

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2c del programa

CX/FFV 02/4
Mayo 2002

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

*Décima reunión
Ciudad de México, México, 19-14 de junio de 2002*

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 (Ginebra, Suiza, 4 – 7 de junio de 1996), el Comité Ejecutivo del Codex 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 (Roma, Italia, 24-25 de junio de 1999), el Comité Ejecutivo del Codex subrayó la necesidad de que ambas partes intercambiaran información, reconociendo a la vez la importancia de armonizar las normas de esos productos y de llegar a un consenso lo más amplio posible con respecto a todas las normas internacionales.³
4. La Comisión del Codex Alimentarius también recalcó la necesidad de que el CCFFV colaborara y coordinara sus trabajos con la CEPE a fin de elaborar normas armonizadas y evitar la duplicación de esfuerzos. Además de evitar toda duplicación innecesaria de actividades, esa colaboración beneficiaría tanto al Codex como a la CEPE dado que permitiría que la Comisión utilizara las normas de la CEPE como punto de partida para elaborar las normas del Codex y de ese modo confiriera reconocimiento internacional a las normas de la CEPE.⁴
5. En vista de que el CCFFV examina actualmente los proyectos de normas del Codex para las naranjas, así como los anteproyectos de normas para las manzanas, las uvas de mesa y los tomates, y de que está terminando las secciones relativas a la calibración (limas, pomelos y toronjas), respecto de los cuales ya existen normas de la CEPE que se utilizaron como referencia al elaborar las normas del Codex antes mencionadas, la Secretaría del Codex, atendiendo a la recomendación del Comité Ejecutivo, ha anexo a este documento las normas de la CEPE para los frutos cítricos, las manzanas y las peras, las uvas de mesa y los tomates a fin de que el Comité las examine cuando delibere acerca de las normas del Codex correspondientes durante su próxima reunión.

¹ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 12ª edición, páginas []

² ALINORM 97/3, párr. 15

³ ALINORM 99/4, párr. 19

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

COMITÉ PARA EL COMERCIO, LA INDUSTRIA Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Mejora de la Calidad

56ª reunión, Ginebra, 6-8 de noviembre de 2000

INFORME DE LA 56ª REUNIÓN

Addendum 3Nota del Secretariado

Este documento contiene la norma revisada de la CEPE para los Frutos Cítricos (FFV-14) como lo adoptara el Grupo de Trabajo.

NORMA FFV-14 DE LA CEPE

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

FRUTOS CÍTRICOS

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

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO¹

Esta norma se aplica a las frutas que se indican a continuación, clasificadas como “frutos cítricos”, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen los frutos cítricos destinados a la elaboración industrial:

- limones de las variedades (cultivares) obtenidas de las especies *Citrus limon* (L.) Burm. f.
- limas de las variedades (cultivares) obtenidas de las especies *Citrus latifolia* (Yu Tan) Tan que es una lima ácida de gran tamaño conocida también como lima gigante, lima persiana, lima tahitiana y sus híbridos.
- mandarinas *Citrus reticulata* (Blanco) incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex tan.), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Tan.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de esas especies y sus híbridos.
- naranjas de las variedades (cultivares) obtenidas de las especies *Citrus sinensis* (L.) Obs.
- toronjas de las variedades (cultivares) obtenidas de las especies *Citrus paradisi* Macf. y sus híbridos.
- pomelos o Shaddok de las variedades (cultivares) obtenidas de las especies *Citrus maxima* (Burm.) Merr. y sus híbridos.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. REQUISITOS MÍNIMOS

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

- intactos;
- sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara;
- exentos de indicios de resequeidad interna;
- prácticamente exentos de plagas;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o por congelación;

¹ La información relativa a los nombres botánicos se obtuvo en la base de datos GRIN; véase www.ars-grin.gov.

- estar exentos de toda humedad externa anormal,
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Los frutos deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta los criterios apropiados para la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.

El desarrollo y estado de madurez de los frutos cítricos deberán ser tales que les permitan:

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

Los frutos cítricos que satisfagan este requisito de madurez podrán ser “desverdecidos”. Se permitirá este tratamiento sólo si no se modifican las otras características organolépticas naturales. Dicha operación deberá realizarse de la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión, de ser necesario.

B. REQUISITOS DE MADUREZ

La madurez de los frutos cítricos se determina según los siguientes parámetros especificados para cada una de las especies que figuran a continuación:²

- 1) contenido mínimo de zumo (jugo)
- 2) contenido mínimo total de sólidos solubles (TSS), es decir, contenido mínimo de azúcar
- 3) coloración

El grado de coloración deberá ser tal que, tras el desarrollo normal, las naranjas alcancen la coloración normal de la variedad en su punto de destino.

Limones

- Contenido mínimo de zumo (jugo):
 - Limones “Verdelli” y “Primofiore”: 20%
 - Otros limones: 25%
- Coloración: la coloración deberá ser la típica de la variedad. Sin embargo, se admiten frutos con coloración verde (pero no verde oscura), siempre que satisfagan los requisitos mínimos en cuanto al contenido de zumo (jugo).

Limas

- Contenido mínimo de zumo (jugo): 42%
- Coloración: la coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie total del fruto. El fruto deberá ser verde, aunque podrá presentar una descoloración (motas amarillas) hasta un máximo del 30 por ciento de su superficie.

Satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos

- Satsumas distintas de las variedades de mandarinas y sus híbridos: 33%
- Clementinas: 40%
- Coloración: la coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en un tercio de la superficie del fruto.

Naranjas²

- Thomson Navel y Tarocco: 30%
- Washington Navel: 33%
- Otras variedades: 35%

² Reserva de Israel: El parámetro de la relación azúcar/ácido debería incluirse en la norma.

² Reserva de Israel: Debería incluirse en la norma una relación mínima de azúcar/ácido de 6,0:1 para las naranjas y de 5,5:1 para las naranjas pigmentadas.

- Coloración:³ La coloración deberá ser característica de la variedad. Sin embargo, se permitirán frutos con un ligero color verde siempre que no supere una quinta parte de la superficie total del fruto.

Toronjas

- Contenido mínimo de zumo (jugo): 35%
- Contenido mínimo de azúcar (TSS): 9% para Oroblanco
- Coloración: la coloración deberá ser la típica de la variedad. Sin embargo, se admiten frutos con coloración verdosa (verde en Oroblanco), siempre que se satisfagan los requisitos mínimos en cuanto al contenido de zumo (jugo).

Pomelos (Shaddock)

- Contenido mínimo de azúcar (TSS): 8%
- Coloración: la coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto.

C. CLASIFICACIÓN

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

i) Categoría “Extra”

Los frutos cítricos de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

ii) Categoría I

Los frutos cítricos de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las características de la variedad y/o tipo comercial.

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

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto, tales como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.;
- defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.

iii) Categoría II

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

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre que los frutos cítricos mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- piel rugosa;
- defectos de la piel producidos durante la formación del fruto; tales como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.;

³ *Reserva de Bélgica, Dinamarca, Alemania, Países Bajos, Eslovaquia, Suecia y el Reino Unido: Deberían admitirse las naranjas de piel verde siempre que sus requisitos de madurez se conformen a los parámetros siguientes:*
 - contenido mínimo de zumo (jugo): 38%
 - relación mínima azúcar/ácido: 6,5:1

- defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.;
- alteraciones superficiales de la piel ya sanadas;
- separación ligera y parcial del pericarpio en el caso de las naranjas (que se permite para satsumas, clementinas, y otras variedades de mandarinas y sus híbridos).

III. DISPOSICIONES RELATIVAS LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE

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

A. CALIBRE MÍNIMO

Se excluyen los frutos de dimensión mínima inferior a la que se indica a continuación:

- Limones 45 mm
- Limas 42 mm
- Satsumas
Otras variedades de mandarinas y sus híbridos 45 mm
- Clementinas 35 mm
- Naranjas 53 mm
- Toronjas y sus híbridos 70 mm
- Pomelos 110 mm

B. Escalas de calibres

Las escalas de calibres son las siguientes

Limones		Limas	
Código de calibre	Diámetro en mm	Código de calibre	Diámetro en mm
0	79-90		
1	72 – 83	1	58 – 67
2	68 – 78	2	53 – 62
3	63 – 72	3	48 – 57
4	58 – 67	4	45 – 52
5	53 – 62	5	42 – 49
6	48 – 57		
7	45 – 52		

Satsumas, clementinas y otras variedades de mandarinas y sus híbridos		Naranjas	
Código de calibre	Diámetro en mm	Código de calibre	Diámetro en mm
1 - XXX	78 y más		
1 - XX	67 – 68		
1 – X	63 – 74	0	92 – 100
2	58 – 69	1	87 – 100
3	54 – 64	2	84 – 96
4	50 – 60	3	81 – 92
5	46 – 56	4	77 – 88
6 ⁴	43 – 52	5	73 – 84
7	41 – 48	6	70 – 80
8	39 – 46	7	67 – 76
9	37 – 44	8	64 – 73
10	35 – 42	9	62 – 70
		10	60 – 68
		11	58 – 66
		12	56 – 63
		13	53 – 60

⁴ El calibre por debajo de 45 mm se refiere sólo a las clementinas.

Toronja y sus híbridos		Pomelos	
Código de calibre	Diámetro en mm	Código de calibre	Diámetro en mm
1	109 – 139	1	156 – 170
2	100 – 119	2	148 – 162
3	93 – 110	3	140 – 154
4	88 – 102	4	132 – 146
5	84 – 97	5	123 – 138
6	81 – 93	6	116 – 129
7	77 – 89	7	110 – 118
8	73 – 85		
9	70 – 80		

C. Homogeneidad

La uniformidad de calibres se logra aplicando las antedichas escalas de calibres, salvo que se indique otra cosa, a saber:

- (i) Para los frutos dispuestos en capas regulares en el envase la diferencia máxima entre el fruto más pequeño y el más grande no deberá superar los calibres máximos siguientes:

	Código de calibre	Diferencia máxima entre frutos del mismo envase en mm
Limones	0 – 7	7
Limas	1 – 5	7
Satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos	1 – 4	9
	5 – 6	8
	7 – 10	7
Naranjas	0 – 2	11
	3 – 6	9
	7 – 13	7

- (ii) Para los frutos no dispuestos en capas regulares en los envases y los frutos en envases unitarios para la venta directa al consumidor, confeccionados según el número de frutos, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande dentro del mismo envase no deberá superar la gama del calibre apropiado de la escala de calibres.
- (iii) Para los frutos presentados en cajas a granel y los frutos presentados en envases unitarios para la venta directa al consumidor confeccionados según el peso de los frutos, la diferencia máxima de calibre entre el fruto más pequeño y el más grande dentro del mismo lote o envase no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos de la escala de calibres.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

i) Categoría “Extra”

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

ii) Categoría I

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

iii) Categoría II

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

Dentro de esta tolerancia, se permite un 5% como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías y tipos de presentación: se permite el 10% en número o en peso de los frutos cítricos que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior (o de los frutos correspondientes a la combinación de tres calibres) al mencionado en los envases o los documentos de transporte.

En todo caso, la tolerancia del 10% sólo se aplica a frutos no inferiores a los calibres mínimos siguientes:

- Limones	43 mm
- Limas	40 mm
- Satsumas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos	43 mm
- Clementinas	34 mm
- Naranjas	50 mm
- Toronjas y sus híbridos	67 mm
- Pomelos	98 mm

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos cítricos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.

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

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

B. ENVASADO

Los frutos cítricos deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Si los frutos se presentan envueltos, debe utilizarse papel fino, seco, nuevo y sin olor.⁵

Se prohíbe el uso de cualquier sustancia que tienda a modificar las características naturales de los frutos cítricos, especialmente su sabor u olor⁵.

Los envases o lote, para los productos presentados a granel, deberán estar exentos de toda materia extraña. No obstante, se permite la presencia de ramitas cortas (no leñosas) con algunas hojas verdes adheridas a los frutos.

C. FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los frutos cítricos podrán presentarse:

- (a) dispuestos en capas regulares en los envases.
- (b) no dispuestos en capas regulares en los envases o en cajas a granel. Esta forma de presentación sólo se permite para las Categorías I y II.
- (c) en envases unitarios, para la venta directa al consumidor, de un peso inferior a 5 kg, confeccionados
 - según el número de frutos, o
 - según el peso de los frutos.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase⁶ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

⁵ Se permite el uso de conservantes o cualquier otra sustancia química que pueda dejar un olor extraño en la piel del fruto cuando ello sea compatible con los reglamentos del país importador.

Para los frutos cítricos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

A. IDENTIFICACIÓN

Envasador) Nombre y dirección o
 y/o) marca en clave oficialmente
 Expedidor) emitida o aceptada⁷

B. NATURALEZA DEL PRODUCTO

- Nombre de la especie si el producto no es visible desde el exterior, salvo para satsumas, clementinas, otras variedades de mandarinas y sus híbridos para los cuales el nombre de la especie o variedad es obligatorio.
- Nombre de la variedad, para las naranjas
- Nombre del tipo:
 - para limones: la indicación “Verdelli” y “Primofiore” según corresponda
 - para clementinas: la indicación “Clementinas sin semilla”. “Clementinas” (1-10 semillas), “Clementinas con semillas” (más de 10 semillas) según corresponda.
 - para toronjas y sus híbridos: la indicación “rosas” o “rojas” según corresponda
 - para pomelos: la indicación “rosas” o “rojos” según corresponda.

C. ORIGEN DEL PRODUCTO

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

D. ESPECIFICACIONES COMERCIALES

- Categoría;
- Código de calibre para los frutos presentados conforme a la escala de calibres o el código de calibre superior o inferior en el caso de tres calibres consecutivos de la escala de calibres;
- Código de calibre y número de frutos, en el caso de los frutos dispuestos en capas en el envase;
- Cuando proceda, la indicación del uso de conservantes; u otras sustancias químicas utilizadas, en la medida en que tal uso sea compatible con los reglamentos del país importador⁸.

E. MARCA OFICIAL DE CONTROL (FACULTATIVO)

Publicada en 1963
 Revisada en 1992, 2000
 La Norma de la CEPE para los Frutos Cítricos
 ha dado lugar a la publicación de un folleto explicativo por el Régimen de la OCDE

⁶ *Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor, no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a las disposiciones nacionales previstas en la materia. En todo caso, estas indicaciones deberán figurar en el embalaje de transporte que contenga tales envases.*

⁷ *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).*

⁸ *Reserva de Chile.*

COMITÉ PARA EL COMERCIO, LA INDUSTRIA Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Mejora de la Calidad

56ª reunión, Ginebra, 6-8 de noviembre de 2000

INFORME DE LA 56ª REUNIÓN

Addendum 1Nota del Secretariado

Este documento contiene la norma revisada de la CEPE para las Manzanas y Peras (FFV-1) como lo adoptara el Grupo de Trabajo.

NORMA FFV-01 DE LA CEPE

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

MANZANAS Y PERAS

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

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las manzanas y peras de las variedades (cultivares) obtenidas del *Malus domestica Borkh* y *Pyrus communis L.*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen las manzanas y peras destinadas a la elaboración industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. REQUISITOS MÍNIMOS

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

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

Además, los frutos deberán haberse recolectado cuidadosamente

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

- proseguir el proceso de maduración con el fin de poder alcanzar el grado de madurez adecuado en función de las características varietales¹
- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

B. CLASIFICACIÓN

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

¹ Debido a las características varietales de la variedad Fuji con respecto a madurez en el momento de la cosecha, se permite el corazón acuoso radial (radial watercore) siempre que esté contenido dentro de los haces vasculares de cada fruto.

i) Categoría “Extra”

Las manzanas y peras de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Su forma, calibre y coloración deberán ser características de la variedad² y estar provistas de pedúnculo intacto.

La pulpa deberá estar exenta de todo daño.

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

Las peras no deberán ser granulosas.

ii) Categoría I

Las manzanas y peras de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Su forma, calibre y coloración deberán ser características de la variedad²

La pulpa deberá estar exenta de todo daño.

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

- un defecto leve de forma
- un defecto leve de desarrollo
- un defecto leve de coloración
- defectos leves de la piel que no deberán extenderse más de los límites siguientes:
 - 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada;
 - 1 cm² de la superficie total para los otros defectos a excepción del moteado (*Venturia inaequalis*), que no deberá extenderse más de 0,25 cm² en área acumulada;
 - magulladuras leves que no excedan 1 cm² y que no estén descoloridas.

En cuanto a las manzanas, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre que el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada. En el caso de las peras, el pedúnculo podrá estar ligeramente dañado.

Las peras no deberán ser granulosas.

iii) Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas y peras que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.²

La pulpa no deberá presentar defectos graves.

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

- defectos de forma
- defectos de desarrollo
- defectos de coloración
- defectos de la piel que no deberán extenderse más de los límites siguientes:
 - 4 cm de longitud para los defectos de forma alargada.
 - 2,5 cm² de superficie total para los otros defectos, incluidas la magulladuras levemente descoloridas a excepción del moteado (*Venturia inaequalis*) que no deberá extenderse más de 1 cm² en área acumulada.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso. Sin embargo, cuando se calibra por peso, el peso mínimo ha de establecerse de manera que todos los frutos tengan, según corresponda, el diámetro mínimo que se indica a continuación:

² Los criterios de coloración y "russeting" para las manzanas figuran en el Anexo I a la presente norma.

Se exige un diámetro mínimo para todas las categorías, según las disposiciones siguientes:

	Extra	Categoría I	Categoría I
Manzanas: ^{3 4}			
Variedades de frutos grandes ⁵	65 mm	60 mm	60 mm
Otras variedades.....	60 mm	55 mm	50 mm
Peras:			
Variedades de frutos grandes.....	60 mm	55 mm	55 mm
Otras variedades.....	55 mm	50 mm	45 mm

Como excepción, y para las peras de verano que figuran en el Anexo a la presente norma, no se exigirá el calibre mínimo para los envíos efectuados del 10 de junio al 31 de julio, ambos incluidos, de cada año.

Para asegurar la homogeneidad de calibre en el envase, la diferencia de diámetro entre los frutos presentados en un mismo envase se limitará a:⁶

- 5 mm para los frutos de la Categoría “Extra” y los frutos de las categorías I y II presentados en hileras y capas⁷
- 10 mm para los frutos de la Categoría I presentados a granel en el envase o preenvasados.⁸

No se ha establecido un límite de homogeneidad en cuanto a calibre para los frutos de la Categoría II presentados a granel en el envase o preenvasados.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

i) Categoría “Extra”

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

ii) Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las manzanas o peras que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Sin embargo, esta tolerancia no se aplica a las peras sin pedúnculo.

iii) Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las manzanas o peras que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. Dentro de esta tolerancia podrá admitirse un máximo del 2%, en número o en peso, de los frutos que presenten los defectos siguientes:

- ataques importantes de acorchado (bitter pit), o corazón acuoso/vitrescencia de la pulpa (water-core)
- daños leves o grietas no cicatrizadas
- síntomas muy leves de podredumbre
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto y/o alteración de la pulpa causada por insectos nocivos.

³ La Comunidad Europea ha adoptado calibres mínimos de nivel superior para las manzanas, de la manera siguiente:

- Variedades de fruto grande: 70 mm para la categoría “Extra”; 65 mm para las Categorías I y II.
- Otras variedades: 60 mm para la Categoría “Extra”; 55 mm para las Categorías I y II..

⁴ Polonia, Australia y Nueva Zelanda han expresado reservas a la modificación de los calibres mínimos actuales.

⁵ La lista no exhaustiva de las variedades de frutos grandes figura en el Anexo de la presente norma.

⁶ Reserva de Chile relativa a la variedad Fuji.

⁷ Sin embargo, para las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Horneurger, la diferencia de diámetro puede alcanzar 10 mm.

⁸ Sin embargo, para las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Homeburger, la diferencia de diámetro puede alcanzar 20 mm.

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías:

- (a) para los frutos sujetos a normas de homegeneidad, 10%, en número o en peso, de los frutos que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase, con una variación máxima de 5 mm por debajo del calibre mínimo exigido para los frutos clasificados en el menor de los calibres autorizados.
- (b) para los frutos no sujetos a normas de homegeneidad, 10%, en número o en peso, de los frutos que no alcanzan el calibre mínimo previsto, con una variación máxima de 5 mm por debajo de dicho calibre mínimo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION**A. HOMOGENEIDAD**

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

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

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

En el caso de manzanas presentadas en envases de un peso neto no superior a 2 kg, no se exige la homogeneidad en cuanto a la variedad. Si se trata de la comercialización de diferentes variedades de manzanas en un mismo envase, no se exige la homogeneidad en cuanto al origen.

B. ENVASADO

Las manzanas y las peras deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los envases deberán estar exentos de toda materia extraña.

C. FORMAS DE PRESENTACIÓN

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

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase⁹ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

A. IDENTIFICACIÓN

Envasador) Nombre y dirección o
y/o) marca en clave oficialmente

Expedidor) emitida o aceptada¹⁰

B. NATURALEZA DEL PRODUCTO

- “Manzanas” o “Peras” si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad o de las variedades, según corresponda.

C. ORIGEN DEL PRODUCTO

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

⁹ *Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor, no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a las disposiciones nacionales previstas en la materia. En todo caso, estas indicaciones deberán figurar en el embalaje de transporte que contenga tales envases.*

¹⁰ *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).*

D. ESPECIFICACIONES COMERCIALES

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

En el caso de identificación por calibre, este deberá expresarse de la siguiente forma:

- (a) para los frutos sujetos a normas de homogeneidad, en los diámetros mínimo y máximo;
- (b) para los frutos no sujetos a normas de homogeneidad, en el diámetro del fruto más pequeño del envase.

E. MARCA OFICIAL DE CONTROL (FACULTATIVO)

Publicada en 1960.

Revisada en 1996, 2000

La Norma de la CEPE para las Manzanas y Peras
ha dado lugar a la publicación de un folleto explicativo por el Régimen de la OCDE.

ANEXO

1. Criterios de coloración, russeting y tamaño para manzanas

Grupos de color y códigos

Categoría de calidad	Grupo de color		
	A	B	C
	Variedades rojas	Variedades de coloración mixta roja	Variedades estriadas, ligeramente coloreadas
Extra	3/4	1/2	1/3
I	1/2	1/3	1/10
II	1/4	1/10	–

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

G = Variedades de fruto grueso.

Variedades	Sinónimos	Grupo de color	Russeting	Tamaño
Abbondanza		C		
Akane	Prime Rouge, Tohoku 3	B		
Alkmene		C		
Altländer				G
Apollo		C		G
Arlet		C		G
Ashmead's Kernel			R	
Belfort	Pella	B		
Bellavista	Vista Bella	B		
Belle de Boskoop y mutaciones			R	G
Belle fleur double				G
Berlepsch		C		
Bismarck				G
Black Ben Davis		A		G
Black Stayman		A		G
Blenheim				G
Boskoop rouge	Red Boskoop	B	R	G
Braeburn		C		G
Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel			G
Brettacher				G
Calvilles, Groupe des				G
Cardinal		B		
Carmio		A		
Carola	Kalco	C		G
Casanova de Alcobaça		C		
Charden				G
Charles Ross				G
Chata Encarnada		C		
Cherry Cox		B		
Commercio		C		
Cortland		B		G
Cox's Orange Pippin (Cox orange y mutaciones ^a)		C	R	
Cox Pomona				G

Variedades	Sinónimos	Grupo de color	Russeting	Tamaño
Crimson Bramley				G
Cunha	Riscadinha	C		
Delicious Ordinaire	Ordinary Delicious	B		
Delicious Pilafa		B		G
Democrat		A		G
Discovery		B		
Dunn's Seedling			R	
Egremont Russet			R	
Elan				G
Ellison's orange	Ellison	C		G
Elstar		C		
Finkenwerder				G
Fortuna Delicious		A		G
Fortune			R	
Fuji		C		G
Gala		C		
Garcia				G
Gelber Edel				G
Glorie von Holland				G
Gloster 69		B		G
Golden Delicious y mutaciones				G
Golden Russet			R	
Graham	Graham Royal Jubilé			G
Granny Smith				G
Gravenstein rouge	Red Gravenstein	B		G
Gravensteiner	Gravenstein			G
Greensleeves				G
Grossherzog Friedrich von Baden				G
Herma				G
Honey gold				G
Horneburger				G
Howgate Wonder				G
Idared		B		G
Imperatore	Emperor Alexander	C		G
Ingrid Marie		B	R	
Jacob Fisher				G
Jacques Lebel				G
Jamba		C		G
James Grieve y mutaciones				G
James Grieve rouge	Red James Grieve	B		G
Jerseymac		B		
Jester				G
Jonagold ^b		C		G
Jonagored		A		G
Jonathan		B		
Jupiter				G
Karmijn de Sonnaville		C	R	G
Katy	Katja	B		
Kent			R	
Kidd's Orange Red		C	R	

Variedades	Sinónimos	Grupo de color	Russeting	Tamaño
King David		A		
Königin	The Queen			G
Lane's Prince Albert				G
Laxton's Superb		C	R	
Lemoen Apfel	Lemoenappel			G
Lobo		B		
Lord Lambourne		C		
Maigold		C		G
Mantet rouge	Red Mantet	C		
Mcintosh Red		B		
Melodie		C		
Melrose		C		G
Mingan	Peromingan, Mingana		R	
Morgenduft	Rome Beauty	B		G
Musch				G
Mutsu	Crispin			G
Normanda		C		G
Notarapfel	Notaris, Notarisappel			G
Nueva Europa		C		
Nueva Orleans		B		G
Odin		B		
Oldenburg		C		
Ontario		B		G
Oregon		A		G
Ortell		B		
Ozarkgold				G
Pater v.d. Elsen				G
Paula Red		B		
Pero de Cirio				G
Pero Mingan				G
Piglos		B		G
Pimona		C		
Pinova		C		G
Piros		C		G
Pomme Raisin		C		
Rambour d'hiver				G
Rambour Franc		B		
Red Berlepsch		B		
Red Delicious y mutaciones (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red y Royal Red)		A		G
Red Rome		A		
Red York		A		
Reglindis		C		G
Reine des Reinettes	Gold Parmoné	C		
Reineta Encarnada		B		
Reineta Roja del Canadá		B		G
Reinetta de Orléans				G
Reinette Blanche du Canada			R	G
Reinette de France				G

Variedades	Sinónimos	Grupo de color	Russeting	Tamaño
Reinette de Landsberg				G
Reinette étoilée		A		
Reinette grise			R	G
Reinette grise du Canada			R	G
Roja de Benjama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A		
Rose de Berne		A		
Rose de Caldaro	Kalterer	C		
Royal Gala	Tenroy	A		
Royal Red		A		G
Saure Gamberse	Gamberse zure			G
Septer				G
Shampion		C		G
Signe Tillisch				G
Spartan		A		
St. Edmunds Pippin			R	
Stalapfel		B		
Stark Delicious		A		
Starking		A		G
Starkrimson		A		G
Starks's Earliest		C		
Stayman Winesap		B		G
Staymared	Staymanred, Red Stayman	A		G
Sturmer Pippin			R	
Summerred		B		
Sunset			R	
Suntan			R	
Top Red		A		G
Toreno			R	
Transparente de Croncels	Croncels			G
Triomphe de Luxembourg				G
Tydemán's Early Worcester	Tydemán's Early	B		G
Wagener		B		
Wealthy		B		
Winesap	Winter Winesap	A		
Winston		C		
Winter Banana				G
Worcester Pearmain		B		
Yellow Newton	Albermarle Pippin		R	
York		B		
Zabergäu				G
Zigeunerin				G

^a Excepto Cherry Cox.

^b Siempre para la variedad Jonagold de la categoría II al menos 1/10 de la superficie del fruto debe ser de coloración rojo estriado.

2. Criterio de tamaño para las peras

G = Variedades de fruto grueso.

PV = Variedades de peras de verano para las que no se exige calibre en los envíos efectuados del 10 de junio al 31 de julio de cada año.

Variedades	Sinónimos	Tamaño
Abbé Fétel		G
Abugo o Siete en Boca		PV
Alexandrine Douillard		G
André Desportes		PV
Azúcar Verde (de confitar)		PV
Bergamotten		PV
Beurré Alexandre Lucas	Lucas	G
Beurré Clairgeau		G
Beurré d' Aremberg		G
Beurré Diel		G
Beurré Giffard		PV
Beurré Gris		PV
Beurré Lebrun		G
Beurré précoce Morettini		PV
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona,	PV
Buntrocks		PV
Carapinha		PV
Carusella		PV
Castell	Castell de Verano	PV
Catillac	Pondspear, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse	G
Claude Blanchet		PV
Colorée de Juillet	Bunte Juli	PV
Condoula		PV
Conférence		
Coscia	Ercolini	PV
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana	G
D. Joaquina	Doyenné de Juillet	PV
Devoe		G
Don Guido		G
Doyenné d'hiver		G
Doyenné du Comice		G
Duchesse d'Angoulême		G
Empereur Alexandre	Beurré Bosc, Beurré d'Apremont, Bosc	G
Flor de invierno		G
Général Leclerc		G
Gentile		PV
Gentile Bianca di Firenze		PV
Gentilona		PV
Giardina		PV
Gramshirtle		PV
Grand Champion		G
Hartleffs		PV
Jeanne d'Arc		G

Variedades	Sinónimos	Tamaño
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon	PV
Marguerite Marillat		G
Moscarella		PV
Oomskinderen		PV
Packham's Triumph	Williams d'Automne	G
Passe Crassane		G
Perita de San Juan		PV
Pérola		PV
Précoce de Trévoux		PV
Précoce di Altedo		PV
Président Drouart		G
Santa María	Santa María Morettini	PV
Souvenir du Congrès	Kongress, Congress	G
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto	PV
Triomphe de Vienne		G
Wilder		PV
William's Duchess	Pitmaston	G
Witthöftsbirne		PV

3. Russetting

Para las variedades distintas de las enumeradas anteriormente, el russetting se admite en los límites siguientes:¹¹

	Extra	I	II	Tolerancias para la Categoría II
(i) <u>Manchas pardas</u>	No traspasando la cavidad peduncular	Pueden traspasar ligeramente la cavidad peduncular o pistilar	Pueden traspasar la cavidad peduncular o pistilar	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición en el envase
	No rugosos	No rugosos	Ligeramente rugosos	
(ii) <u>Russetting</u>		Proporción máxima admitida de la superficie del fruto		
<u>Reticular fino</u> (no contrastando fuertemente con la coloración general del fruto)	Señales leves y aisladas de russetting que no afecte la apariencia general del fruto o del envase	1/5	1/2	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición en el envase
<u>Denso</u>	exento	1/20	1/3	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición en el envase
<u>Acumulación</u> (con excepción de las manchas pardas que se excluyen de esta acumulación de defectos)				
En ningún caso, este russetting fino y russetting denso no pueden exceder en conjunto de un máximo de:		1/5	1/2	Frutos no susceptibles de perjudicar seriamente la apariencia y la condición en el envase

¹¹ Para las otras variedades, el control procederá por asimilación.

COMITÉ PARA EL COMERCIO, LA INDUSTRIA Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Mejora de la Calidad

57ª reunión, Ginebra, 12-14 de noviembre de 2001

INFORME DE LA 57ª REUNIÓN

Addendum 7Nota del Secretariado

Este documento contiene la Recomendación de la CEPE para las Uvas de Mesa (FFV-19) adoptada por el Grupo de Trabajo por dos años de prueba.

RECOMENDACIÓN FFV-19 DE LA CEPE

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

UVAS DE MESA

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

I. DEFINICION DEL PRODUCTO

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

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad para las uvas de mesa en el momento del control de exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

A. REQUISITOS MÍNIMOS

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

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

Además, los granos de uva deberán estar:

- enteros
- bien formados
- normalmente desarrollados

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto.

Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Los racimos deberán estar suficientemente desarrollados y maduros.

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

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

Además, todas las variedades deben tener un nivel satisfactorio de relación azúcar/ácido.

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

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

B. CLASIFICACIÓN

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

(i) Categoría “Extra”

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción, y estar exentos de todo defecto.

Las bayas deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridas, espaciadas homogéneamente a través del escobajo y tener su pruina virtualmente intacta.

(ii) Categoría I

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción.

Las bayas deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridas y, en la medida de lo posible, tener su pruina intacta. Ellas, podrán, sin embargo, no ser tan parejas en su espaciamiento a lo largo del escobajo como en la Categoría "Extra".

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

- defectos leves de forma,
- defectos leves de coloración,
- abrasado muy ligero por el sol que sólo afecte la piel.

ii) Categoría II

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

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

Las bayas deberán ser suficientemente firmes y adheridas y, en la medida de lo posible, tener aún su pruina. Ellas podrán estar más irregularmente espaciadas a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría I.

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

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

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE

El calibre se determina por el peso de los racimos.

Se fija un calibre mínimo por racimo, según se especifica a continuación, para las uvas de cultivadas en invernadero y para las uvas de cultivadas al aire libre de variedades de grano grande o pequeño:

Categorías	Variedades cultivadas en invernadero	Variedades cultivadas al aire libre	
		De grano grande	De grano pequeño
Categoría "Extra"	300 g.	200 g.	150 g.
Categoría I	250 g.	150 g. ¹	100 g.
Categoría II	150 g.	100 g.	75 g.

(Nota: En el anexo figura una lista clasificada de variedades)

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

Cuando la variedad indicada en el mercado no aparezca en las listas de variedades que figura como Anexo a la presente norma, se exige el peso mínimo indicado para las variedades de fruto grande.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

i) Categoría "Extra"

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

ii) Categoría I

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

iii) Categoría II

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

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

i) Categoría "Extra" y Categoría I

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

ii) Categoría II

El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de calibre de esta categoría, pero que pesen no menos de 75 g.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. HOMOGENEIDAD

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

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

En el caso de uvas embaladas en pequeños envases, cuyo peso neto no supere 1 kg y destinadas al consumidor final, no se exigirá la homogeneidad de variedad ni origen.

En el caso de la variedad chasselas, se permitirá incluir en un mismo envase racimos de distintos colores para propósitos decorativos.

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

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

B. ENVASADO

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

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

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

A. IDENTIFICACIÓN

Envasador) Nombre y dirección o
 y/o) marca en clave oficialmente
 Expedidor) emitida o aceptada³

B. NATURALEZA DEL PRODUCTO

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

C. ORIGEN DEL PRODUCTO

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

D. ESPECIFICACIONES COMERCIALES

- Categoría.
- *“Uvas de cosecha tardía”, según corresponda*

E. MARCA OFICIAL DE CONTROL (FACULTATIVO)

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

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

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

LISTA NO EXHAUSTIVA DE VARIEDADES⁴

Las denominaciones indicadas entre paréntesis son sinónimos que pueden utilizarse indiferentemente para el marcado de los envases.

I. Uvas de mesa cultivadas en invernadero

Alphonse Lavallée (Gamacha roya – Ribier)
 Black Alicante (Granacke – Granaxa – Grandaxa)
 Cardinal
 Canon Hall (Cannon Hall Muscat)
 Colman (Gros Colman)(cf.2 – Gros Colman)
 Frankenthal (cf. 2a - Schiava Grossa)
 Golden Champion (cf. 2a - Baresana)
 Gradisca (Gradiska)
 Gros Maroc
 Léopold III
 Muscat d'Alexandrie (cf. 2a)
 Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
 Prof. Aberson
 Royal

II. Uvas de mesa cultivadas al aire libre

(a) Variedades de grano grande

Aledo (New Cross-Real)
 Alphonse Lavallée (cf.1)
 Amasya Siyahi
 Angela (Angiola)
 Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco – Latuario bianco – Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva rosa – Uva Turca – Varesana)
 Barlinka
 Bicane (Napoléon – Perle impériale – Weisser Damaszaner – Zanta)
 Bien Donné
 Blanc d'Edessa (Edessis – Amasya)
 Bonheur
 Calmeria
 Cardinal
 Coarna noir
 Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)
 Danam
 Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
 Danlas
 Danuta
 Datal
 Dauphine
 Diagalves (Dependura – Formosa – Pendura – Villanueva)
 Dimiat (Damiat – Zoumiatico)
 Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)
 Doña María
 Emperor (Emperador – Genova – Red Emperor – Red Emperor)
 Erenköy Beyazi
 Erlihane
 Ferral
 Flame Tokay
 Gemre (Pembe Gemre)
 Golden Hill
 Gros Colman (Colman Früher Wälscher – Gros Colmar – Triomphe)

⁴ *Diversos nombres incluidos en esta lista de variedades pueden indicar marcas registradas y patentadas en algunos países.*

Hönüsü
 Ignea (I. Pirovano 185)
 Imperial Napoleon (Dona Mariana, Mariana)
 Isa
 Italia (Dona Sofia – Idéal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel italiano)
 Kozak Beyazi
 La Rochelle
 Lival
 Matilde
 Michele Palieri
 Muscat d'Alexandrie (Moscatellone – Moscatel Romano – Muscat Gordo bianco – Muscat d'Espagne – Muscat Romano – Muscat blanc d'Alexandrie – Muskaat van Alexandrië – Salamanna – Seramanna – White Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)
 Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
 Muscat Supreme
 Ohanes (Almeria – Blanca Legítima – Ohanez – Uva de Almeiria – Uva di Almeria – Uva de Embarque – Uva del Barco)
 Olivette blanche (Bridal – Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)
 Olivette noire (Olivetta nera – Olivetta Vibonese – Cornichon – Preta – Purple Cornichon)
 Ora
 Pannonia (Pannonia Gold)
 Peck
 Perlona (I. Pirovano 54)
 Phraoula (Fraoula – Praoula kokkini – Phracula radini)
 Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)
 Prima
 Prune de Cazouls
 Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – Imperial roja – Uva de Ragol)
 Razaki
 Red Globe
 Regina (Afouz Alí – Afis Alí – Afuz Alí – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth – Dattero di Negroponten – Galleta – Hafis Ali – Inzolia imperiale – Karaboumou – Kararubun – Mennavacca bianca – Parchitana – Pergolona – Regina di puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rossetti – Uva Real – Waltham cross)
 Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra – Rosaki noir)
 Ribol
 Ronelle (Black Gem)
 Salba
 Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatscha – Imperator – Lamper Schiavone – Trollinger)
 Sonita
 Sugraone (Superior Seedless ?)
 Sugrafive (Early Superior Seedless ?)
 Sunred Seedless
 Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)
 Verico
 Victoria

? *Marca registrada*

b) **Variedades de grano pequeño**

Admirable de Courtiller (Admirable – Csiri Csuri)
 Albillo (Acerba – Albuela – Blanco ribera – Cagalon)
 Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
 Annamaria (I. Ubizzoni 4)
 Baltali
 Beba (Beba de los Santos – Eva)
 Catalanesca (Catalanesa – Catalana – Uva Catalana)
 Chasselas blanc (Chasselas doré – Fendant – Franceset – Franceseta – Gutedel – Krachtgutedel – White van der Laan)
 Chassalas rouge

Chelva (Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva)
 Ciminnita (Cipro bianco)
 Clairette (Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona)
 Colombana bianca (Veredeia – Colombana de Peccioli)
 Dehlo
 Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
 Exalta
 Flame Seedless (Red Flame)
 Gros Vert (Abbondaza - St. Jeannet – Trionfo dell’Esposizione – Verdal – Trionfo di Gerusalemme)
 Jaoumet (Madeleine de St. Jacques – Saint Jacques)
 Madeleine (Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine Oberlin – Republicain)
 Mireille
 Molinera (Besgano – Castiza – Molinera gorda)
 Moscato d’Adda (Muscat d’Adda)
 Moscato d’Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket – Muscat
 d’Hambourg – Musato Preto)
 Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
 Oeillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinsò)
 Panse precoce (Bianco di Foster – Foster’s white – Sicilien)
 Perla di Csaba (Càbski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba)
 Perlaut
 Perlette
 Pizzutello bianco (Aetonychi aspro - Coretto - Corneichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo Teta di
 vacca)
 Precoce de Malingre
 Primus (I. Pirovano 7)
 Prunesta (Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli)
 Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten – Muskat Szölöskertek Kizalyneja – Szölöskertek
 Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – Reina de las viñas – Reine des
 Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)
 Servant (Servan – Servant di Spagna)
 Sideritis (Sidiritis)
 Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca
 – Sultaniye – Thomson seedless et mutations)
 Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)
 Valenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)
 Yapincak

COMITÉ PARA EL COMERCIO, LA INDUSTRIA Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Mejora de la Calidad

56ª reunión, Ginebra, 6-8 de noviembre de 2000

INFORME DE LA 56ª REUNIÓN

Addendum 14Nota del Secretariado

Este documento contiene la norma revisada de la CEPE para los Tomates (FFV-36) como lo adoptara el Grupo de Trabajo.

NORMA FFV-36 DE LA CEPE

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

TOMATES

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

I. DEFINICIÓN

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

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

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

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

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

A. REQUISITOS MÍNIMOS

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

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

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

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

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

B. CLASIFICACIÓN

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

i) Categoría “Extra”

Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

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

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

ii) Categoría I

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

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

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

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

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

iii) Categoría II

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

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

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

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

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- un ombligo;

- suberización del estigma no superior a 2 cm²;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE

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

A CALIBRE MÍNIMO

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

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

B ESCALA DE CALIBRES

Los tomates se calibrarán según la escala siguiente:

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

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

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

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. TOLERANCIAS DE CALIDAD

(i) Categoría “Extra”

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

(ii) Categoría I

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

En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

(iii) Categoría II

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

En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

B. TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

¹ Únicamente para los tomates “oblongos”

V. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

A. HOMOGENEIDAD

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

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

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

B. ENVASADO

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

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

C. FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

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

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase² deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque

A. IDENTIFICACIÓN

Envasador) Nombre y dirección o
 y/o) marca en clave oficialmente
 Expedidor) emitida o aceptada³

B. NATURALEZA DEL PRODUCTO

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

C. ORIGEN DEL PRODUCTO

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

D. ESPECIFICACIONES COMERCIALES

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

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

³ La legislación nacional de varios países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, si se utiliza una marca en clave, la expresión “envasados y/o exportador (o abreviaturas equivalentes)” deberá indicarse muy cerca de la marca en clave.

E. MARCA OFICIAL DE CONTROL (FACULTATIVO)

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