



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Terma 2(c) del programa

CX/FFV 11/16/4

Abril 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

16ª reunión

Ciudad de México, México, 2 – 6 de mayo de 2011

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 a Norma para el el Aguacate y también examinará la posible conversión de la Norma del Codex Regional Europea para los Hongos Frescos Cantarelos, la Secretaría del Codex, atendiendo a la recomendación del Comité Ejecutivo, ha anexo a este documento las normas de la CEPE para el Aguacate y los Hongos Cantarelos a fin de que el Comité las examine cuando delibere acerca de estas cuestiones bajo los puntos pertinentes del programa. Además, se adjunta el Modelo de para CEPE para las Normas sobre Frutas y Hortalizas Frescas para examen del Comité cuando examine la Propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección IV, Órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius, 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.

NORMA CEPE FFV-55

Sobre la comercialización
y el control de calidad comercial de los

CANTARELOS

EDICIÓN 2010



NACIONES UNIDAS
Nueva York y Ginebra, 2010

NOTA

Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas

Las normas de calidad agrícolas elaboradas por el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas ayudan a facilitar el comercio internacional, alienta la producción de alta calidad, mejora la rentabilidad y protege los intereses de los consumidores. Las normas de la CEPE son utilizadas por los gobiernos, productores, comerciantes, importadores y exportadores, y otras organizaciones internacionales. Las mismas cubren un amplio rango de productos agrícolas, incluidas las frutas y hortalizas frescas, productos secos y deshidratados, semillas de patatas/papas (patatas/papas de siembra), carne, flores cortadas, huevos y productos de huevo.

Cualquier miembro de Naciones Unidas puede participar, en igualdad de condiciones, en las actividades del Grupo de Trabajo. Para mayor información sobre las normas agrícolas, por favor visite nuestro sitio web <www.unece.org/trade/agr>

La presente Norma revisada para los Cantarelos se basa en el documento ECE/TRADE/C/WP.7/2009/9, examinado y adoptado por el Grupo de Trabajo en su 62ª sesión.

Las denominaciones empleadas y la presentación del material en esta publicación no implican la expresión de ninguna opinión por parte de la Secretaría de las Naciones Unidas sobre la condición jurídica de cualquier país, territorio, ciudad o zona, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de nombres de compañías o productos comerciales no implica su aprobación por las Naciones Unidas.

Todo el material de la presente publicación puede citarse o reproducirse libremente, siempre que se notifique debidamente.

Por favor contacte la siguiente dirección para comentarios o consultas:

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

NORMA CEPE FFV-55 sobre la comercialización y el control de calidad comercial de la familia de los cantarelos

I. Definición del producto¹

Esta Norma se aplica a los carpóforos (cuerpos fructíferos) obtenidos de las especies de hongos comestibles de los géneros *Cantharellus* and *Craterellus*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los cantarelos destinados a la elaboración industrial.

A continuación se presenta una lista no exhaustiva de cantarelos que se comercializan:

A. Género *Cantharellus*

<i>Especie</i>	<i>Nombre común</i>	<i>Tipo comercial</i>
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	Cantarelo amatista	Cantarelo
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Cantarelo, Cantarelo dorado	Cantarelo
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P.D.Orton	Ninguno	Cantarelo
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	Cantarelo Dorado del Pacífico	Cantarelo
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	Ninguno	Cantarelo
<i>Cantharellus subpruinatus</i> Eyssart. & Buyck	Ninguno	Cantarelo
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	Cantarelo	Cantarelo

B. Género *Craterellus*

<i>Especie</i>	<i>Nombre común</i>	<i>Tipo comercial</i>
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Schaeff.) Quél.	Cantarelo trompeta, Pie amarillo	Cantarelo de invierno
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	Cuerno de la Abundancia, Trompeta de la muerte, Cantarelo negro	Cantarelo

II. Disposiciones relativas a la calidad

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad para los cantarelos en el punto de control de exportación después de su acondicionamiento y envasado.

¹ Toda la información sobre los nombres latinos provienen de la base de datos Index Fungorum, véase www.indexfungorum.org.

Sin embargo, si se aplica en los puntos siguientes a la exportación, los productos pueden mostrar lo siguiente, en relación a los requisitos de la norma:

- una ligera pérdida de frescura y turgencia
- para los productos clasificados en categorías distintas de la Categoría "Extra", un ligero deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero

El titular o el vendedor del producto deberá exponer u ofrecer el producto para la venta, entrega o comercialización de conformidad con esta norma. El titular o el vendedor será responsable de respetar dicha conformidad.

A. Requisitos mínimos

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

- estar intactos; el pedúnculo puede estar adherido al sobrerete; se puede separar la parte inferior (pie) con tierra
- 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
- ser positivamente reconocibles
- ser de consistencia firme
- presentar 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.

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

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

B. Clasificación

Los cantarelos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación

(i) Categoría "Extra"

Los cantarelos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la especie.

No deberán tener 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 canterolos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la especie.

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 superficiales leves
- defectos leves de coloración
- daños leves causados por plagas.

(iii) Categoría II

Esta categoría comprende los cantarelos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados más arriba.

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

- defectos superficiales
- defectos de coloración
- daños causados por plagas
- daños, incluido la remoción de las partes manchadas.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo del sombrerete y por la altura.

El calibre (tamaño) mínimo para los cantarelos deberá ser de 1 cm de altura.

La homogeneidad de calibre (tamaño) será opcional. Si el cantarelo está calibrado, el rango de calibre (tamaño) entre los sombreretes en el mismo envase no deberá ser mayor de 5 cm.

IV. Disposiciones relativas a las tolerancias

En todas las etapas de comercialización, para cada lote se permitirán tolerancias de calidad y calibre (tamaño) para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

A. Tolerancias de calidad

(i) "Extra" Categoría

Se permite una tolerancia del 5 por ciento, en peso de cantarelos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0,5 por ciento de los cantarelos pueden presentar las características de calidad de la Categoría II.

(ii) Categoría I

Se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso de cantarelos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento de cantarelos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

Además, se permite una tolerancia del 5 por ciento en peso de cantarelos recortados.

(iii) Categoría II

Se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso de cantarelos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta categoría, no más del 2 por ciento de los cantarelos puede estar afectado por podredumbre.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (si los cantarelos están calibrados), se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso de los cantarelos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre (tamaño).

V. Disposiciones relativas a la presentación

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cantarelos del mismo origen, calidad, especie y calibre (tamaño) (si están calibrados).

Sin embargo, una mezcla de especies muy diferentes de cantarelos podrán agruparse en envases de venta, siempre y cuando estén separados (por medio de compartimentos, por ejemplo) y sean homogéneos en calidad y, para cada especie, en origen y calibre (tamaño) (si están calibrados).

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

B. Envasado

Los cantarelos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser 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.

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.

A. Identificación

Envasador y/o expedidor:

Nombre y dirección (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, el país si es diferente del país de origen) o una marca en clave oficialmente reconocida por la autoridad nacional³.

² Estas disposiciones no se aplican a los envases de venta presentados en embalajes.

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). La marca en clave deberá estar precedida por el código ISO 3166 (alfa) del país/área correspondiente al país de la autoridad nacional pertinente si no es el país de origen.

B. Naturaleza del producto

- Nombre común, por ejemplo "Pie Amarillo!", "Trompeta de la muerte". En el caso de mezcla de especies muy diferentes de cantarelos, el nombre común de las diferentes especies;
- Tipo comercial (facultativo);
- Nombre botánico de las especies (facultativo). En el caso de mezcla de especies muy diferentes de cantarelos, el nombre botánico de las diferentes especies.

C. Origen del producto

- País de origen⁴ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción de las especies presentes.

En el caso de mezcla de especies muy diferentes de cantarelos de distintos orígenes, deberá indicarse junto al nombre de cada especie el país de origen correspondiente.

D. Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre (tamaño) (si los cantarelos están calibrados) expresado como diámetro máximo y mínimo del sobrerote en cm.

En el caso de mezcla de especies muy diferentes de cantarelos de distintos calibres (tamaños), deberá indicarse junto al nombre de cada especie el calibre (tamaño) correspondiente.

E. Marca de control oficial (facultativa)

Adoptada en 2009

Última revisión - 2010

⁴ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

NORMA CEPE FFV-42

Sobre la comercialización
y el control de calidad comercial de los

AGUACATES

EDICIÓN 2010



NACIONES UNIDAS
Nueva York y Ginebra, 2010

NOTA

Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas

Las normas de calidad agrícolas elaboradas por el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normas de Calidad Agrícolas ayudan a facilitar el comercio internacional, alienta la producción de alta calidad, mejora la rentabilidad y protege los intereses de los consumidores. Las normas de la CEPE son utilizadas por los gobiernos, productores, comerciantes, importadores y exportadores, y otras organizaciones internacionales. Las mismas cubren un amplio rango de productos agrícolas, incluidas las frutas y hortalizas frescas, productos secos y deshidratados, semillas de patatas/papas (patatas/papas de siembra), carne, flores cortadas, huevos y productos de huevo.

Cualquier miembro de Naciones Unidas puede participar, en igualdad de condiciones, en las actividades del Grupo de Trabajo. Para mayor información sobre las normas agrícolas, por favor visite nuestro sitio web <www.unece.org/trade/agr>

La presente Norma revisada para los Aguacates se basa en el documento ECE/TRADE/C/WP.7/2009/4, examinado y adoptado por el Grupo de Trabajo en su 66ª sesión.

Las denominaciones empleadas y la presentación del material en esta publicación no implican la expresión de ninguna opinión por parte de la Secretaría de las Naciones Unidas sobre la condición jurídica de cualquier país, territorio, ciudad o zona, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de nombres de compañías o productos comerciales no implica su aprobación por las Naciones Unidas.

Todo el material de la presente publicación puede citarse o reproducirse libremente, siempre que se notifique debidamente.

Por favor contacte la siguiente dirección para comentarios o consultas:

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

Norma CEPE FFV-42 sobre la comercialización y el control de calidad comercial de los aguacates

I. Definición del producto

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos (por cultivares) de *Persea americana* Mill. que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.

II. Disposiciones relativas a la calidad

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad para los aguacates en el punto de control de exportación después de su acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, si se aplica en los puntos siguientes a la exportación, los productos pueden mostrar lo siguiente, en relación a los requisitos de la norma:

- una ligera pérdida de frescura y turgencia
- para los productos clasificados en categorías distintas de la Categoría "Extra", un ligero deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero

El titular o el vendedor del producto deberá exponer u ofrecer el producto para la venta, entrega o comercialización de conformidad con esta norma. El titular o el vendedor será responsable de respetar dicha conformidad.

A. Requisitos mínimos

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

- estar intactos
- 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
- estar prácticamente exentos de plagas
- estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa del fruto
- estar exentos de daños causados por bajas temperaturas
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.
- estar exentos de humedad externa anormal
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños¹.

¹ Se permite el uso de conservantes o cualquier otra sustancia química que pueda dejar un olor extraño sobre la superficie del fruto si está de acuerdo con las reglamentaciones del país importador.

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

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

B. Requisitos de madurez

Los aguacates deben haber alcanzado un grado de desarrollo fisiológico, que asegure la continuidad del proceso de maduración hasta su finalización.

El fruto deberá haber alcanzado un contenido mínimo de materia seca medida por secado a peso constante:

- 21 % para la variedad Hass
- 20 % para las variedades Fuerte, Pinkerton, Reed y Edranol
- 19 % para las otras variedades excepto las variedades antillanas que pueden presentar un contenido menor de materia seca.

El fruto maduro debe estar exento de sabor amargo.

C. Clasificación

Los aguacates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación

(i) Categoría "Extra"

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad.

No deberán tener 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. Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

(ii) Categoría I

Los aguacates de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad.

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
- defectos leves de coloración
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol, siempre y cuando no sean de naturaleza progresiva; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm².

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

El pedúnculo, si está presente, podrá presentar daños leves.

(iii) Categoría II

Esta categoría comprende los aguacates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados más arriba.

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

- defectos de forma
- defectos de coloración
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol, siempre y cuando no sean de naturaleza progresiva; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm².

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

El pedúnculo, si está presente, podrá presentar daños.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibre se determina por peso o número de frutos.

El peso mínimo para los aguacates es 123 g excepto para la variedad Hass que es de 80 g y para las variedades antillanas que es de 170 g.

Para asegurar la homogeneidad de calibres entre los productos en el mismo envase, se deben aplicar las siguientes disposiciones:

(a) Para las variedades antillanas

El peso del fruto más pequeño no deberá ser menor del 75 por ciento del peso del fruto más grande en el mismo envase.

(b) Para las otras variedades se aplica el siguiente cuadro:

<i>Código de calibre</i>	<i>Rango de peso (g)</i>
4	781 to 1220
6	576 to 780
8	456 to 576
10	364 to 462
12	300 to 371
14	258 to 313
16	227 to 274
18	203 to 243
20	184 to 217
22	165 to 196
24	151 to 175
26	144 to 157
28	134 to 147
30	123 to 137
S*	80 to 123 (Hass variety only)

* La diferencia de peso entre el fruto más pequeño y el más grande en el mismo envase no debe ser mayor de 25 g

IV. Disposiciones relativas a las tolerancias

En todas las etapas de comercialización, para cada lote 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"

Se permite una tolerancia del 5 por ciento, en peso o número de aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0,5 por ciento de los aguacates pueden presentar las características de calidad de la Categoría II.

(ii) Categoría I

Se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número de aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento de los aguacates que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

(iii) Categoría II

Se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número de aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta categoría, no más del 2 por ciento de los aguacates pueden estar afectados por podredumbre.

B. Tolerancias de calibres

Para todas las categorías, se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número de los aguacates que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

V. Disposiciones relativas a la presentación

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad, calidad, color² y calibre.

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

B. Envasado

Los aguacates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

² Un cambio de color en las variedades de color oscuro no se considera un defecto, sin embargo, en el punto de expedición, el color del fruto en cada envase debe ser homogéneo.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser 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 pegadas individualmente en los productos deberá ser tal que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la piel.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña.

VI. Disposiciones relativas al marcado

Cada envase³ 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 y/o expedidor:

Nombre y dirección (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, el país si es diferente del país de origen) o una marca en clave oficialmente reconocida por la autoridad nacional⁴.

B. Naturaleza del producto

- "Aguacates" si el contenido no es visible desde el exterior
- "Antillano/Florida" o denominación equivalente, cuando corresponda
- Nombre de la variedad.

C. Origen del producto

- País de origen⁵ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

D. Especificaciones comerciales

- Categoría
- Número o calibre, expresado en peso mínimo y máximo
- Número de código de la escala de calibres y número de frutos cuando sea diferente del número de calibre o, facultativamente, número de calibre de la escala de calibres y peso neto del envase.

³ Estas disposiciones no se aplican a los envases de venta presentados en embalajes.

⁴ 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). La marca en clave deberá estar precedida por el código ISO 3166 (alfa) del país/área correspondiente al país de la autoridad nacional pertinente si no es el país de origen.

⁵ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

E. Marca de control oficial (facultativa)

Adoptada en 1986

Última revisión - 2010

El Régimen de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas ha publicado un material explicativo ilustrado sobre la aplicación de esta norma. La publicación se puede obtener de la librería de la OCDE en www.oecdbookshop.org.

MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

2010

El presente Modelo General ha sido revisado y adoptado en la 66a sesión del Grupo de Trabajo.



NACIONES UNIDAS
Nueva York y Ginebra, 2010

MODELO GENERAL PARA NORMAS DE LA CEPE

Sobre la comercialización y el control de calidad comercial de las frutas y hortalizas frescas

En el texto se utilizan las siguientes convenciones:

{texto}: Para el texto que explica la utilización del Modelo General. Este texto no aparece en las normas.

<texto>: Para textos opcionales para los cuales existen varias alternativas, dependiendo del producto.

NORMAS DE LA CEPE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS {código de producto }

Sobre la comercialización y el control de calidad comercial de *{nombre del producto}*

I. Definición del producto

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de *{nombre del producto}* obtenidos (por cultivares) de {referencia al nombre botánico en latín *en itálica* seguido del nombre del autor cuando corresponda} que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los *{nombre del producto}* destinados a la elaboración industrial.

{De acuerdo al Código Internacional de Nomenclatura Botánica el nombre taxonómico cuyo rango es inferior a la especie (por ejemplo, variedades, subespecies, forma) debe ir seguido sólo por el nombre del autor del rango más bajo. Ejemplo: *Apium graveolens* L. pero *Apium graveolens* var. *dulce* (Mill.) Pers. (sin la letra L. después de *Apium graveolens*.)}

{Dentro de esta sección se pueden incluir disposiciones adicionales relativas a la definición del producto}

II. Disposiciones relativas a la calidad

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad para *{nombre del producto}* en el punto de control de exportación después de su acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, si se aplica en los puntos siguientes a la exportación, los productos pueden mostrar lo siguiente, en relación a los requisitos de la norma:

- una ligera pérdida de frescura y turgencia
- <para los productos clasificados en categorías distintas de la Categoría "Extra",> un ligero deterioro debido a su desarrollo y a su carácter perecedero

El titular o el vendedor del producto deberá exponer u ofrecer el producto para la venta, entrega o comercialización de conformidad con esta norma. El titular o el vendedor será responsable de respetar dicha conformidad.

A. Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, *{nombre del producto}* deberán:

- estar intactos {dependiendo de la naturaleza del producto, se permite una desviación de esta disposición}
- 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 {en relación a los restos de tierra, se permite una desviación de esta disposición, dependiendo de la naturaleza del producto}
- estar prácticamente exentos de plagas
- <estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa del producto>
- <estar prácticamente exentos de daños causados por plagas>
- estar exentos de humedad externa anormal
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

{Dependiendo de la naturaleza del producto, se pueden incluir disposiciones adicionales para las normas específicas}.

<El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio, dependiendo de la naturaleza del producto.>

El desarrollo y condición de *{nombre del producto}* deberán ser tales que les permitan:

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

B. Requisitos de madurez

{A elaborar, dependiendo de la naturaleza del producto}.

C. Clasificación

{Nombre del producto} se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:¹

(i) Categoría "Extra"

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Deberán:

¹ En normas para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos.

.....
.....
{Disposiciones, dependiendo de la naturaleza del producto}.

No deberán tener 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

{Nombre del producto} de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Deberán:

.....
.....
.....

{Disposiciones, dependiendo de la naturaleza del producto}.

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 ligero/leve de forma
- defectos ligero/leve de coloración
- defectos ligeros/leves superficiales (de la piel/cáscara).

.....
.....
.....

{Añadir defectos adicionales permitidos, dependiendo de la naturaleza del producto}.

(iii) Categoría II

Esta categoría comprende {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados más arriba.

Deberán:

.....
.....
.....

{Disposiciones, dependiendo de la naturaleza del producto }.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación

- defectos de forma
- defectos de coloración
- defectos superficiales (de la piel/cáscara).

.....
.....
.....

{Añadir defectos adicionales permitidos, dependiendo de la naturaleza del producto}.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibre (tamaño) se determina por {el diámetro, la longitud, el peso, la circunferencia, dependiendo de la naturaleza del producto}

El calibre (tamaño) mínimo deberá ser

<Para asegurar la homogeneidad de calibres, el rango de calibres entre los productos dentro del mismo envase² no deberá ser superior

<No se aplican requisitos de calibre para {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría dependiendo de la naturaleza del producto}.>

{Añadir disposiciones sobre calibres mínimo y máximo y rango de calibres, dependiendo de la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y, posiblemente, las categorías individuales}.

IV. Disposiciones relativas a las tolerancias

En todas las etapas de comercialización, para cada lote 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"

Se permite una tolerancia del 5 por ciento, en peso o número {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0,5 por ciento de los productos/frutos pueden presentar las características de calidad de la Categoría II.

{Añadir tolerancias posibles para defectos individuales, dependiendo de la naturaleza del producto}.

(ii) Categoría I

Se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento de los productos/frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

{Añadir tolerancias posibles para defectos individuales, dependiendo de la naturaleza del producto}.

² {Definiciones: El término "envases" cubre los "envases de venta" y los envases "preenvasados/preembalados".

El envase es una parte individual de un lote, contenedor ("container") o del contenido total. El embalaje está concebido de tal forma que facilite el manejo y transporte de un número de envases para la venta o de productos a granel (suelos) o acondicionados, con el fin de evitar daños por la manipulación física y el transporte. El envase puede constituir un envase de venta. Contenedores ("containers") utilizados para el transporte por carretera, ferrocarril, marítimo y aéreo no se consideran envases.

Los envases de venta son envasados/embalados individualmente como parte de un lote o del contenido total. El envase de venta está concebido de manera que constituya una unidad de venta al consumidor o usuario final en el punto de compra.}

(iii) Categoría II

Se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número *{nombre del producto}* que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta categoría, no más del 2 por ciento de los productos/frutos pueden estar afectados por podredumbre.

{Añadir tolerancias posibles para defectos individuales, dependiendo de la naturaleza del producto}.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías {sin embargo, para las normas individuales, se pueden establecer disposiciones diferentes de acuerdo con las categorías específicas}, se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número de *{nombre del producto}* que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

{Posible disposiciones relativas a límites admisibles de desviaciones para productos calibrados o sin calibrar}.

V. Disposiciones relativas a la presentación

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase² <(o lote para los productos presentados a granel en el vehículo de transporte)> deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por *{nombre del producto}* del mismo origen, calidad, y calibre <(si están calibrados)>.

{Además, para las normas específicas, dependiendo de la naturaleza del producto, se pueden establecer disposiciones para la homogeneidad en relación a la variedad y/o tipo comercial}.

{Otras disposiciones posibles, dependiendo de la naturaleza del producto}.

.....
.....
.....

<Sin embargo, una mezcla de *{nombre del producto}* de <especies> <variedades> <tipos comerciales > <colores> muy diferentes podrán agruparse en un <envase> <envase de venta>, siempre y cuando sean homogéneos en calidad y, para cada <especie> <variedad> <tipo comercial > <color>, en origen.

{Si hay necesidad de requisitos particulares, incluido límites para el peso neto de los envases de venta, se pueden agregar en el contexto de las normas específicas.}

La parte visible del contenido del envase² <(o lote para los productos presentados a granel en el vehículo de transporte)> deberá ser representativa de todo el contenido.

B. Envasado

{Nombre del producto} deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase² deberán ser 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 pegadas individualmente en los productos deberá ser tal que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos superficiales (de la piel/cáscara).

Los envases² <(o lote para los productos presentados a granel en el vehículo de transporte)> deberán estar exentos de cualquier materia extraña.

VI. Disposiciones relativas al marcado

Cada envase³ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

<Para *{nombre del product }* transportados a granel (carga directa en un vehículo de transporte), estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y deberán fijarse en un lugar visible dentro del vehículo de transporte. >

A. Identificación

Envasador y/o expedidor:

Nombre y dirección (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, el país si es diferente del país de origen) o una marca en clave oficialmente reconocida por la autoridad nacional⁴.

B. Naturaleza del Producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- <-nombre de la variedad >
- <-nombre de la variedad (facultativo)>
- <-nombre de la variedad. En el caso de mezcla de variedades <especies> muy diferentes de *{nombre del producto }*, los nombres de las diferentes variedades <especies>.>
- <"Mezcla de *{nombre del producto }*", o denominación equivalente, en el caso de mezcla de tipos comerciales y/o colores muy diferentes de *{nombre del producto }*. Si el producto no es visible desde el exterior, se debe indicar los tipos comerciales y/o los colores y la cantidad de cada producto dentro del envase.

{Añadir el nombre del tipo comercial, dependiendo de la naturaleza del product }.

³ Estas disposiciones no se aplican a los envases de venta presentados en embalajes.

⁴ 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). La marca en clave deberá estar precedida por el código ISO 3166 (alfa) del país/área correspondiente al país de la autoridad nacional pertinente si no es el país de origen.

C. Origen del producto

- País de origen⁵ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- <En el caso de mezcla de variedades <especies> muy diferentes de {nombre del producto} de distintos orígenes, deberá indicarse junto al nombre de cada variedad <especie> el país de origen correspondiente.>
- <En el caso de mezcla de tipos comerciales y/o colores muy diferentes de {nombre del producto} de distintos orígenes, deberá indicarse junto al nombre de cada tipo comercial y/o color el país de origen correspondiente.>

D. Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre (tamaño) <(si están calibrados)>

{Añadir cualquier otro particular, dependiendo de la naturaleza del producto}.

E. Marca de control oficial (facultativa)

⁵ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

{Dependiendo de la naturaleza del producto, se puede incluir un anexo de lista de variedades}

Anexo I

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de {nombre del producto }

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.⁶

<i>Variedad</i>	<i>Sinónimos</i>	<i>Nombres comerciales</i>	<i>{Otra información dependiendo del producto }</i>

⁶ 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.

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) 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 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.

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

{En el caso de listas de variedades en las que sólo aparecen unas pocas marcas registradas, la lista podrá presentarse de la siguiente forma (inclusión de referencias a marcas de comercio en notas a pie de página)}

Anexo II

Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de {name of produce}

Algunas de las variedades 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. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.⁷

<i>Variedad</i>	<i>Sinónimos</i>	<i>{Otra información dependiendo del producto }</i>
Variedad «xyz» ⁸		

Adoptado en 1985

Última revisión - 2010

⁷ 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.

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 marca dar notificación de ello con prontitud a las Naciones Unidas y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) 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 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.

⁸ La marca comercial de propiedad privada (se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de TM® apropiada) sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

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