

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 4(b) del programa

CX/FFV 02/10
Marzo 2002

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

10ª reunión,

Ciudad de México, México, 10 – 14 de junio de 2002

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa* que se adjunta (EN EL TRÁMITE 3) a que lo hagan **para el 20 de mayo de 2002** y las envíen a la dirección siguiente: Sr. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tel: (52) (55) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108 Directo: (52) (55) (5) 7299480. Fax: (52) (55) (5) 7299484 correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx, remitiendo una copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax N° 39.06.5705.4593 o correo electrónico codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23º período de sesiones (Roma, Italia, 28 de junio – 3 de julio de 1999), aprobó la propuesta del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su octava reunión (Ciudad de México, México, 1-5 de marzo de 1999)¹, de elaborar el Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa. Al mismo tiempo, la Comisión recomendó que esta labor se realizara en estrecha colaboración con la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).²
2. El CCFFV, en su novena reunión (Ciudad de México, México, 9 – 13 de octubre de 2000) decidió devolver el Anteproyecto al Trámite 2 para ser redactado de nuevo por Chile, con la ayuda de la India y de los Estados Unidos de América, y hacerlo circular, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en la siguiente reunión del Comité. Al tomar esta decisión, el Comité reafirmó la decisión, tomada por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 43ª reunión, en el sentido de que “*por lo que respecta a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de normas sobre frutas y hortalizas frescas, se reiteraba la necesidad de que hubiera una estrecha colaboración para evitar duplicaciones de esfuerzos y se formuló la sugerencia de que las normas CEPE deberían servir de punto de partida para los proyectos de normas del Codex cuando así procediese*”.³
3. El Grupo de redacción revisó el Anteproyecto y preparó un nuevo texto tomando como base las observaciones presentadas en la novena reunión del CCFFV⁴ y la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa.⁵
4. Se adjunta a este documento el Anteproyecto Revisado de Norma del Codex para las Uvas de Mesa, como Apéndice I. Además, la Secretaría del Codex ha hecho una comparación entre el Anteproyecto y la Norma de la CEPE para las Uvas de Mesa, con objeto de facilitar el debate en la siguiente reunión del Comité.

¹ ALINORM 99/35A, párrs. 186 y 188.

² ALINORM 99/37, párr. 206

³ ALINORM 01/35, párrs. 101 & 102

⁴ Observaciones presentadas por Argentina, Alemania y el Reino Unido (CX/FFV 00/15-Add.1); CE (CRD 1); India (CRD 2); Tailandia (CRD 3); Jamaica (CRD 4); Sudáfrica (CRD 9); e, Indonesia (CRD 13).

⁵ TRADE/WP.7/2001/9/Add.7, 13 de febrero de 2002 (Este documento contiene la Recomendación de la CEPE para las Uvas de Mesa (FFV-19), aprobada por el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Desarrollo de la Calidad, en su 57ª reunión, Ginebra, Suiza, 12-14 de noviembre de 2001)

5. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados a que formulen sus observaciones en el Trámite 3 sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa* que se adjunta, conforme a las disposiciones indicadas antes.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA**(En el Trámite 3)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de uvas de mesa obtenidas (por cultivares) de *Vitis vinifera L.*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1. REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos (que incluyen el escobajo) y los granos de uvas 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 enfermedades ó plagas que afecten al aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Además, los granos de uvas deberán estar:

- enteros,
- bien formados;
- normalmente desarrollados.

2.1.1 La pigmentación debida al sol no constituye un defecto siempre que afecte sólo la superficie externa de la piel de las bayas.

2.1.2 Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Deberán estar suficientemente desarrollados y maduros.

Deberán tener una madurez, medida con refractómetro, igual o mayor a lo señalado en el Anexo de esta Norma o bien tener una relación azúcar/acidez mínima de 20:1.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 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.

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

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

2.2.2 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

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Uvas de Mesa, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

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

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

- un ligero defecto de forma;
- un ligero defecto de coloración;
- abrasado muy ligero por el sol que sólo afecte la piel.

2.2.3 Categoría II

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

Las bayas deberán ser de pulpa firme y suficientemente adheridas al escobajo 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 y cuando las uvas de mesa conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

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

3 DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

En el caso de los racimos, el calibre se determina por el peso de los mismos.

3.1 PESO MÍNIMO DEL RACIMO

El peso mínimo de los racimos para uvas de mesa de cualquier procedencia y/o variedad, será el siguiente:

Categoría	Variedades de grano grande (en gramos)	Variedades de grano pequeño (en gramos)
"Extra"	200	150
I	150	100
II	100	100

3.1.1 Para todas las categorías: En cada caja, que contenga envases pequeños no superiores a 1 kg. de peso neto, para venta directa al consumidor, se permitirá un racimo bajo el peso mínimo establecido para la categoría que se trate, a fin de alcanzar el peso exigido, siempre que dicho racimo cumpla con los demás requisitos de la categoría.

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 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 .

4.1.2 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.

4.1.3 Categoría II

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

4.2.1 Categoría "Extra" y Categoría I

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

4.2.2 Categoría II

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

5 DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 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. Esta condición deberá estar claramente establecida en la rotulación de cada envase.

Se permitirá incluir en un mismo envase (no destinado al consumidor final), racimos de distintos colores para propósitos decorativos, siempre que como en el caso anterior, se rotule expresamente esta condición, en cada envase.

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

5.2 ENVASADO

Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,² 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 uvas de mesa deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarios para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa.

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

² Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.³

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁴

6.2.2 Naturaleza del Producto

- “Uva de mesa” si el contenido no es visible desde el exterior,
- Nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda.

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Peso neto.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

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

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

8. HIGIENE

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

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

³ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplican.

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).

SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS Y SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES EN UVAS DE MESA

VARIETADES	SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS °Brix	SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES °Brix⁵
Almería	16,5	16,0
Beauty Seedless	15,5	15,0
Black Seedless	15,5	14,5
Calmería	16,5	16,0
Cardinal	15,0	14,5
Christmas Rose	16,5	16,0
Crimson Seedless	16,5	15,5
Dawn Seedless	15,5	15,0
Emperor	15,5	15,0
Exótica	14,5	14,0
Flame Seedless	16,0	15,0
Flame Tokay	16,0	15,5
Italia	16,0	14,0
Kyoho	15,5	-
Moscatel Rosada	17,0	16,0
Perlette	15,5	14,5
Queen	15,5	15,0
Red Globe	16,0	14,5
Red Seedless	14,5	-
Ribier	16,0	15,5
Ruby Seedless	16,0	15,0
Sugraone / Superior Seedless	16,0	15,0
Thompson Seedless	16,5	15,5

⁵ Los sólidos solubles umbrales corresponden al % mínimo de grados Brix que debe presentar la muestra analizada para hacer uso de la relación azúcar/acidez.

COMPARACIÓN ENTRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA Y LA NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA	NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA
<p>1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Esta norma se aplica a las variedades comerciales de uvas de mesa obtenidas (por cultivares) de <i>Vitis vinifera L.</i>, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas destinadas a la elaboración industrial.¹</p>	<p>I. DEFINICION DEL PRODUCTO</p> <p>Esta norma se aplica a las uvas de mesa de las variedades (cultivares) obtenidas de <i>Vitis vinifera L.</i> que habrán de suministrarse frescas al consumidor, con la exclusión de las uvas de mesa destinadas a la elaboración industrial.</p>
<p>2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</p>	<p>II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</p> <p>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.</p>
<p>2.1. REQUISITOS MÍNIMOS</p> <p>En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos (<i>que incluyen el escobajo</i>) y los granos de uvas deberán estar:</p>	<p>A. Requisitos mínimos</p> <p>En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos y los granos deberán estar:</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo; 	<ul style="list-style-type: none"> - sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
<ul style="list-style-type: none"> - limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; 	<ul style="list-style-type: none"> - limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
<ul style="list-style-type: none"> - prácticamente exentos de enfermedades ó plagas que afecten al aspecto general del producto; 	<ul style="list-style-type: none"> - prácticamente exentos de plagas;
<ul style="list-style-type: none"> - prácticamente exentos de daños causados por plagas; 	<ul style="list-style-type: none"> - prácticamente exentos de daños causados por plagas;
<ul style="list-style-type: none"> - exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; 	<ul style="list-style-type: none"> - exentos de humedad externa anormal;
<ul style="list-style-type: none"> - exentos de cualquier olor y/o sabor extraños. 	<ul style="list-style-type: none"> - exentos de cualquier olor y/o sabor extraños
<p>Además, los granos de uvas deberán estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - enteros, - bien formados; - normalmente desarrollados. 	<p>Además, los granos de uva deberán estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - enteros - bien formados - normalmente desarrollados
<p>2.1.1 La pigmentación debida al sol no constituye un defecto <i>siempre que afecte sólo la superficie externa de la piel de las bayas.</i></p>	<p>La pigmentación debida al sol no constituye un defecto.</p>
<p>2.1.2 Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deberán estar suficientemente desarrollados y maduros. <i>Deberán tener una madurez, medida con refractómetro, igual o mayor a lo señalado en el Anexo de esta norma o bien tener una relación azúcar/acidez mínima de 20:1.</i></p>	<p>Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente. Los racimos deberán estar suficientemente desarrollados y maduros. <i>El fruto debe ser tal que el zumo de los granos de uva tenga un índice refractométrico de al menos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>12° Brix para las variedades Alphonse Lavallee, Cardinal y Victoria,</i> - <i>13° Brix para todas las otras variedades con semilla,</i>

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Uvas de Mesa, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA	NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA
	<p>- 14° Brix para todas las variedades sin semilla. <i>Además, todas las variedades deben tener un nivel satisfactorio de relación azúcar/ácido.</i></p>
	<p><i>El desarrollo y condición de las uvas de mesa deberán ser tales que les permitan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>soportar el transporte y la manipulación, y</i> - <i>llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.</i>
<p>2.2 CLASIFICACIÓN Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:</p>	<p>B. Clasificación Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:</p>
<p>2.2.1 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. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Las bayas deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridas al escobajo, espaciadas homogéneamente a través del mismo y tener su pruina virtualmente intacta.</p>	<p>(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.</p>
<p>2.2.2 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 Las bayas deberán ser de pulpa firme, suficientemente adheridas al escobajo 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 y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un ligero defecto de forma; - un ligero defecto de coloración; - abrasado muy ligero por el sol que sólo afecte la piel. 	<p>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 y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ligeros defectos de forma, - ligeros defecto de coloración, - abrasado muy ligero por el sol que sólo afecte la piel.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA			NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA			
<p>2.2.3 Categoría II</p> <p>Esta categoría comprende las uvas de mesa que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1</p> <p>Las bayas deberán ser de pulpa firme y suficientemente adheridas al escobajo 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.</p> <p>Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las uvas de mesa conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma; - defectos de coloración; - abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel; - magulladuras ligeras; - defectos leves de la piel. 			<p>ii) Categoría II</p> <p>Esta categoría comprende las uvas de mesa que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados.</p> <p><i>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.</i></p> <p>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.</p> <p>Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las uvas de mesa conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma; - defectos de coloración; - abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel; - magulladuras ligeras; - defectos leves de la piel. 			
<p>3 DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES</p> <p>En el caso de los racimos, el calibre se determina por el peso de los mismos.</p>			<p>III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE</p> <p>El calibre se determinará por el peso de los racimos.</p> <p>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:</p>			
<p>3.1 PESO MÍNIMO DEL RACIMO</p> <p>El peso mínimo de los racimos para uvas de mesa de cualquier procedencia y/o variedad, será el siguiente:</p>			Categorías	Variedades cultivadas en invernadero	Variedades cultivadas al aire libre	
Categoría	Variedades de grano grande (en gramos)	Variedades de grano pequeño (en gramos)			De grano grande	De grano pequeño
"Extra"	200	150	Categoría "Extra"	300 g.	200 g.	150 g.
I	150	100	Categoría I	250 g.	150 g. ²	100 g.
II	100	100	Categoría II	150 g.	100 g.	75 g.

² *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.*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA	NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA
<p>3.1.1 Para todas las categorías: En cada caja, que contenga envases pequeños no superiores a 1 kg. de peso neto, para venta directa al consumidor, se permitirá un racimo bajo el peso mínimo establecido para la categoría que se trate, a fin de alcanzar el peso exigido, siempre que dicho racimo cumpla con los demás requisitos de la categoría.</p>	<p>(Nota: En el anexo figura una lista clasificada de variedades)</p> <p>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.</p> <p><i>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.</i></p>
<p>4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS</p> <p>En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.</p>	<p>IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS</p> <p>En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.</p>
<p>4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD</p> <p>4.1.1 Categoría "Extra"</p> <p>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 .</p>	<p>A. Tolerancias de calidad</p> <p>i) Categoría "Extra"</p> <p>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.</p>
<p>4.1.2 Categoría I</p> <p>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.</p>	<p>ii) Categoría I</p> <p>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.</p>
<p>4.1.3 Categoría II</p> <p>El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p>	<p>iii) Categoría II</p> <p>El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p>
<p>4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE</p> <p>4.2.1 Categoría "Extra" y Categoría I</p> <p>El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría inmediatamente inferior.</p> <p>4.2.2 Categoría II</p> <p>El 10%, en peso, de los racimos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que pesen no menos de 75 g.</p>	<p>B. Tolerancias de calibre</p> <p>i) Categoría "Extra" y Categoría I</p> <p>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.</p> <p>ii) Categoría II</p> <p>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.</p>

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA	NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA
<p>5 DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN</p> <p>5.1 HOMOGENEIDAD</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.</p> <p>En la Categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración.</p> <p>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. <i>Esta condición deberá estar claramente establecida en la rotulación de cada envase.</i></p> <p>Se permitirá incluir en un mismo envase (no destinado al consumidor final), racimos de distintos colores para propósitos decorativos, <i>siempre que como en el caso anterior, se rotule expresamente esta condición, en cada envase.</i></p> <p>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.</p>	<p>V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION</p> <p>A. Homogeneidad</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.</p> <p>En la Categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración.</p> <p>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.</p> <p><i>En el caso de la variedad chasselas, se permitirá incluir en un mismo envase racimos de distintos colores para propósitos decorativos.</i></p> <p>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.</p>
<p>5.2 ENVASADO</p> <p>Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,³ 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.</p> <p>Las uvas de mesa deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).</p>	<p>B. Envasado</p> <p>Las uvas de mesa deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><i>En la categoría “Extra”, los racimos deberán presentarse en una sola capa.</i></p> <p>Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.</p> <p>Los envases deberán estar exentos de cualquier materia extraña, <i>aunque como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm.</i></p>
<p>5.2.1 Descripción de los Envases</p> <p>Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarios para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa.</p> <p>Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.</p>	

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA	NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA									
<p>6. MARCADO O ETIQUETADO</p> <p>6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR</p> <p>Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:</p>	<p>VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO</p> <p>Cada envase⁴ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.</p>									
<p>6.1.1 Naturaleza del Producto</p> <p>Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.</p>										
<p>6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR</p> <p>Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.⁵</p>										
<p>6.2.1 Identificación</p> <p>Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶</p>	<p>A. Identificación</p> <table border="0"> <tr> <td>Envasador</td> <td>)</td> <td>Nombre y dirección o</td> </tr> <tr> <td>y/o</td> <td>)</td> <td>marca en clave oficialmente</td> </tr> <tr> <td>Expedidor</td> <td>)</td> <td>emitida o aceptada⁷</td> </tr> </table>	Envasador)	Nombre y dirección o	y/o)	marca en clave oficialmente	Expedidor)	emitida o aceptada ⁷
Envasador)	Nombre y dirección o								
y/o)	marca en clave oficialmente								
Expedidor)	emitida o aceptada ⁷								
<p>6.2.2 Naturaleza del Producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Uva de mesa" si el contenido no es visible desde el exterior, - Nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda. 	<p>B. Naturaleza del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Uvas de mesa" si el contenido no es visible desde el exterior. - Nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda. - "De invernadero", cuando proceda. 									
<p>6.2.3 Origen del Producto</p> <p>País de origen o, cuando corresponda, países de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.</p>	<p>C. Origen del producto</p> <p>País de origen o, cuando corresponda, países de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.</p>									
<p>6.2.4 Identificación Comercial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Categoría; - Peso neto. 	<p>D. Descripción comercial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Categoría. - "Uvas de cosecha tardía", cuando corresponda. 									
<p>6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)</p>	<p>E. Marca oficial de control (facultativo)</p>									

⁴ *Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a los requisitos nacionales. No obstante, dicho marcado deberá figurar en todo caso en el embalaje de transporte que contenga tales envases.*

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplican.

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).

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).*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA	NORMA DE LA CEPE PARA LAS UVAS DE MESA
<p>7. CONTAMINANTES</p> <p>7.1 METALES PESADOS</p> <p>Las uvas de mesa deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</p> <p>7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</p> <p>Las uvas de mesa deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</p>	
<p>8. HIGIENE</p> <p>8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.</p> <p>8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).</p>	
<p style="text-align: center;">ANNEX</p> <p>SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS Y SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES EN UVAS DE MESA [see page 7]</p>	<p>No hay un Anexo sobre Sólidos Solubles Mínimos y Sólidos Solubles Umbrales en Uvas de Mesa</p>
<p>No hay una Lista de Variedades en el Anteproyecto de Norma del Codex para las Uvas de Mesa</p>	<p>LISTA DE VARIEDADES NO EXHAUSTIVA⁸ [see CX/FFV 02/4]</p>

⁸ Diversos nombres incluidos en esta lista de variedades pueden indicar marcas registradas y patentadas en algunos países.