, según corresponda, de acuerdo con los diámetros mínimos para todas las categorías determinadas *infra*.

Se exigirá un tamaño mínimo por diámetro para todas las categorías con arreglo a la siguiente tabla<sup>3</sup>:

	Extra	Categoría I	Categoría II
Variedades de frutas grandes	70 mm	60 mm	57 mm
Otras variedades	60 mm	55 mm	50 mm

NOTA: Necesidad de insertar el equivalente en pesos (gramos)

<sup>3</sup> Sin embargo, por lo que respecta a las variedades de manzana Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá ascender a 12,5 mm. La lista de variedades de frutas grandes, cuyo carácter no es exhaustivo, figura en el Anexo III de la Norma.

Para las variedades “Red Delicious” y “Golden Delicious”, podrá utilizarse una combinación de diámetro y/o peso mínimos. En este caso, se considerará que una manzana ha cumplido el requisito del calibre mínimo aunque su diámetro sea inferior al diámetro mínimo, siempre y cuando su peso sea superior o igual a las siguientes magnitudes: “Red Delicious”: 2<sup>1</sup>/<sub>8</sub> pulgadas o 65 gramos, 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> pulgadas o 75 gramos, 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> pulgadas u 84 gramos, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> pulgadas o 100 gramos, 2<sup>5</sup>/<sub>8</sub> pulgadas o 115 gramos, 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> pulgadas o 139 gramos; “Golden Delicious”: 2<sup>1</sup>/<sub>8</sub> pulgadas o 63 gramos, 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> pulgadas o 70 gramos, 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> pulgadas u 82 gramos, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> pulgadas o 95 gramos, 2<sup>5</sup>/<sub>8</sub> pulgadas o 109 gramos, 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> pulgadas o 134 gramos. (Insertados en el cuadro de conversión métrica).

TAMAÑOS		Red Delicious	Golden Delicious
Pulgadas	mm	gramos	gramos
2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	53, 975	65	63
2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	57, 150	75	70
2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	60, 320	84	82
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	63, 500	100	95
2 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	66, 675	115	109
2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	69, 850	139	134

Para asegurar la uniformidad de tamaño de la fruta dentro de un mismo envase, la diferencia de diámetro entre frutas dentro del envase estará limitada a:

- 12,5 mm para todas las categorías de frutas envasadas por hileras o capas<sup>4</sup> ó 25% del peso medio de la fruta en cuestión en el envase.
- 15 mm para las frutas envasadas a granel o preenvasadas, ó 30% del peso medio de la fruta en cuestión dentro del envase.

#### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada lote, se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada, siempre que en cada envase se autorice como mínimo una manzana defectuosa y otra fuera de calibre.

Por lo que respecta a las tolerancias superiores o iguales al 10%, ningún envase podrá superar la tolerancia especificada en más del 150%.

En cuanto a las tolerancias inferiores al 10%, ningún envase podrá contener más del doble de la(s) tolerancia(s) especificada(s).

Condición después del almacenamiento o tránsito: se considerará que el estado de pudrición u otros tipos de deterioro de las manzanas sobrevenidos tras su almacenamiento o tránsito afectan a la condición y no a la calidad en cualquiera de las categorías.

##### 4.1. TOLERANCIAS DE CALIDAD

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

Cinco por ciento, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dicho porcentaje no podrá incluir más de un 1% de manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna.

<sup>4</sup> No obstante, para las variedades de manzanas Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneburger, la diferencia de diámetro podrá ascender a 12,5 mm.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dicho porcentaje no podrá incluir más de un 1% de manzanas afectadas por pudrición o descomposición interna.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, se permite que un máximo del 5%, en número o en peso, de la fruta presente los siguientes defectos:

- ataques importantes de manchas corchosas (manchas amargas) o corazón acuoso;
- daños leves causados por grietas o desgarros de la piel no cicatrizados;
- síntomas leves de descomposición interna;
- presencia de parásitos vivos dentro de la fruta;
- penetración de parásitos, o daños causados por los mismos, en la pulpa.

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:

- para la fruta sujeta a las normas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las manzanas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase, para la fruta clasificada en el calibre más pequeño permitido, una variación máxima de 5 mm por debajo del mínimo;
- para la fruta no sujeta a las normas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de la fruta situada debajo del calibre inferior establecido, con una variación máxima de 5 mm por debajo del calibre mínimo;
- cuando el calibre se establezca mediante un cómputo numérico para un contenedor, el porcentaje de envases del lote que no sean plenamente homogéneos no podrá exceder del 10%.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

#### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, variedad, calidad y tamaño (en caso de calibrado); un envase podrá contener más de una variedad, siempre y cuando posea un etiquetado adecuado que indique dichas variedades. Para la Categoría "Extra", el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. En el caso de que se vendan distintas variedades de manzanas en un mismo envase, no se exigirá homogeneidad en lo relativo a la variedad.

#### 5.2 ENVASADO

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,<sup>5</sup> estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

---

<sup>5</sup> A efectos de la presente Norma, ello incluye material reciclado o envases reutilizables aptos para uso alimentario.

### 5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las manzanas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 5.3 PRESENTACIÓN

Las manzanas podrán presentarse en una de las siguientes formas:

- a) dispuestas en capas regulares de acuerdo al calibre, en envases cerrados o abiertos, sueltas en envases destinados al consumidor, envases de transporte o a granel;
- b) la presentación a granel de las manzanas está permitida en todas las categorías.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas<sup>6</sup>:

#### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y facultativamente con el de la variedad, la categoría, el calibre o el número de unidades presentadas en hileras o capas.

#### 6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque. Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán constar en el documento que acompaña a la mercancía<sup>7</sup>.

##### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).

##### 6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad o variedades (cuando corresponda).

##### 6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

##### 6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Calibre, o número de unidades independientemente de la forma de presentación.

##### 6.2.5 Marca de inspección /control oficial (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 METALES PESADOS

Las manzanas deberán ajustarse a los niveles máximos de metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

---

<sup>6</sup> Los envases unitarios de productos preenvasados destinados a la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones sobre el marcado, pero deberán respetar los requisitos nacionales. Sin embargo, los marcados mencionados deberán figurar en los envases para el transporte que contengan dichos envases unitarios.

<sup>7</sup> Los Gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la presente Sección se aplicarán.

## **7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Las manzanas deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## **8. HIGIENE**

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las correspondientes secciones del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y los Códigos de Prácticas de Higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## ANEXO II

### **Defectos tolerados:**

#### Todas las categorías:

Los daños causados por temperaturas altas o bajas entrañan una decoloración interna o un deterioro de la pulpa de la manzana.

#### Corazón acuoso

Con excepción de la variedad Fuji, en las demás variedades se considerará que hay un corazón acuoso interno cuando el corazón acuoso situado en la parte central que se extiende a los haces vasculares, o cuando el corazón acuoso esté unido a tres o más haces vasculares, o cuando la entidad del corazón acuoso existente en la zona situada entre los haces vasculares y la piel de la manzana no sea menor. Al aplicarse la presente norma, la entidad del corazón acuoso se valorará mediante un corte transversal de la manzana, a media distancia entre el cáliz y el extremo del pedúnculo.

Un corazón acuoso interno no se considerará factor de calidad en la variedad Fuji en ningún momento del año.

### **Categoría “extra”**

Se permiten defectos superficiales muy leves en los siguientes casos:

rozaduras de ramas o defectos similares cuando sean leves, de color marrón o más claro y de superficie no superior a 0,5 cm<sup>2</sup>;

se permite el “russeting” y no se considera factor de calidad cuando el russet sea leve o ligeramente coloreado, esté situado en la cavidad del pedúnculo o cáliz, y no sea visible cuando la manzana esté colocada sobre una superficie plana con la parte afectada por el russet boca abajo;

cuando se produzcan fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz -

el “russeting” reticular leve no excederá del 5% de la superficie;

el “russeting” sólido leve no deberá superar los 0,5 cm<sup>2</sup> de su superficie;

las pequeñas magulladuras cuya superficie no supere 1,5 cm<sup>2</sup> y que presenten una ligera decoloración.

### **Categoría I**

Se permiten pequeños defectos en la piel o de otro tipo en los siguientes casos:

Los defectos de forma alargada no deberán superar los 2 cm de largo;

- La superficie total de las manchas que sean de color claro y no contrasten fuertemente con la apariencia de la manzana no podrá exceder de 2 cm<sup>2</sup>;
- En caso de sarna (*Venturia inaequalis*), marcas de granizo cicatrizadas cuando la piel no esté desgarrada, rozaduras de ramas de color oscuro u otras imperfecciones superficiales de apariencia similar: no más de 0,5 cm<sup>2</sup> en total;
- Grietas del pedúnculo o cáliz bien cicatrizadas: no más de 0,5 cm de largo.

Se permite el “russeting” y no se considera factor de calidad cuando el russet sea leve o ligeramente coloreado, esté situado en la cavidad del pedúnculo o cáliz, y no sea visible cuando la manzana esté colocada sobre una superficie plana con la parte afectada por el russet boca abajo;

Cuando se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz -

“Russeting” reticular leve: no superior al 15% de la superficie, o

“Russeting” sólido leve: no superior al 5% de la superficie;

Pequeñas magulladuras cuya superficie total no supere los 2 cm<sup>2</sup> y cuya profundidad no exceda de 0,5 cm.

Se permite la decoloración.



El dato de la superficie de las magulladuras se aplica a las manzanas cuyo diámetro sea de 75 mm. Se permiten superficies menores o mayores si la fruta es menor o mayor, respectivamente<sup>8</sup>.

## **Categoría II**

Se permiten defectos de piel o de otro tipo cuando no superen los siguientes límites:

4 cm de longitud por lo que respecta a los defectos de forma alargada;

- Defectos de color oscuro o que contrasten con la superficie de la fruta: superficie total no superior a 2,5 cm<sup>2</sup>;
- Sarna (*Venturia inaequalis*), marcas de granizo cicatrizadas cuando la piel no esté desgarrada, daños superficiales causados por parásitos, “russeting” rugoso o muy rugoso, u otras manchadas superficiales de apariencia similar: superficie acumulada no superior a 1 cm<sup>2</sup>.

Grietas en el pedúnculo o cáliz bien cicatrizadas: no superior a 1 cm.

Se permite el “russeting” y no se considera factor de calidad cuando el russet sea leve o ligeramente coloreado, esté situado en la cavidad del pedúnculo o cáliz y no sea visible cuando la parte de la manzana afectada por el russet esté colocada boca abajo sobre una superficie plana.

Cuando el “russeting” se produzca fuera de la cavidad del pedúnculo o cáliz -

“Russeting” reticular leve: no superior al 25% de la superficie, o

“Russeting” sólido leve: no superior al 10% de la superficie.

Magulladuras: superficie total no superior a 2,5 cm<sup>2</sup> y profundidad no superior a 0,75 cm. Se permite la decoloración.

Los datos de la superficie magullada se aplican a las manzanas de 75 mm de diámetro, permitiéndose superficies mayores o menores si la fruta es de mayor o menor tamaño, respectivamente. \*\* Véase la nota a pie de página nº 3.

***La superficie magullada es del 3,54% en el caso de que la manzana tenga una forma esférica.***

Nota: Es necesario desarrollar más las siguientes cuestiones:

Calibre/Peso - otras variedades

Daños causados por parásitos, categorías I, II

---

<sup>8</sup> Debemos insertar un porcentaje numérico que se aplicará a todos los calibres; de este modo se dispondría de una cifra única. La superficie magullada es del 2, 26% si la forma de la manzana es esférica.