



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

19.ª reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

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 43.ª 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 46.ª 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. Asimismo, las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas se presentan actualmente como una combinación entre el modelo general de la CEPE y el Formato de las normas del Codex para productos mediante el cual el Comité había *“hecho hincapié en que continuaría la decisión anterior de la Comisión, según la cual se respetaría el formato de la CEPE en cuanto a las características de calidad elaboradas según las normas Codex, mientras que se respetaría el formato del Codex en relación con las disposiciones que no atañen exclusivamente a la calidad comercial”*.⁵
6. En vista que el CCFFV está debatiendo una propuesta de modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, además de nuevas normas para las berenjenas, ajos, kiwi y papas de consumo, se adjunta el modelo de la CEPE para las normas sobre frutas y hortalizas frescas así como las normas de la CEPE para los productos citados anteriormente para examen del Comité cuando examine los documentos pertinentes bajos los Temas 3, 4, 5, 6 y 8 del programa.

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.org/>.

² ALINORM 97/3, párr. 15.

³ ALINORM 99/4, párr. 19.

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

⁵ ALINORM 93/35, párrafos. 15 y 19.

NORMA CEPE FFV-05
sobre la comercialización
y el control de calidad comercial de las

BERENJENAS

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 las Berenjenas se basa en el documento ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.37, examinado y adoptado por el Grupo de Trabajo en su 66.^a 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-05 sobre la comercialización y el control de calidad de las berenjenas

I. Definición del Producto

Esta norma se aplica a las variedades de berenjenas obtenidas (por cultivares) de *Solanum melongena* L que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

De acuerdo a su forma las berenjenas se pueden distinguir en:

- Berenjenas alargadas, y
- Berenjenas redondas.

II. Disposiciones relativas a la calidad

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad para las berenjenas 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
- 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, las berenjenas:

- deberán estar intactas
- deberán estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo
- deberán estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible
- deberán estar prácticamente exentas de plagas
- deberán estar exentas de daños causados por plagas que afecten la pulpa del fruto
- deberán tener un aspecto fresco
- deberán ser de consistencia firme
- deberán ser suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo
- podrán presentar un cáliz y un pedúnculo ligeramente dañado
- deberán estar exentas de humedad externa anormal
- deberán estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

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

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

B. Clasificación

Las berenjenas se clasifican en dos categorías, según se definen a continuación:

(i) Categoría I

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

Deberán estar prácticamente exentas de quemaduras de sol.

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, sin embargo las variedades violetas (moradas) no deberán presentar una coloración verdosa
- defectos leves de la piel incluida magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no afecten más de 3 cm² de la superficie total del fruto.

(ii) Categoría II

Esta categoría comprende las berenjenas que no pueden clasificarse en la Categoría I, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados más arriba.

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

- defectos de forma
- defectos de coloración, sin embargo las variedades violetas (moradas) no deberán presentar una coloración verdosa
- defectos de la piel incluida magulladuras leves, grietas leves cicatrizadas y/o quemaduras leves de sol siempre y cuando no afecten más de 4 cm² de la superficie total del fruto.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibre (tamaño) se determina por:

- el diámetro máximo de la sección ecuatorial en el eje longitudinal, o
- por peso

Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibre entre el producto en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- (a) Para las berenjenas clasificadas por diámetro
- 20 mm para las berenjenas alargadas
 - 25 mm para las berenjenas redondas.
- (b) Para las berenjenas clasificadas por peso
- 75 g para las berenjenas entre 100 y 300 g
 - 100 g para las berenjenas entre 300 y 500 g
 - 250 g para las berenjenas de más de 500 g.

La homogeneidad de calibre (tamaño) es obligatoria para la Categoría I.

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 I

Se permite una tolerancia del 5 por ciento, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento de los frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

(ii) Categoría II

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

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (si están calibradas), se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número de berenjenas 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 berenjenas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, y calibre (si están calibradas) y presentar apreciablemente el mismo grado de desarrollo y coloración .

Las berenjenas “alargadas” envasadas en el mismo envase deberán ser suficientemente homogéneas en cuanto a su longitud.

Sin embargo, una mezcla de berenjenas *de* tipos comerciales y/o colores muy diferentes podrán agruparse en un envase, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y, para cada tipo comercial y/o color, en origen.

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

B. Envasado

Las berenjenas 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.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos deberá ser tal que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos superficiales.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña.

VI. Disposiciones relativas al marcado

Cada envase¹ 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 nacional².

¹ Estas disposiciones no se aplican a los envases de venta presentados en embalajes.

² 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

- “Berenjenas” si el contenido no es visible desde el exterior
- Nombre de la variedad (facultativo)
- “Mezcla de berenjenas”, o denominación equivalente, en el caso de mezcla de tipos comerciales y/o colores muy diferentes de berenjenas. 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.

C. Origen del producto

- País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- En el caso de mezcla de tipos comerciales y/o colores muy diferentes de berenjenas 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 calibradas) expresado como
 - Diámetro mínimo y máximo cuando están calibradas por diámetro
 - Peso mínimo y máximo cuando están calibradas por peso

E. Marca de control oficial (facultativa)

Adoptada en 1970

Última revisión en 2010

³ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

NORMA CEPE FFV-18
sobre la comercialización
y el control de calidad comercial del

AJO

EDICIÓN 2011



NACIONES UNIDAS
Nueva York y Ginebra, 2011

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 el Ajo se basa en el documento ECE/TRADE/C/WP.7/2011/12, examinado y adoptado por el Grupo de Trabajo en su 66.^a 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-18 sobre la comercialización y el control de calidad del ajo

I. Definición del producto

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de ajos obtenidos (por cultivares) de *Allium sativum* var. *sativum* L. que habrán de suministrarse frescos¹, semi-secos² y secos³ al consumidor. Se excluyen los ajos verdes que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial.

Los ajos pueden presentar varios o un solo diente (“diente solo (único)”)

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, los bulbos deberán:

- 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
- estar prácticamente exentos de plagas
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas
- ser de consistencia firme
- estar exentos de daños causados por helada o por el sol
- estar exentos de brotes externos visibles
- estar exentos de humedad externa anormal
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños⁴.

Para el ajo seco, si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no deberá ser mayor de 3 cm.

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

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

B. Clasificación

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

¹ **Ajo fresco:** producto con un tallo “verde” y con la piel exterior del bulbo todavía fresca..

² **Ajo semi-seco:** producto fresco cuyo tallo y piel exterior del bulbo no están completamente secos.

³ **Ajo seco:** producto en que el tallo, la piel exterior del bulbo y la piel que rodea cada diente están completamente secos.

⁴ Esta disposición no impide que pueda presentarse un olor y/o sabor específico causado por el ahumado.

(i) Categoría "Extra"

Los ajos de esta categoría deberá ser de calidad superior y característico de la variedad y/o tipo comercial.

Los bulbos deberán:

- estar enteros (intactos)
- presentar una forma regular
- estar bien limpio.

Los dientes deberán ser compactos.

La raíz se deberá cortar cerca de la base del bulbo en el caso de los ajos secos.

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 ajos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Los bulbos deberán:

- estar enteros (intactos)
- presentar una forma bastante regular.

Los dientes deberán ser razonablemente compactos.

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:

- leves hendiduras en la piel externa del bulbo.

(iii) Categoría II

Esta categoría comprende los ajos 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 ajos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación

- hendiduras en la piel externa o pérdida de parte de la piel externa del bulbo
- daños cicatrizados
- magulladuras leves
- forma irregular
- no más de tres dientes faltantes.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

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

El diámetro mínimo deberá ser:

- 45 mm para la Categoría "Extra"
- 30 mm para las Categorías I y II.

Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibre entre el producto en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- 15 mm cuando el bulbo más pequeño tiene un diámetro menos de 40 mm
- 20 mm cuando el bulbo más pequeño tiene un diámetro igual o superior a 40 mm

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 ajos 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 del producto puede 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 ajos 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 del producto que no satisfaga los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 1 por ciento en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

(iii) Categoría II

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

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5 por ciento en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las, se permite una tolerancia del 10 por ciento en peso o número de ajos 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 ajos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, y calibre.

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

B. Envasado

Los ajos 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 mercado

Cada envase⁵ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

⁵ Estas disposiciones no se aplican a los envases de venta presentados en embalajes.

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 nacional⁶

B. Naturaleza del producto

- “Ajo fresco”, “Ajo semi-seco”, “Ajo seco” o “Ajo solo (único)” si el contenido no es visible desde el exterior;
- Tipo comercial (“Ajo blanco”, “Ajo rosa”, etc.);
- “Ahumado”, según corresponda.

C. Origen del producto

País de origen⁷ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

D. Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre expresado como diámetro mínimo y máximo del bulbo.

E. Marca de control oficial (facultativa)

Adoptada 1966

Última revisión en 2011

⁶ 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.

⁷ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

NORMA CEPE FFV-46
sobre la comercialización
y el control de calidad commercial de los

KIWIS

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 las Berenjenas se basa en el documento ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/12, examinado y adoptado por el Grupo de Trabajo en su 66.^a 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: agrstandards@unece.org

Norma CEPE sobre la comercialización y el control de calidad de los kiwis

I. Definición del producto

Esta norma se aplica a las variedades de kiwis (también conocidas como actinidia o kiwi) obtenidos (por cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. y *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang y A.R. Ferguson que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los kiwis destinados a la elaboración industrial.

II. Disposiciones relativas a la calidad

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad para los kiwis 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 kiwis deberán:

- estar enteros (intactos) (pero sin pedúnculo)
- 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 prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa del producto
- ser de consistencia adecuadamente firme; no deberán estar blandos, resacos (arrugados) ni mojados
- estar bien formados, se excluyen los frutos dobles/múltiples]
- estar exentos de humedad externa anormal
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

El desarrollo y condición de los kiwis 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 kiwis deberán estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

Para satisfacer este requisito, la fruta en el envasado deberá haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%, lo que deberá conducir a un mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

C. Clasificación

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

(i) Categoría “Extra”

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

El fruto deberá ser de consistencia firme y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

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.

La relación entre el diámetro mínimo/máximo del fruto medido en su sección ecuatorial deberá ser igual o mayor de 0,8.

(ii) Categoría I

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

El fruto deberá ser de consistencia firme y 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 (pero sin hinchazón o deformidades)
- defectos leves de coloración
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área total afectada no supere 1 cm²
- pequeñas “marcas Hayward” similares a líneas longitudinales y sin protuberancia

La relación entre el diámetro mínimo/máximo del fruto medido en su sección ecuatorial deberá ser igual o mayor de 0,7.

(iii) Categoría II

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

El fruto deberá ser de consistencia razonablemente firme y la pulpa no deberá mostrar ningún defecto serio.

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

- defectos de forma
- defectos de coloración
- defectos de la piel tales como cortes pequeños cicatrizados o tejido con rasguños / raspaduras siempre y cuando el área total afectada no supere 2 cm²
- varias “marcas Hayward” más pronunciadas con una leve protuberancia
- magulladuras leves.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibre (tamaño) se determina por el peso del fruto.

El peso mínimo para la Categoría “Extra” es 90 g, para la Categoría I es 70 g y para la Categoría II es 65 g.

Para asegurar la homogeneidad de calibre (tamaño), el rango de calibre entre el producto en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- 10 g para los frutos que pesen hasta 85 g
- 15 g para los frutos que pesen entre 85 g y 120 g
- 20 g para los frutos que pesen entre 120 g y 150 g
- 40 g para los frutos que pesen 150 g o más.

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 kiwis 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 frutos 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 kiwis 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 frutos 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 kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta categoría, no más del 2 por ciento de los frutos pueden estar afectados por podredumbre.

B. Tolerancias de calibre

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

Sin embargo, los kiwis no deberán pesar menos de 85 g en la Categoría “Extra”, 67 g en la Categoría I y 62 g en la Categoría II.

V. Disposiciones relativas a la presentación

A. Homogeneidad

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

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

B. Envasado

Los kiwis 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.

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 envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña.

VI. Disposiciones relativas al mercado

Cada envase¹ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

¹ Estas disposiciones no se aplican a los envases de venta presentados en embalajes.

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 nacional².

B. Naturaleza del producto

- “Kiwi” y/o “Actinidia” si el contenido no es visible desde el exterior
- Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto

- País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

D. Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre expresado por el peso mínimo y máximo del fruto
- Número de frutas (facultativo).

E. Marca de control oficial (facultativo)

Adoptada en 1988

Última revisión en 2010

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

² 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.

³ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

NORMA CEPE FFV-52
sobre la comercialización
y el control de calidad comercial de la
PAPA TEMPRANERA Y DE CONSUMO
EDICIÓN 2011



NACIONES UNIDAS
Nueva York y Ginebra, 2011

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 las Berenjenas se basa en el documento ECE/TRADE/C/WP.7/2011/8, examinado y adoptado por el Grupo de Trabajo en su 66.ª 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-52 sobre la comercialización y el control de calidad comercial de la papa (patata) tempranera y de consumo

I. Definición del producto

Esta norma se aplica a las variedades de papa de tempranera y de consumo obtenidas (por cultivares) de *Solanum tuberosum* L. y sus híbridos que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen la papa tempranera y de consumo destinada a la elaboración industrial.

La papa tempranera se obtiene de las variedades tempranas y/o que se cosechan a principios de la temporada en el país de origen. La papa tempranera significa la papa cosechada antes de que esté completamente madura, comercializada inmediatamente después de su recolección, y cuya piel se puede quitar fácilmente sin pelar.

II. Disposiciones relativas a la calidad

El objeto de esta norma es definir los requisitos de calidad para la papa tempranera y de consumo 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
- 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

- (a) A reserva de las tolerancias permitidas, los tubérculos deberán:
- presentar la apariencia normal de la variedad, de acuerdo con la zona de producción
 - estar enteros (intactos) es decir, no deberán presentar ninguna parte removida ni haber sufrido ningún daño que los haga aparecer incompletos
 - sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo
 - estar prácticamente limpios
 - ser de consistencia firme
 - exentos de defectos internos o externos perjudiciales para el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase tales como:
 - manchas oscuras debido al calor
 - grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (sólo para las variedades en que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad
 - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminada mediante un pelado normal no constituye un defecto;
 - deformaciones serias
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negra que no superen los 5 mm de profundidad en el caso de la papa de consumo
 - manchas pardas (*rojizas*), huecos o corazón negro y otros defectos internos
 - costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más en el caso de la papa de consumo
 - costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo
 - daños causados por congelación o refrigeración

- estar exentos de humedad externa anormal, es decir, adecuadamente "secada" si se han lavado
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

En el caso de la papa tempranera, una ausencia parcial de la piel no se considerará como un defecto. Las papas de consumo deben estar cubiertas con la piel bien formada, es decir, la piel tiene que estar completamente desarrollada y madura y cubrir toda la superficie del tubérculo.

En las papas tempraneras, no se permite la germinación. Las papas de consumo deben estar prácticamente exentas de brotes, es decir, los brotes no pueden ser más de 3 mm de longitud.

El desarrollo y condición de las papas tempraneras y de consumo deberán ser tales que les permitan:

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

(b) Cada envase o lote deberá estar exento de desperdicio, es decir, tierra pegada o suelta, brotes crecidos separados, materia extraña.

III. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

El calibre (tamaño) se determina por una malla cuadrada (por tamizado).

Los tubérculos deberán presentar:

- un calibre mínimo tal que no puedan pasar por una malla cuadrada (tamíz) de:
 - 28 mm x 28 mm para la papa tempranera
 - 35 mm x 35 mm para la papa de consumo
 - 30 mm x 30 mm para variedades largas de papas de consumo según se definen a continuación
- un calibre máximo tal que puedan pasar de una malla cuadrada (tamíz) de 80 mm x 80 mm, o para las variedades largas, de 75 mm x 75 mm

Se permitirán papas tempraneras y papas de consumo que superen el calibre máximo, siempre y cuando la diferencia máxima de calibre entre el tubérculo más pequeño y el más grande no sea mayor de 30 mm y se comercialicen bajo una denominación específica.

Los tubérculos con un rango de calibre entre 18 mm y 35 mm pueden ser comercializados bajo la denominación de "medio / mediano" o una denominación equivalente.

La homogeneidad de calibre no es obligatoria. Sin embargo, en envases de venta de hasta 5 kg de peso neto, la diferencia máxima permitida entre el tubérculo más pequeño y el más grande no deberá superar los 30 mm.

Una variedad se considera en la medida en que está descrita como largas o larga ovalada en la lista nacional de variedades del país donde ha sido desarrollada.

Los requisitos de calibre no se aplican a las variedades largas de forma irregular (por ejemplo "Stella", "Ratte" o "Pink Fir Apple").

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

- (a) Se permitirán tubérculos que no satisfagan los requisitos mínimos:
- 4 por ciento en peso de papas tempraneras
 - 6 por ciento en peso de papas de consumo.

Sin embargo, dentro de esta tolerancia, se permitirá un máximo de 1 por ciento en peso de tubérculos afectados por podredumbre seca o húmeda.

(b) Además se permitirá lo siguiente:

- 1 por ciento en peso de desperdicio para las papas tempraneras
- 2 por ciento en peso de desperdicio, del cual un máximo de 1 por ciento de tierra suelta, para las papas de consumo

B. Tolerancias de calibre

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

C. Tolerancias para otras variedades

Para otras variedades, se permite un 2 por ciento en peso.

V. Disposiciones relativas a la presentación

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote para los productos presentados a granel en el vehículo de transporte) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas tempraneras o de consumo del mismo origen, calidad, color de la piel y de la pulpa y calibre (si están calibrados).

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

B. Envasado

Las papas tempraneras y de consumo deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido y de asegurar una ventilación adecuada.

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.

En el caso de las papas tempraneras, se pueden utilizar materiales de embalaje especiales (por ejemplo turba) con el fin de proteger mejor al producto durante el transporte a larga distancia.¹

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 o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se hará de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

Para las papas tempraneras y de consumo transportadas 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.

¹ El uso de algunos materiales de embalaje (por ejemplo la turba) no está permitido en algunos países.

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

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.

B. Naturaleza del producto

- “Papa tempranera”, “Papa nueva” o una denominación equivalente o “Papa de consumo” si el contenido no es visible desde el exterior
- Nombre de la variedad
- Denominación específica para las papas tempraneras y de consumo que superen el calibre máximo, según corresponda
- “Media / Mediana” o una denominación equivalente, según corresponda.

C. Origen del producto

- País de origen⁴ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción

D. Especificaciones comerciales

- Calibre (si están calibradas) expresado como el calibre mínimo seguido por las palabras “y superior” o como calibre mínimo y máximo
- Indicaciones facultativas: color de la pulpa (por ejemplo, amarilla o blanca), color de la piel, forma del tubérculo (redondo o alargado) y tipo de cocción (por ejemplo harinoso o firme).

E. Marca de control oficial (facultativa)

Adoptada en 1961

Última revisión en 2011

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

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.

⁴ Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente utilizado.

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

2011

El presente Modelo General ha sido revisado y adoptado en la 67ª reunión del Grupo de Trabajo.



NACIONES UNIDAS
Nueva York y Ginebra, 2011

MODELO GENERAL PARA NORMAS DE LA CEPE

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:

.....
.....

{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).

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

.....
.....
.....
{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}.

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.}

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}.

(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.

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.

B. Naturaleza del Producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- <-nombre de la variedad >
< el nombre de la variedad se puede reemplazar por un sinónimo. Se puede dar el nombre comercial⁵ sólo en adición al de la variedad o sinónimo >
- <-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 }.

C. Origen del producto

- País de origen⁶ 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 El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

⁶ 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. En cuanto a los requisitos de etiquetado, favor referirse a la sección VI de esta norma.⁷

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

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 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 licenciarios 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 registrada, 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 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. 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.⁸

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

Adoptado en 1985
Última revisión - 2011

⁸ 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 licenciarios de éstos.