

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Terma 2(c) del programa

CX/FFV 09/15/4

Agosto de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15ª reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de octubre de 2009

NORMAS DE LA CEPE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

ANTECEDENTES

1. En virtud de su mandato, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se encarga de elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial aplicables a las frutas y hortalizas frescas. Esta labor debe realizarse en consulta con el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos de la CEPE evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas, y velando por que se adapten al mismo formato amplio.¹
2. Por lo que se refiere a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de las normas relativas a las frutas y hortalizas frescas, durante su 43ª reunión (junio de 1996), el Comité Ejecutivo reiteró la necesidad de una estrecha colaboración a fin de evitar la duplicación, y se propuso que las normas de la CEPE sirvieran de punto de partida para la elaboración de las normas del Codex cuando procediese. En esa ocasión, el Comité Ejecutivo pidió que las normas de la CEPE se distribuyesen como documento de trabajo para el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas cuando se examinaran productos análogos.²
3. Además, en su 46ª reunión (junio de 1999), el Comité Ejecutivo del Codex subrayó la necesidad de que ambas partes intercambiaran información, reconociendo a la vez la importancia de armonizar las normas de esos productos y de llegar a un consenso lo más amplio posible con respecto a todas las normas internacionales.³
4. La Comisión del Codex Alimentarius también recalcó la necesidad de que el CCFFV colaborara y coordinara sus trabajos con la CEPE a fin de elaborar normas armonizadas y evitar la duplicación de esfuerzos. Además de evitar toda duplicación innecesaria de actividades, esa colaboración beneficiaría tanto al Codex como a la CEPE dado que permitiría que la Comisión utilizara las normas de la CEPE como punto de partida para elaborar las normas del Codex y de ese modo confiriera reconocimiento internacional a las normas de la CEPE.⁴
5. En vista de que el CCFFV examina actualmente el proyecto de Norma para las Manzanas así como el anteproyecto de revisión del Norma para el Aguacate respecto de los cuales ya existen normas de la CEPE, la Secretaría del Codex, atendiendo a la recomendación del Comité Ejecutivo, ha anexado a este documento las normas de la CEPE para las Manzanas y los Aguacates a fin de que el Comité las examine cuando delibere acerca de las normas del Codex correspondientes en su próxima reunión.
6. Este documento debe considerarse conjuntamente con los documentos de trabajo CX/FFV 09/15/3 (cuestiones planteadas de la CEPE y la OCDE), CX/FFV 09/15/6 (manzanas) y CX/FFV 09/15/7 (aguacate).

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

² ALINORM 97/3, párr. 15

³ ALINORM 99/4, párr. 19

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

NORMA FFV-50
Sobre la comercialización
y el control de calidad comercial de las
MANZANAS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las frutas variedades/cultivares comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica Borkh*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las manzanas destinadas a la elaboración industrial.

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para las manzanas en la etapa del control de exportaciones después del acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, en caso de ser aplicadas estas disposiciones en etapas posteriores a la exportación, los productos pueden mostrar, en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera pérdida de frescura y firmeza;
- para los productos clasificados en categorías otras que la Categoría “Extra”, un leve deterioro debido a su desarrollo y su naturaleza perecedera.

El propietario/vendedor de los productos no podrá exhibir tales productos ni ponerlos a la venta, ni tampoco entregar o comercializarlos en ninguna forma sino de conformidad con esta norma. El propietario será responsable de su observancia.

A. Requisitos mínimos

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

- enteras
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo
- limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible
- prácticamente exentas de plagas
- exentas de daños causados por plagas que afecten la pulpa del producto;
- exentas de humedad externa anormal
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.

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

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

B. Requisitos mínimos de madurez

Las manzanas deberán tener un grado suficiente de desarrollo y exhibir una madurez satisfactoria.

Las manzanas deberán tener un grado de desarrollo que les permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad.¹

Para verificar los requisitos mínimos de madurez se podrán considerar varios parámetros (tales como: aspectos morfológicos, sabor, firmeza e índice refractométrico).

C. Clasificación

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

¹ Debido a las características propias de la variedad Fuji en lo que se refiere a la madurez en el momento de la cosecha, se admitirá la vidriosidad radial siempre que ésta se limite al haz fibro-conductor de cada fruto.

(i) Categoría "Extra"

Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser características de la variedad en cuanto a su forma, calibre y color² y el pedúnculo deberá estar intacto.

La pulpa deberá estar perfectamente sana.

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

(ii) Categoría I

Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán ser características de la variedad en cuanto a su forma, calibre y color.²

La pulpa deberá estar perfectamente sana.

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

- un ligero defecto de forma;
- ligeros defectos en la coloración;
- ligeras magulladuras cuya superficie no exceda 1 cm² y no muestren decoloración;
- defectos leves en la piel que no abarquen más de:
 - 2 cm de longitud para los defectos de forma alargada;
 - 1 cm² de la superficie total para otros defectos, exceptuando la sarna (*Venturia inaequalis*), la cual no deberá rebasar 0.25cm², acumulado, de la superficie.

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

(iii) Categoría II

Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos antes especificados².

La pulpa deberá estar exenta de defectos mayores.

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- leves magulladuras cuya superficie no exceda 1.5cm², tal vez con ligera decoloración;
- defectos en la piel, que no deberán abarcar más de:
 - 4 cm de longitud para los defectos de forma alargada
 - 2.5 cm² de la superficie total para otros defectos, exceptuando la sarna (*Venturia inaequalis*), la cual no deberá rebasar 1 cm², en total, de la superficie.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

Para todas las variedades y categorías el calibre mínimo deberá ser 60 mm si se mide por el diámetro o 90 gr si se mide por el peso. Se podrán aceptar frutas de tamaño más pequeño siempre y cuando el nivel de grados Brix del producto sea igual o superior a 10.5° Brix y el calibre no sea menor de 50 mm o 70 gr.

Para garantizar la homogeneidad del calibre:

² Los criterios para el color y el pardeamiento/oxidación, así como una lista no exhaustiva de variedades pueden consultarse en el anexo de la presente norma.

(a) Para las frutas calibradas por diámetro, la diferencia de diámetro entre las frutas contenidas en un mismo envase se limitará a:

- 5 mm para las frutas de categoría “Extra”, y para las frutas de categoría I y II envasadas en hileras y capas³;
- 10 mm para las frutas de categoría I envasadas a granel o preenvasadas⁴.

(b) Para las frutas calibradas por peso:

- Para las frutas de las categorías “Extra” y I envasadas en hileras y capas, la diferencia en peso entre la fruta más ligera y la más pesada en un mismo envase se limitará a:

Rango (g)	Diferencia en peso (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 301	50 g

- Para las frutas de la categoría I envasadas a granel o preenvasadas, la diferencia en peso entre la fruta más ligera y la más pesada en un mismo envase se limitará a:

Rango (g)	Homogeneidad (g)
70-135	35
136-300	70
> 301	100

No hay requisito mínimo de homogeneidad para las frutas de categoría II envasadas a granel o preenvasadas.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

(i) Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más de 0.5 por ciento en total pueden ser productos que satisfagan los requisitos de la categoría II.

(ii) Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de las manzanas que no satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos. No se permitirán frutas afectadas por pudrición o descomposición interna o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.

(iii) Categoría II

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

³ Sin embargo, para las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Homeburger, la diferencia en diámetro puede llegar a 10 mm.

⁴ Sin embargo, para las manzanas de las variedades Bramley’s Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) y Homeburger, la diferencia en diámetro puede llegar a 20 mm.

Dentro de la tolerancia del 10%, se permitirá que un máximo del 2%, en número o en peso, de las manzanas que presenten los siguientes defectos:

- serias afectaciones por manchas corchosas (manchas amargas) o vidriosidad radial
- daños leves o desgarros de la piel no cicatrizados
- huellas muy leves de podredumbre
- presencia de parásitos vivos dentro del fruto y/o daños causados por los mismos en la pulpa.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: el 10 por ciento, en número o peso, de las manzanas que no correspondan a los requisitos establecidos de calibre. Esta tolerancia no podrá extenderse para incluir productos de calibre:

- 5 mm inferior al diámetro mínimo, si el calibre se mide por el diámetro;
- de por 10 g inferior al peso mínimo, si el calibre se mide por el peso.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manzanas del mismo origen, variedad, calidad, calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres) y con el mismo grado de madurez

Para la Categoría “Extra”, el color deberá ser homogéneo.

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

Los envases destinados a la venta (de un peso neto no superior a 5 kg) podrán contener mezclas manzanas de diferentes variedades y origen.

B. Envasado

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. En particular, los envases destinados a la venta (de un peso neto superior a 3 kg) deberán ser lo suficientemente rígidos para evitar cualquier daño externo o interno del producto.

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

Las etiquetas individualmente colocadas en el producto deberán ser tales que al ser removidas, no dejen huellas visibles de pegamento ni ocasionen daños en la piel del producto.

Los envases deberán estar exentos de cualquier material extraña.

VI. MARCADO O ETIQUETADO

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

⁵ De acuerdo con el Protocolo de Génova, nota en pie de página 2, “Los envases de productos preenvasados para la venta al consumidor no serán sujetos a estos requisitos de marcado, sino a los establecidos por la legislación nacional. Sin embargo, las mencionadas etiquetas o marcas siempre deberán ser visibles sobre el contenedor de transporte que contenga estos envases”.

A. Identificación

Envasador) Nombre y dirección física (por ej., calle/ciudad/región/código postal y,
y/o) (si diferente del país de origen, el país) o un código de
expedidor) identificación oficialmente reconocido por la legislación nacional⁶.

B. Naturaleza del producto

- “Manzanas”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad. En el caso de los envases preenvasados conteniendo una mezcla de manzanas de diferentes variedades, los nombres de estas variedades.

C. Origen del producto

- País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción. En el caso de envases preenvasados conteniendo una mezcla de variedades de manzanas de diferentes orígenes, una indicación de cada país de origen deberá figurar junto al nombre de la variedad en cuestión.

D. Especificaciones comerciales

- Categoría
- Calibre, o para las frutas presentadas en hileras y capas, el número de unidades.

En caso de que el producto esté clasificado por calibres, el calibre se especificará:

- (a) para un producto sujeto a las reglas de homogeneidad, como diámetros mínimo y máximo o pesos mínimo y máximo.
- (b) para un producto no sujeto a reglas de homogeneidad, el diámetro o el peso de la fruta más pequeña contenida en el envase, seguido por “y más” o una denominación equivalente, o bien, en caso apropiado, el diámetro o el peso de la fruta más grande contenida en el envase.

E. Marca de Inspección Oficial (facultativa)

Publicación 2002⁷

Última revisión: 2008

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y de la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código de identificación, la referencia: “envasador y/o expedidor (o las siglas correspondientes)” deberá consignarse muy cerca del código de identificación, el cual deberá estar precedido por la referencia ISO 3166 (alfa) país/código regional del país reconocedor, cuando no el país de origen.

⁷ El texto de la norma para las manzanas formó previamente parte de una norma conjunta para manzanas y peras (FFV-01) publicada en 1960 y revisada en 1996 y 2000. El Esquema OECD para la aplicación de normas internacionales para frutas y verduras ha publicado un folleto explicativo ilustrado sobre la aplicación de dicha norma. Esta publicación puede obtenerse de la librería de la OECD en: www.oecdbookshop.org.

Anexo**Lista no exhaustiva de las variedades de manzanas⁸**

Algunas de las variedades enlistadas pueden ser comercializadas con nombres para los cuales ha sido buscada u obtenida la protección de marca registrada en uno o varios países. Aquellos nombres considerados como nombres de variedad por la Organización de las Naciones Unidas figuran en la primera columna. Otros nombres por los cuales la Organización de las Naciones Unidas estima que la variedad podría ser conocida figuran en la segunda columna. Ninguna de estas dos listas pretende incluir marcas registradas. Las referencias a marcas registradas conocidas han sido incluidas en la tercera columna tan sólo para fines de información. La presencia de cualesquier marcas registradas en la tercera columna en modo alguno equivale a ninguna licencia u autorización a utilizar dicha marca registrada – tal licencia debe proceder directamente del propietario de la marca registrada. Por otra parte, la ausencia de una marca registrada en la tercera columna en modo alguno es indicación de que no exista una marca registrada/o pendiente de registro para la variedad en cuestión.⁹

⁸ Las frutas de variedades no incluidas en la lista serán clasificadas conforme a sus características varietales. Las variedades de color y/o de frutos grandes, lo mismo que aquellas que exhiben un pardeamiento/oxidación característico deberán incluirse en la lista para proporcionar información acerca de las características propias de la variedad. Puede ser requerida una actualización de la lista por la Sección especializada para la estandarización de frutas y verduras frescas.

⁹ Algunos de los nombres de variedad enlistados en la primera columna señalan variedades patentadas en uno o varios países. Tales variedades patentadas sólo pueden ser producidas o comercializadas por personas u agencias autorizadas por el titular de la patente bajo una licencia apropiada. La Organización de las Naciones Unidas no se ha pronunciado respecto a la validez de tales patentes ni tampoco acerca de los derechos de los titulares de semejantes patentes en lo que concierne a la producción o comercio de tales variedades.

La Organización de las Naciones Unidas se ha esforzado en garantizar que ningún nombre de marca registrada figure en las columnas 1 y 2 de la tabla. Sin embargo, quedará bajo la responsabilidad del propietario de cualquier marca registrada notificar con prontitud a la Organización de las Naciones Unidas de la inclusión en la tabla de un nombre de marca registrada y proporcionar a la Organización de las Naciones Unidas (véase la dirección a continuación) un nombre de variedad o genérico apropiado para dicha variedad, así como pruebas fehacientes de propiedad de cualquier patente o marca registrada aplicable a ella, con el objeto de que la lista pueda ser enmendada. Toda vez que no se requiere de mayor información acerca del propietario de la marca registrada, el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas enmendará la lista en consecuencia durante la sesión subsiguiente a la recepción de dicha información. La Organización de las Naciones Unidas no se ha pronunciado respecto a la validez de tales patentes ni tampoco acerca de los derechos de los titulares de semejantes patentes.

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/ Calibre
African Red		African Carmine™	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge®	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
*Alro			B		
Alwa			B		
*Amasya			B		
Angold			C		L
*Antej	Antei		B		L
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		L
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18		C		L
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Red coloured mutants of Aroma e. g.			B		
Amorosa			B		
Auksis			B		
*Beacon			A		L
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop and mutants				R	L
Belle fleur double					L
*Belorusskoje Maĭinovoje	Belorusskoe Malinovie, Byelorusskoe Malinovie		B		
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B		
Blushed Golden					L
*Bogatir	Bogatyr				L
Bohemia			B		L
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop		B	R	L
Braeburn			B		L
Red coloured mutants of Braeburn e. g.			A		L
Hidala		Hillwell®	A		L
Joburn		Aurora™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/Calibre
Lochbuie Red Braeburn			A		L
Mahana Red		Redfield ®	A		L
Mariri Red		Eve™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Redfield		Red Braeburn™, Southern Rose™	A		L
Royal Braeburn			A		L
Bramley’s Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel				L
Brettacher Sämling					L
Calvilles, Groupe des					L
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		L
Caudle		Cameo™	B		
Charden					L
Charles Ross					L
Civni		Rubens ®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		
Cortland			B		L
Cox’s Orange Pippin and mutants	Cox orange		C	R	
Red coloured mutants of Cox’s Orange Pippin e. g.			B	R	
Cherry Cox			B	R	
Crimson Bramley					L
Cripps Pink		Pink Lady ®	C		
Cripps Red		Sundowner™	C ¹⁰		
Dalinbel			B		
Delblush		Tentation ®			L
Delcorf and mutants e. g.		Delbarestivale ®	C		L
Dalili		Ambassy ®	C		L
Monidel			C		L
Delgollune		DELBARD JUBILÉ ®	B		L
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold ®			L
Delikates			B		

¹⁰ With minimum 20% for Class I and Class II.
Avec un minimum de 20 % pour les catégories I et II.
Минимум 20% для первого и второго сортов.

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/Calibre
Delor			C		L
Discovery			C		
*Doč Melbi	Doch Melbi		C		L
Dunn’s Seedling				R	
Dykman’s Zoet			C		
Egremont Russet				R	
Elan					L
Elise	Red Delight	Roblos ®	A		L
Ellison’s orange	Ellison		C		L
Elstar and mutants e. g.			C		
Daliter		Elton™	C		
Elshof			C		
Elstar Armhold			C		
Elstar Reinhardt			C		
Red coloured mutants of Elstar e.g.			B		
Bel-El		Red Elswout™	B		
Daliest		Elista™	B		
Goedhof		Elnica™	B		
Red Elstar			B		
Valstar			B		
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina ®	B		L
*Forele			B		
Fortune				R	
Fuji and mutants			B		L
Gala			C		
Red coloured mutants of Gala e. g.			A		
Annaglo			A		
Baigent		Brookfield ®	A		
Galaxy			A		
Mitchgla		Mondial Gala ®	A		
Obrogala			A		
Regala			A		
Regal Prince		Gala Must ®	A		
Tenroy		Royal Gala ®	A		

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/Calibre
Garcia					L
Ginger Gold					L
Gloster			B		L
Goldbohemia					L
Golden Delicious and mutants					L
Golden Russet				R	
Golden Supreme	Gradigold, Golden Extreme				L
Goldrush	Coop 38				L
Goldstar					L
Granny Smith					L
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner		B		L
Gravensteiner	Gravenstein				L
Greensleeves					L
Holsteiner Cox and mutants	Holstein			R	
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox		C	R	
Honeycrisp		Honeycrunch ®	C		L
Honey gold					L
Horneburger					L
Howgate Wonder	Manga				L
Idared			B		L
*Iedzēnu			B		L
*Ilga			B		L
Ingrid Marie			B	R	
*Iron		Demir Apple	C	R	L
Isbranica			C		
Jacob Fisher					L
Jacques Lebel					L
Jamba			C		L
James Grieve and mutants					L
James Grieve rouge		Red James Grieve	B		L
Jarka			C		L
Jerseymac			B		

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/ Calibre
Jester					L
Jonagold ¹¹ and mutants e. g.			C		L
Crowngold			C		L
Daligo			C		L
Daliguy	Jonasty		C		L
Dalijean	Jonamel		C		L
Jonagold 2000	Excel		C		L
Jonabel			C		L
Jonabres			C		L
King Jonagold			C		L
New Jonagold	Fukushima		C		L
Novajo	Veulemanns		C		L
Schneica	Jonica		C		L
Wilmuta			C		L
Jonagored and similar			A		L
coloured mutants of Jonagold e. g.			A		L
Decosta			A		L
Jomured	Van de Poel		A		L
Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	A		L
Jomar		Marnica ®	A		L
Jonagored Supra			A		L
Jonaveld		First Red ®	A		L
Primo			A		L
Romagold	Surkijn		A		L
Rubinstar			A		L
Red Jonaprince		Wilton’s ®, Red Prince ®	A		L
Jonalord			C		
Jonathan			B		
Julia			B		
Jupiter					L
Karmijn de Sonnaville			C	R	L
Katja	Katy		B		

¹¹ However, for the variety Jonagold at least one-tenth of the surface of the fruit in Class II must be striped with red colouring.

Toutefois, pour la variété Jonagold de la catégorie II, au moins 1/10 de la surface du fruit doit être de coloration rouge striée.

Однако у разновидности Jonagold по меньшей мере 1/10 поверхности плода второго сорта должна иметь полосы красного цвета.

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

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

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/Calibre
Pikkolo			C		
Pilot			C		
Pimona			C		
Pinova		Corail ®	C		
Pirella		Pirol ®	B		L
Piros			C		L
*Prima			B		L
Rafzubex		RubINETTE ® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE ®	C		
Rajka			B		
Rambour d’hiver					L
Rambour Franc			B		
Reanda			B		L
Rebella			C		L
Red Delicious and mutants e. g.			A		L
Erovan	Early Red One		A		L
Fortuna Delicious			A		L
Oregon	Oregon Spur Delicious		A		L
Otago			A		L
Red Chief			A		L
Red King			A		L
Red Spur			A		L
Red York			A		L
Richared			A		L
Royal Red			A		L
Shotwell Delicious			A		L
Stark Delicious			A		L
Starking			A		L
Starkrimson			A		L
Starkspur			A		L
Topred			A		L
Well Spur			A		L
Red Dougherty			A		
Red Rome			A		
Redkroft			A		
Regal			A		
Regina			B		L
Reglindis			C		L

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/Calibre
Reine des Reinettes	Gold Parmoné, Goldparmäne		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		L
Reinette de Orléans					L
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette			R	L
Reinette de France					L
Reinette de Landsberg					L
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette			R	L
Relinda			C		
Remo			B		
Renora			B		L
Resi			B		
Resista					L
Retina			B		L
Rewena			B		L
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina		A		
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome		B		
Rosana			B		L
Royal Beauty			A		L
Rubin (Czech cultivar)			C		L
*Rubin (Kazakhstan cultivar)			B		L
Rubinola			B		L
*Rudens Svītrainais	Osennee Polosatoe, Rudeninis Dryzuotasis, Rudens Svitrotais, Streifling, Streifling Herbst, Sügisjoonik, Syysjuovikas and numerous others		C		L
*Saltanat			B		
Sciearly		Pacific Beauty™	A		
Scifresh		Jazz™	B		
Sciglo		Southern Snap™	A		
Sciray	GS48		A		
Scired		Pacific Queen™	A	R	
Sciros		Pacific Rose™	A		L
Selena			B		L
Shampion			B		L

Norma de la CEPE FFV-50: Manzanas

Variedad	Sinónimos	Marca comercial	Grupo de color	“Russeting”	Tamaño/Calibre
*Sidrunkollane Talioun					L
Sinap Orlovskij					L
Snygold	Earlygold				L
Sommerregent			C		
Spartan			A		
Splendour			A		
St. Edmunds Pippin				R	
Starks’s Earliest			C		
Štaris	Staris		A		
Sturmer Pippin				R	
Summerred			B		
*Sügisdessert			C		L
Sunrise			A		
Sunset				R	
Suntan				R	L
Sweet Caroline			C		L
*Talvenauding			B	R	
*Tellisaare			B		
*Tiina	Tina		C		L
Topaz			B		
Tydemán’s Early Worcester	Tydemán’s Early		B		L
*Veteran			B		
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		
York			B		
*Zailijskoje	Zailiyskoe		B		
*Žigulovskoje	Zhigulevskoe		C		L

DEFINICIONES**1. COLORACIÓN, CRITERIOS DE COLOR PARA LAS MANZANAS, GRUPOS Y CÓDIGOS DE COLOR**

Grupo de Color	A	B	C
	de la superficie total con la coloración roja característica de la variedad	de la superficie total con la coloración roja mixta característica de la variedad	de la superficie total con la coloración roja leve, manchada o estriada característica de la variedad
Categoría Extra	3/4	1/2	1/3
Categoría I	1/2	1/3	1/10
Categoría II	1/4	1/10	–

2. CRITERIOS DE PARDEAMIENTO/OXIDACIÓN PARA LAS MANZANAS

R = Variedad para la cual el pardeamiento es una característica de la piel y no un defecto, siempre y cuando corresponda al aspecto típico de la variedad..

Para las variedades no señaladas con la letra “R” en la siguiente lista, se admite el pardeamiento dentro de los límites siguientes:

	Extra	I	II	Tolerancias para la Clase II
(i) Placas amarronadas	que no rebasen la cavidad peduncular	pueden rebasar ligeramente la cavidad peduncular o del cáliz	pueden rebasar la cavidad peduncular o del cáliz	frutas que no difieran significativamente de la apariencia y condición del envase
	no rugosas	no rugosas	levemente rugosas	
(ii) Pardeamiento/oxidación		Superficie máxima admitida		
pardeamiento/oxidación reticular leve (que no contraste fuertemente con la coloración general de la fruta)	huellas leves y aisladas de pardeamiento que no alteren el aspecto general de la fruta o del envase	1/5	1/2	frutas que no difieran significativamente de la apariencia y condición del envase
Marcado	Ninguno	1/20	1/3	frutas que no difieran significativamente de la apariencia y condición del envase
Defectos acumulados (exceptuando las placas amarronadas que no son incluidas entre estos defectos acumulados) El pardeamiento/oxidación leve y marcado considerados juntos en ningún caso podrán rebasar un valor máximo de:		1/5	1/2	frutas que no difieran significativamente de la apariencia y condición del envase

3. CRITERIOS DE CALIBRE PARA LAS MANZANAS

G = Variedad de fruta grande

NORMA FFV-42
Sobre la comercialización y
el control de calidad comercial de los
AGUACATES

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

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

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

El propósito de esta norma es definir los requisitos de madurez para los aguacates en la etapa del control de exportaciones después del acondicionamiento y envasado.

Sin embargo, en caso de ser aplicadas estas disposiciones en etapas posteriores a la exportación, los productos pueden mostrar, en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera pérdida de frescura y firmeza;
- para los productos clasificados en categorías otras que la Categoría “Extra”, un leve deterioro debido a su desarrollo y su naturaleza perecedera.

El propietario/vendedor de los productos no podrá exhibir tales productos ni ponerlos a la venta, ni tampoco entregar o comercializarlos en ninguna forma sino de conformidad con esta norma. El propietario será responsable de su observancia.

A. Requisitos mínimos

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

- enteros
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible
- prácticamente exentos de plagas
- exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa del producto
- exentos de humedad externa anormal
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente.
Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.¹

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

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

B. Requisitos mínimos de madurez

El desarrollo de los aguacates debe ser tal que éstos hayan alcanzado una etapa fisiológica que garantice la continuación del proceso de maduración hasta su compleción.

El fruto deberá tener un contenido mínimo de materia seca, que se medirá por deshidratación hasta un peso constante. Este contenido mínimo será de:

- 21 % para la variedad Hass
- 20 % para las variedades Fuerte, Pinkerton, Reed y Edranol

¹El uso de agentes conservadores o de cualquier otra sustancia química susceptible de dejar un olor extraño en la piel de la fruta se admite en la medida en que esté compatible con los reglamentos del país importador.

19 % para las demás variedades, excepto las variedades antillanas² que pueden exhibir un menor contenido de materia seca.

El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

C. Clasificación

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

(i) Categoría "Extra"

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma y color deberán ser característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma y color deberán ser característicos de la variedad. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. El pedúnculo, cuando lo haya, deberá estar intacto.

(ii) Categoría I

Los aguacates de esta categoría deberán ser de buena calidad y poseer el color y la forma característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

- un defecto leve de forma
- defectos leves de coloración
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

(iii) Categoría II

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

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

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

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto.

El peso mínimo de los aguacates deberá ser de 123 g, con excepción de la variedad Hass cuyo peso mínimo deberá ser de 80 g.

La escala de calibres se muestra a continuación:

² Reserva expresada por los Estados Unidos de Norteamérica: las variedades antillanas no deberían ser incluidas en la presente norma por ser sustancialmente diferentes.

Código de Tamaño	Escala de Peso (g)
4	781 a 1220
6	576 a 780
8	456 a 576
10	364 a 462
12	300 a 371
14	258 a 313
16	227 a 274
18	203 a 243
20	184 a 217
22	165 a 196
24	151 a 175
26	144 a 157
28	134 a 147
30	123 a 137
S ³	80 a 123 (variedad Hass solamente)

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

A. Tolerancias de calidad

(i) Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5 por ciento en total de los aguacates podrán no satisfacer los requisitos de calidad de la Categoría II.

(ii) Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento en total puede componerse de productos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos. Los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo quedarán excluidos.

(iii) Categoría II

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

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad, calidad, coloración⁴ y calibre.

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

³ La diferencia entre el fruto más grande y el más pequeño dentro de un mismo envase no deberá superar 25 g.

⁴Un cambio en el color de las variedades de cascara oscura no se considerará como un defecto; sin embargo, la coloración del fruto en cada envase deberá ser uniforme en el punto de distribución.

B. Envasado

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

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

Las etiquetas individualmente colocadas en el producto deberán ser tales que al ser removidas, no dejen huellas visibles de pegamento ni ocasionen daños en la piel del producto.

Los envases deberán estar exentos de cualquier material extraña.

VI. MARCADO O ETIQUETADO

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

A. Identificación

- Envasador) Nombre y dirección física (por ej., calle/ciudad/región/código postal y,
y/o) si diferente del país de origen, el país) o un código de identificación
expeditor) oficialmente reconocido por la legislación nacional.⁶

B. Naturaleza del producto

- "Aguacates", si el contenido no es visible desde el exterior
- Nombre de la variedad.

C. Origen del producto

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

D. Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre, expresado en peso mínimo y máximo en gramos;
- Número de código de la escala de calibres y número de unidades cuando este sea diferente del número de referencia, o facultativamente, el número de código de la escala de calibres y el peso neto del envase.

E. Marca de Inspección Oficial (facultativa)

Publicación 1986

Última revisión: 2008

El Esquema OECD para la aplicación de normas internacionales para frutas y verduras ha publicado un folleto explanatorio ilustrado sobre la aplicación de dicha norma. Esta publicación puede obtenerse de la librería de la OECD en: www.oecdbookshop.org.

⁵ De acuerdo con el Protocolo de Génova, nota en pie de página 2, "Los envases de productos preenvasados para la venta al consumidor no serán sujetos a estos requisitos de marcado, sino a los establecidos por la legislación nacional. Sin embargo, las mencionadas etiquetas o marcas siempre deberán ser visibles sobre el contenedor de transporte que contenga estos envases".

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y de la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código de identificación, la referencia: "envasador y/o expeditor (o las siglas correspondientes)" deberá consignarse muy cerca del código de identificación, el cual deberá estar precedido por la referencia ISO 3166 (alfa) país/código regional del país reconocedor, cuando no el país de origen.