

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(c) del programa

CX/FFV 06/13/4
Septiembre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

13ª reunión

Ciudad de México, México, 25 - 29 de septiembre de 2006

NORMAS DE LA CEPE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

ANTECEDENTES

1. En virtud de su mandato, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se encarga de elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial aplicables a las frutas y hortalizas frescas. Esta labor debe realizarse en consulta con el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos de la CEPE evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas, y velando por que se adapten al mismo formato amplio.¹
2. Por lo que se refiere a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de las normas relativas a las frutas y hortalizas frescas, durante su 43ª reunión (junio de 1996), el Comité Ejecutivo reiteró la necesidad de una estrecha colaboración a fin de evitar la duplicación, y se propuso que las normas de la CEPE sirvieran de punto de partida para la elaboración de las normas del Codex cuando procediese. En esa ocasión, el Comité Ejecutivo pidió que las normas de la CEPE se distribuyesen como documento de trabajo para el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas cuando se examinaran productos análogos.²
3. Además, en su 46ª reunión (junio de 1999), el Comité Ejecutivo del Codex subrayó la necesidad de que ambas partes intercambiaran información, reconociendo a la vez la importancia de armonizar las normas de esos productos y de llegar a un consenso lo más amplio posible con respecto a todas las normas internacionales.³
4. La Comisión del Codex Alimentarius también recalcó la necesidad de que el CCFFV colaborara y coordinara sus trabajos con la CEPE a fin de elaborar normas armonizadas y evitar la duplicación de esfuerzos. Además de evitar toda duplicación innecesaria de actividades, esa colaboración beneficiaría tanto al Codex como a la CEPE dado que permitiría que la Comisión utilizara las normas de la CEPE como punto de partida para elaborar las normas del Codex y de ese modo confiriera reconocimiento internacional a las normas de la CEPE.⁴
5. En vista de que el CCFFV examina actualmente los proyectos de normas del Codex para las uvas de mesa y los tomates así como el anteproyecto de norma del Codex para las manzanas respecto de los cuales ya existen normas de la CEPE que se utilizaron como referencia al elaborar las normas del Codex antes mencionadas, la Secretaría del Codex, atendiendo a la recomendación del Comité Ejecutivo, ha anexo a este documento las normas de la CEPE para las Manzanas, las Uvas de Mesa y los Tomates a fin de que el Comité las examine cuando delibere acerca de las normas del Codex correspondientes en su 12ª reunión.
6. Este documento debe considerarse conjuntamente con los documentos de trabajo CX/FFV 06/13/3 (cuestiones provenientes de la CEPE y la OCDE), CX/FFV 06/13/6 (tomates), CX/FFV 06/13/7 (uvas de mesa) y CX/FFV 06/13/8 (manzanas).

¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección IV, Órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius, 15ª edición, disponible en el sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/> bajo "Sobre el Codex", "Reglamento y Orientaciones del Codex".

² ALINORM 97/3, párr. 15

³ ALINORM 99/4, párr. 19

⁴ ALINORM 95/37, párr. 32 & ALINORM 99/37, párr. 206

Este documento contiene la Norma revisada de la CEPE para los Tomates como lo adoptara el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas en su 56ª reunión (Ginebra, Suiza, noviembre de 2000).

NORMA FFV-36 DE LA CEPE

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

TOMATES

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

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los tomates de las variedades (cultivares) obtenidas de *Lycopersicum esculentum Mill*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “redondos”;
- “asurcados”;
- “oblongos” o “alargados”;
- tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”).

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La Norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad para los tomates en el momento del control de exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

A. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tomates deberán:

- estar intactos;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- tener un aspecto fresco;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de humedad externa anormal;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.

2.1.1 El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

B. CLASIFICACIÓN

Los tomates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

i) Categoría “Extra”

Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos en el último párrafo de la Sección A supra.

Deberán estar exentos de dorso verde u otros defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, y presentación en el envase.

ii) Categoría I

Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme y presentar las características de la variedad.

Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración;
- defectos leves de la piel;
- magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- grietas cicatrizadas que no excedan de 1 cm de longitud;
- protuberancias no excesivas;
- un pequeño ombligo que no presente suberización;
- suberización del estigma no superior a 1cm²;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (semejante a una costura) cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

iii) Categoría II

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

Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los tomates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma, de desarrollo y de coloración;
- defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto;
- grietas cicatrizadas que no excedan de 3 cm de longitud para los tomates redondos, “asurcados” u oblongos.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- un ombligo;
- suberización del estigma no superior a 2 cm²;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las disposiciones siguientes no se aplican a los tomates “cereza”.

A CALIBRE MÍNIMO

El calibre mínimo de los tomates clasificados en las categorías “Extra”, I y II se establece del modo siguiente:

- 35 mm para los tomates “redondos” y “asurcados”;
- 30 mm para los tomates “oblongos”.

B ESCALA DE CALIBRES

Los tomates se calibrarán según la escala siguiente:

- 30 mm y más, pero menos de 35 mm¹
- 35 mm y más, pero menos de 40 mm
- 40 mm y más, pero menos de 47 mm
- 47 mm y más, pero menos de 57 mm
- 57 mm y más, pero menos de 67 mm
- 67 mm y más, pero menos de 82 mm
- 82 mm y más, pero menos de 102 mm
- 102 mm y más.

La aplicación rigurosa de la escala de calibres es obligatoria para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.

Esta escala de calibres no se aplicará a los tomates en racimo.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

(i) Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

(ii) Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

(iii) Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

¹ Únicamente para los tomates “oblongos”.

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos” o “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).

Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

B. ENVASADO

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, 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 tóxico.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña.

C. FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

- i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;
- ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:
 - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o
 - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza” en racimos.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase² 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 el envío.

A. IDENTIFICACIÓN

Envasador) Nombre y dirección o
 y/o) marca en clave oficialmente
Expedidor) emitida o aceptada.³

B. NATURALEZA DEL PRODUCTO

- Nombre del producto “Tomates” o “tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”) en racimos o no;
- Nombre de la variedad (facultativo).

² Los envases unitarios de productos preenvasados destinados a la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a las disposiciones nacionales en la materia. Sin embargo, estas indicaciones deberán figurar en el embalaje de transporte que contenga tales envases.

³ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y la dirección. No obstante, en caso de que se utiliza una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la expresión “envasador y/o expedidor(o a las siglas correspondientes)” deberá indicarse muy cerca de la marca en clave.

C. ORIGEN DEL PRODUCTO

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

D. ESPECIFICACIONES COMERCIALES

- Categoría;
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre), o la expresión “no calibrado” cuando proceda.

E. MARCA OFICIAL DE CONTROL (FACULTATIVO)

Publicada en 1961
Revisada en 1997, 2000
La Norma de CEPE para los Tomates
ha dado lugar a la publicación de un folleto explicativo
por el Régimen de la OCDE

La Parte I contiene la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa como lo adoptara el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas en su 59ª reunión (Ginebra, Suiza, noviembre de 2003).

La Parte II contiene los cambios que fueron adoptados por el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas en su 61ª reunión (Ginebra, Suiza, octubre de 2005) por un período de prueba de 2 años (hasta la próxima reunión del Grupo de Trabajo en 2007).

PARTE I: Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa

NORMA FFV-19 DE LA CEPE

relativa a la comercialización y el control de la calidad comercial de las
UVAS DE MESA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de *Vitis vinifera L.*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen las uvas de mesa destinadas a la elaboración industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La Norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad para los tomates en el momento del control de exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

A. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos y los granos de uva deberán estar:

- sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Además, los granos de uva deberán estar:

- intactos;
- bien formados;
- normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto.

Los racimos deberán haberse recolectado cuidadosamente.

Los racimos deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

El desarrollo y condición de las uvas de mesa deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

B. REQUISITOS DE MADUREZ

El fruto debe ser tal que el zumo (jugo) de los granos de uva tenga un índice refractométrico de al menos:

- 12° Brix para las variedades Alphonse Lavallee, Cardinal y Victoria,
- 13° Brix para todas las demás variedades con semilla,
- 14° Brix para todas las variedades sin semilla.

Además, todas las variedades deben presentar un nivel satisfactorio de índice azúcar/acidez.

C. CLASIFICACIÓN

Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

(i) Categoría “Extra”

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior. Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, y estar exentos de todo defecto.

Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos, espaciados regularmente a través del escobajo y tener su pruina prácticamente intacta.

(ii) Categoría I

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad. Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, estar firmemente adheridos y, en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- tostado muy ligero producido por el sol que sólo afecte a la piel.

ii) Categoría II

Esta categoría comprende las uvas de mesa que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.

Los racimos pueden presentar defectos leves de forma, desarrollo y coloración, a condición de que no se vean modificadas por ello las características esenciales de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Los granos de uva deberán ser suficientemente firmes y estar suficientemente adheridos y, en la medida de lo posible, tener aún su pruina. Podrán estar más espaciados a lo largo del escobajo de forma menos regular que en la categoría I.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las uvas de mesa conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- tostado ligero producido por el sol que sólo afecte a la piel;
- magulladuras leves;
- defectos leves de la piel.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de los racimos.

Se fija un calibre mínimo por racimo, según se especifica a continuación, para las uvas de mesa cultivadas en invernadero y para las uvas de mesa cultivadas al aire libre, las variedades de grano pequeño enumeradas en el Anexo, u otras variedades respectivamente.

Categorías	Variedades cultivadas en invernadero, si así se indica	Variedades cultivadas al aire libre	
		Todas las variedades, excluidas las de grano pequeño enumeradas en el anexo	Variedades de grano pequeño enumeradas en el anexo
Categoría “Extra”	300 g	200 g	150 g
Categoría I	250 g	150 g ¹	100 g
Categoría II	150 g	100 g	75 g

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

i) Categoría “Extra”

El 5%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

ii) Categoría I

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

iii) Categoría II

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

i) Categoría “Extra”

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de calibre de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría inmediatamente inferior.

ii) Categoría II

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de calibre de esta categoría, pero cuyo peso no sea inferior a 75 g.

iii) Para todas las categorías:

En cada envase destinado a la venta directa al consumidor, y cuyo peso neto no exceda de 1 kg, se admite un racimo de peso inferior al peso mínimo establecido a fin de conseguir el peso indicado, a condición de que cumpla todos los demás requisitos previstos para la categoría de que se trate.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la categoría “Extra”, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración.

En el caso de las uvas envasadas en pequeños envase destinados al consumidor, cuyo peso neto no supere 1 kg, no se exigirá la homogeneidad de variedad ni origen.

En el caso de la variedad Chasselas, se permitirá incluir en un mismo envase racimos de distintos colores con fines decorativos.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

¹ Las uvas de mesa de las variedades Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine, y Sunred Seedless marcadas como uvas de mesa de cosecha tardía (racimos de la cosecha secundaria), pueden ajustarse a un peso mínimo de racimo de 100g, siempre que los racimos presenten la característica torsión del pedúnculo.

B. ENVASADO

Las uvas de mesa deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

En la categoría “Extra”, los racimos deberán presentarse en una sola capa.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, 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 etiquetas adhesivas que se colocan individualmente sobre el producto deberán ser tales que, cuando se remueven, no dejen trazas visibles de pegamento ni conducen a defectos en la piel.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña, aunque como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase² deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior:

A. Identificación

Envasador) Nombre y dirección o
y/o) marca en clave oficialmente
expedidor) emitida o aceptada.³

B. Naturaleza del Producto

- “Uvas de mesa”, si el contenido no es visible desde el exterior;
- Nombre de la variedad o variedades, según corresponda;
- “De invernadero”, cuando proceda.

C. Origen del Producto

- País de origen o, en su caso, países de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

D. Especificaciones comerciales

- Categoría;
- "Uvas de cosecha tardía", según corresponda.

E. Marca de Control Oficial (facultativo)

Publicada en 1961
Revisada en 1997, 1999, 2000, 2001 y 2002
La norma de la CEPE relativa a las Uvas de Mesa
ha dado lugar a la publicación de un folleto explicativo por el Régimen de la OCDE.

² Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a dichas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a las disposiciones nacionales en la materia. Sin embargo, estas indicaciones deberán figurar en el embalaje de transporte que contenga tales envases.

³ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

ANEXO: LISTA EXHAUSTIVA DE VARIEDADES DE GRANO PEQUEÑO

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que las Naciones Unidas consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que las Naciones Unidas creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas.⁴

Variedad	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
Catalanesca	Catalanesa - Catalana - Uva Catalana
Centennial Seedless	
Chasselas blanc	Chasselas doré - Fendant - Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel - White van der Laan
Chasselas rouge	
Chelva	Chelva de Cebreros - Guareña - Mantuo - Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette - Malvoisie - Uva de Jijona
Colombana Bianca	Veredea - Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
<i>Csaba gyöngye</i>	Cabski Biser - Julski muskat - Muscat Julius - Perle de Csaba - <u>Perla di Csaba</u>

⁴ **Descargo de responsabilidad:**

- 1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. Las Naciones Unidas no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- 2). Las Naciones Unidas han procurado asegurarse de que en el cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a las Naciones Unidas y proporcionarles (véanse más abajo la dirección) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. Las Naciones Unidas no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

United Nations Economic Commission for Europe,
 Trade Development and Timber Division, Agricultural Standards Unit
 Palais des Nations, 1211 Geneva 10, Switzerland
 Correo electrónico: agristandards@unece.org

Variedad	Sinónimos
Dawn Sedles	
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Sedles	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza - St.Jeannet - Trionfo dell'Esposizione - Verdal - 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
Muscat Sedles	
Muska	
Oeillade	Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault - Ottavianello - Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster - Foster's white - Sicilien
Perlaut	
Perlette	
Pirobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera – Pergola rossa - Pergolese di Tivoli
Servant	Servan - Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sharat Seedless	Kishmi Chorni
Sultanines	Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye - Thompson seedless y mutaciones
Sundance	
Sunred Seedless	
<i>Szölöskertek Királynöje</i>	Königin der Weingärten - Muskat Szölöskertek Kizalyneja - Szölöskertek Kizalyneh - Rasaki ourgarias - Regina Villos - Reina de las Viñas - Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards - <u>Regina dei Vigneti</u>

Variedad	Sinónimos
Thompson Seedless y Mutaciones	
Valenci blanc	Valensi - Valency - Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro
Yapincak	

PARTE II: Recomendación de la CEPE para las Uvas de Mesa por un período de prueba de 2 años (noviembre de 2007).

- En la Sección II.A Requisitos mínimos eliminar la oración:
“Los racimos deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio”
- Enmendar la Sección II.B actual de la siguiente manera:

“B. Requisitos mínimos de madurez

Las uvas de mesa deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.

Para satisfacer este requisito, el fruto deberá haber alcanzado un índice refractométrico de al menos:

- **14°Brix para todas las variedades sin semilla,**
- **13°Brix para todas las otras variedades.**

Además, todas las variedades deberán presentar una relación azúcar/acidez de 18:1.”

La Parte I contiene la Norma revisada de la CEPE para las Manzanas como lo adoptara el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas en su 61ª reunión (Ginebra, Suiza, octubre de 2005).

La Parte II contiene los cambios que fueron adoptados por el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas en su 61ª reunión por un período de prueba de 2 años (hasta la próxima reunión del Grupo de Trabajo en 2007).

PARTE I: Norma de la CEPE para las Manzanas

NORMA FFV-50 DE LA CEPE

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

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente Norma se aplica a las manzanas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Malus domestica Borkh.* que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La Norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad de las manzanas en el momento del control de exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

A. REQUISITOS MÍNIMOS

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

- intactas;
- sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas;
- prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- exentas de humedad externa anormal;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

Además, los frutos deberán haberse recolectado cuidadosamente.

El desarrollo y 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 varietales,¹~~
- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

¹ ~~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.~~

B. REQUISITOS MÍNIMOS DE MADUREZ

Las manzanas deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio.

El desarrollo y estado de madurez de las manzanas deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.²

Se pueden considerar varios parámetros (p.ej. aspecto morfológico, sabor, firmeza y el índice refractométrico) con el objeto de verificar los requisitos mínimos de madurez.

BC. CLASIFICACIÓN

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

i) Categoría “Extra”

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, tamaño y coloración deberán ser característicos de la variedad³ y su pedúnculo deberá estar intacto.

La pulpa deberá estar perfectamente sana.

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

ii) Categoría I

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad. Su forma, tamaño y coloración deberán ser característicos de la variedad.³

La pulpa deberá estar perfectamente sana.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve de forma;
- un defecto leve de desarrollo;
- un defecto leve de coloración;
- defectos leves de la piel, que no deberán exceder de los siguientes límites:
 - o 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada;
 - o 1 cm² de la superficie total para los demás defectos, a excepción del moteado (*Venturia inaequalis*), que no deberá extenderse sobre una superficie total superior a 0,25 cm²;
 - o 1 cm² por lo que respecta a las magulladuras leves, y siempre que no estén descoloridas.

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

iii) Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.³

La pulpa no deberá presentar defectos graves.

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

² 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.

³ Los criterios de coloración y "russeting", así como una lista no exhaustiva de variedades, figuran en el Anexo I a la presente Norma.

- defectos de forma;
- defectos de desarrollo;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel, que no deberán exceder de los siguientes límites:
 - o 4 cm de longitud para los defectos de forma alargada;
 - o 2,5 cm² de superficie total para los demás defectos, a excepción del moteado (*Venturia inaequalis*), que no deberá extenderse sobre una superficie total superior a 1 cm²;
 - o 1,5 cm² por lo que respecta a las magulladuras leves, que podrían estar ligeramente descoloridas.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

Cuando el calibre se determina por el diámetro el ~~Se exige el siguiente~~ diámetro mínimo⁴⁻⁵ para cada categoría es el siguiente:

	Extra	Categoría I	Categoría I
Variedades de frutos grandes ³	65 mm	60 mm	60 mm
Otras variedades.....	60 mm	55 mm	50 mm

Cuando el calibre se determina por el peso, el peso mínimo exigido para cada categoría es el siguiente:

	Extra	Categoría I	Categoría I
<u>Variedades de frutos grandes.....</u>	<u>110 g</u>	<u>90 g</u>	<u>90 g</u>
<u>Otras variedades.....</u>	<u>90 g</u>	<u>80 g</u>	<u>70 g</u>

Para asegurar la homogeneidad de tamaño:

Por lo que respecta a los frutos calibrados en función del diámetro, la diferencia de diámetro entre los frutos de un mismo envase se limitará a:

- 5 mm para los frutos de la categoría “Extra” y los frutos de las Categorías I y II presentados en hileras y capas;⁶
- 10 mm para los frutos de la Categoría I envasados sueltos (a granel) o en envases destinados al consumidor.⁷

Por los que respecta a los frutos calibrados en función del peso, la diferencia de peso entre los frutos de un mismo envase se limitará a:

- el 20% del peso medio del fruto en el envase para las categorías “Extra” y las Categorías I y II envasados en hileras y capas;

⁴ ~~La Comunidad Europea y Eslovaquia han adoptado calibres mínimos superiores para las manzanas a saber:
 Variedades de fruto grande: 70 mm para la categoría “Extra”; 65 mm para las categorías I y II.
 Otras variedades: 60 mm para la categoría “Extra”; 55 mm para las categorías I y II.~~

⁵ ~~Nueva Zelanda, Chile y Sudáfrica no consideran que exista correlación efectiva entre los frutos calibrados por peso y los requisitos de diámetro mínimo. Nueva Zelanda propondrá que se incluyan en la Norma requisitos mínimos separados para el calibrado por peso una vez se hayan obtenido nuevos datos a este respecto y sobre la cuestión conexa de los requisitos de madurez.~~

⁶ 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.

⁷ 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.

- el 25% del peso medio del fruto en el envase para la Categoría I envasados sueltos (a granel) o en envases destinados al consumidor.

No existe límite de homogeneidad de calibre para los frutos de la Categoría II envasados sueltos (a granel) o en envases destinados al consumidor.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

i) CATEGORÍA “EXTRA”

El 5%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

ii) Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

iii) Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Dentro de esta tolerancia, podrá admitirse que un máximo del 2%, en número o en peso, de frutos que presenten los siguientes defectos:

- ataques serios de acorchado (“bitter pit”) o corazón acuoso;
- daños leves o grietas no cicatrizadas;
- síntomas muy leves de podredumbre;
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto y/o daños causados por los mismos en la pulpa.

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:

- (a) para los frutos sujetos a normas de homogeneidad, el 10%, 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 de:
- 5 mm por debajo del calibre mínimo exigido para los frutos clasificados en el menor de los calibres autorizados cuando están clasificados por el diámetro;
 - 10 g por debajo del peso mínimo exigido para los frutos clasificados en el menor de los calibres autorizados cuando están clasificados por peso.
- (b) para los frutos no sujetos a normas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de los frutos que no alcanzan el calibre mínimo previsto, con una variación máxima de
- 5 mm por debajo de dicho calibre mínimo cuando están clasificados por el diámetro;
 - 10 g por debajo de dicho peso mínimo cuando están clasificados por peso.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si están clasificadas por calibre) y del mismo grado de madurez.

Además, para la Categoría “Extra” se requiere la homogeneidad de coloración.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

En el caso de manzanas presentadas en envases destinados al consumidor cuyo peso neto no sea superior a 5 kg, no se exige la homogeneidad en cuanto a la variedad ni el origen.

B. ENVASADO

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. En particular, los envases destinados al consumidor cuyo peso neto no exceda de 3 kg deberán ser lo suficientemente rígidos como para garantizar una protección adecuada del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, 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 tóxico.

Las etiquetas adhesivas que se colocan individualmente sobre el producto deberán ser tales que, cuando se remueven, no dejan trazas visibles de pegamento ni conducen a defectos en la piel.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña.

C. FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los frutos de la categoría “Extra” deberán envasarse en capas.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase⁸ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

A. IDENTIFICACIÓN

Envasador)	Nombre y dirección o
y/o)	marca en clave oficialmente
expedidor)	emitida o aceptada. ⁹

B. NATURALEZA DEL PRODUCTO

- “Manzanas,” si el contenido no es visible desde el exterior;
- Nombre de la variedad.

En el caso de envases destinados al consumidor que contengan un mezcla de variedades de manzanas, nombre de las distintas variedades.

C. ORIGEN DEL PRODUCTO

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

En el caso de envases destinados al consumidor que contengan una mezcla de variedades de manzanas de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen deberá figurar junto a la denominación de la variedad en cuestión.

D. ESPECIFICACIONES COMERCIALES

- Categoría;
- Calibre o, para los frutos presentados en hileras y capas, número de unidades.

⁸ Los envases unitarios de productos preenvasados destinados a la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a las disposiciones nacionales en la materia. Sin embargo, estas indicaciones deberán figurar en el embalaje de transporte que contenga tales envases.

⁹ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y la dirección. No obstante, en caso de que se utiliza una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la expresión “envasador y/o expedidor(o a las siglas correspondientes)” deberá indicarse muy cerca de la marca en clave.

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 del fruto más grande contenido en el envase.

E. MARCA DE CONTROL OFICIAL (facultativo)

Publicada en 2002¹⁰

Revisada en 2003

¹⁰ Este texto era previamente parte de la Norma de la CEPE para Peras y Manzanas (FFV-01), publicada en 1960 y revisada en 1996 y 2000. El Régimen de la OCDE publicó un folleto explicativo para esta Norma.

ANEXO**1. Grupos de color y códigos Criterios de coloración para las manzanas,**

Categoría	Grupo de color		
	A	B	C
	superficie total de la coloración roja característica de la variedad	superficie total de la coloración roja mixta característica de la variedad	superficie total de la coloración ligeramente roja, rosa o las estrías características de la variedad
Extra	3/4	1/2	1/3
I	1/2	1/3	1/10
II	1/4	1/10	–

2. Criterios de “russeting” para las manzanas:

R = Variedades de manzanas en las que el “russeting” es una característica epidérmica de la variedad y no constituye un defecto si es acorde con el aspecto varietal típico.

Respecto de las variedades no marcadas con una R en la anterior lista, el “russeting” se permite dentro de los siguientes límites:

	Extra	I	II	Tolerancias para la Categoría II
(i) Manchas pardas	No deben traspasar la cavidad peduncular	Pueden traspasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar	Pueden traspasar la cavidad peduncular o pistilar	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición del envase
	No rugosas	No rugosas	Ligeramente rugosas	
(ii) “Russeting”		Área máxima permitida en el fruto		
<u>como un reticulado ligero</u> (que no contraste fuertemente con la coloración general del fruto)	Señales leves y aisladas de “russeting” que no afecten a la apariencia general del fruto o del envase	1/5	1/2	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición del envase
<u>Denso</u>	exento	1/20	1/3	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición del envase
<u>Defectos acumulados</u> (se excluyen las manchas pardas)		1/5	1/2	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición del envase
En ningún caso el “russeting” ligero y el denso podrán superar juntos un máximo de:				

3. Criterios de calibre para las manzanas

R = Variedades de fruto grande

Lista no exhaustiva de variedades de manzana¹¹

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que las Naciones Unidas consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que las Naciones Unidas creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.¹²

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
African Red		African Carmine™	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge®	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
Alro			B		
Alwa			B		
Amasya			B		
Angold			C		L
Antej	Antei		B		L

¹¹ Los frutos de las variedades que no son parte de la lista deben ser calibradas de acuerdo a sus características varietales. Las variedades de frutos grandes y/o coloreadas así como aquéllas que se caracterizan por la presencia de “russeting” se deben incluir en la lista para proporcionar información acerca de las características varietales. La lista actualizada se puede solicitar a la Sección Especializada de la CEPE para la Normalización de las Frutas y Hortalizas Frescas.

¹² **Descargo de responsabilidad:**

- 1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. Las Naciones Unidas no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.
- 2). Las Naciones Unidas han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a las Naciones Unidas y proporcionarles (véanse más abajo la dirección de la Organización) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. Las Naciones Unidas no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciarios de éstos.

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		L
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18		C		L
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Mutantes de Aroma de color rojo Aroma por ej. Amorosa			B		
Auksis			B		
Beacon			A		L
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop y sus mutantes				R	L
Belle fleur double					L
Belorusskoje Maĭnovoje	Belorusskoe Malinovie, Byelorusskoe Malinovie		B		
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B		
Blushed Goleen					L
Bogatir	Bogatyr				L
Bohemia			B		L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop		B	R	L
Braeburn			B		L
Mutantes de color rojo de Braeburn por ej. 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

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Bramley’s Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel				L
Brettacher Sämling					L
Calvilles, Groupe des					L
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		L
Caedle		Cameo™	B		
Charden					L
Charles Ross					L
Civni		Rubens®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		
Cortland			B		L
Cox’s Orange Pippin y mutantes	Cox orange		C	R	
Mutantes de color rojo de Cox’s Orange Pippin por ej.			B	R	
Cherry Cox			B	R	
Crimson Bramley					L
Cripps Pink		Pink Lady®	C		
Cripps Red		Sundowner™	C ¹³		
Dalinbel			B		
Delblush		Tentation®			L
Delcorf y mutantes por ej.		Delbarestivale®	C		L
Dalili		Ambassy®	C		L
Monidel			C		L
Delgollune		Delbard Jubilé®	B		L
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold®			L
Delikates			B		
Delor			C		L
Discovery			C		
Doč Melbi	Doch Melbi		C		L
Dunn’s Seedling				R	
Dykman’s Zoet			C		
Egremont Russet				R	
Elan					L

¹³ Con un mínimo de 20% para las Categorías I y II.

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Elise	Red Delight	Roblos ®	A		L
Ellison’s orange	Ellison		C		L
Elstar y mutantes por ej. Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		Elton™	C C C C		
Mutantes de color rojo de Elstar por ej. Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		Red Elswout™ Elista™ Elnica™	B B B B B		
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina ®	B		L
Forele			B		
Fortune				R	
Fuji y mutantes			B		L
Gala			C		
Mutantes de color rojo de Gala por ej. Annaglo Baigent Galaxy Mitchgla Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		Brookfield ® Mondial Gala ® Gala Must ® Royal Gala ®	A A A A A A A A		
Garcia					L
Ginger Gold					L
Gloster			B		L
Goldbohemia					L
Golden Delicious y mutantes					L
Golden Russet				R	

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
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
Greensleeves					L
Holsteiner Cox y 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
Iedzēnu			B		L
Ilga			B		L
Ingrid Marie			B	R	
Iron		Demir Apple	C	R	L
Isbranica			C		
Jacob Fisher					L
Jacques Lebel					L
Jamba			C		L
James Grieve y mutantes					L
James Grieve rouge		Red James Grieve	B		L
Jarka			C		L
Jerseymac			B		
Jester					L

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Jonagold ¹⁴ y mutantes por ej.			C		L
Crowngold			C		L
Daligo			C		L
Daliguy	Jonasty		C		L
Dalijean	Jonamel		C		L
Jonagold 2000	Excel		C		L
Jonabel			C		L
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 similar			A		L
Mutantes coloreados de Jonagold por ej.			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 Sonnville			C	R	L
Katja	Katy		B		
Kent				R	
Kidd's Orange Red			C	R	
Kim			B		

¹⁴ Sin embargo, para la variedad Jonagold al menos la décima parte de la superficie del fruto en la Categoría II debe ser estriada/rayada y de coloración roja.

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Koït			C		
Koričnoje Novoje	Korichnoe Novoe, Korichnevoe Novoe		C		L
Kovaļenkovskoje			B		
Krameri Tuvioun			B		
Kukikovskoje			B		
Lady Williams			B		L
Lane’s Prince Albert					L
Laxton’s Superb			C	R	
Ligol			B		L
Lobo			B		
Lodel			A		
Lord Lambourne			C		
Maigold			B		
McIntosh			B		
Meelis			B		L
Melba			C		
Melodie			B		L
Melrose			C		L
Meridian			C		
Moonglo			C		
Morgenduft	Imperatore		B		L
Mutsu		Crispin ®			L
Noris			B		
Normanda			C		L
Nueva Europa			C		
Nueva Orleans			B		L
Odin			B		
Ontario			B		L
Orlik			B		
Orlovskoje polosatoje			C		
Ozark Gold					L
Paula Red			B		
Pero de Cirio					L
Piglos			B		L
Pikant			B		L
Pikkolo			C		
Pilot			C		

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Pimona			C		
Pinova		Corail ®	C		
Pirella		Pirol ®	B		L
Piros			C		L
Prima			B		L
Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE ®	C		
Rajka			B		
Rambour d’hiver					L
Rambour Franc			B		
Reanda			B		L
Rebella			C		L
Red Delicious y mutantes por ej.			A		L
Erovan	Early Red One		A		L
Fortuna Delicious			A		L
Oregon	Oregon Spur Delicious		A		L
Otago			A		L
Red Chief			A		L
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
Reine des Reinettes	Gold Parmoné, Goldparmäne		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		L

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Reinette de Orleáns					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 (Czech cultivar)			C		L
Rubin (Kazakhstan cultivar)			B		L
Rubinola			B		L
Rudens Svĭtrains	Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svitrotais, Streifling, Streifling Herbst, Sūgisjoonik, Syysjuovikas y varios otros		C		L
Saltanat			B		
Sciearly		Pacific Beauty™	A		
Scifresh		Jazz™	B		
Sciglo		Southern Snap™	A		
Sciray	GS48		A		

Variedad	Sinónimos	Marca Comercial	Grupo de Color	“Russeting”	Calibre
Scired		Pacific Queen™	A	R	
Sciros		Pacific Rose™	A		L
Selena			B		L
Shampion			B		L
Sidrunkollane Talioun					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		
Sügisdessert			C		L
Sunrise			A		
Subset				R	
Suntan				R	L
Sweet Caroline			C		L
Talvenauding			B	R	
Tellisaare			B		
Tiina	Tina		C		L
Topaz			B		
Tydeman’s Early Worcester	Tydeman’s Early		B		L
Veteran			B		
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		
Cork			B		
Zaiļijskoje	Zailiyskoe		B		
Žigulovskoje	Zhigulevskoe		C		L

PARTE II: Recomendación de la CEPE para las Manzanas para un período de prueba de 2 años.

Este texto está en período de prueba hasta noviembre de 2007. Se han subrayado las adiciones al texto existente y lo que se eliminó del mismo se indica como tachado.

Enmendar la última oración en la Sección B. Requisitos mínimos de madurez como sigue:

Se pueden considerar varios parámetros (p.ej. aspecto morfológico, sabor, firmeza y el índice refractométrico) con el objeto de verificar los requisitos mínimos de madurez y, si se mide el índice refractométrico de la pulpa, los grados Brix deberán ser mayor o igual a 9°. Sin embargo, para las variedades Annurca, Cripps Pink, Fuji, Golden Delicious, Pinova, Rafzuben, Rafzubin, y sus mutantes, este valor podrá ser mayor o igual a 10°.