

FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|--|--|
| Denominación del bien | : MANZANA DELICIA |
| Denominación técnica | : MANZANA DELICIA / MANZANA RED DELICIOUS |
| Grupo/familia/clase | : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Manzanas/Manzanas delicious |
| Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE | : MANZANA DELICIA |
| Código | : A5030151800134421 |
| Unidad de medida | : KILOGRAMOS |
| Descripción General | : La manzana es el fruto del manzano (<i>Malus domestica</i>), árbol de la familia de las Rosáceas, tiene piel o cáscara color rojo brillante, pulpa blanquecina, es algo arenosa y con un sabor algo ácido, de esta variedad procede la variedad Royal Red Delicious. |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características físico - organolépticas

| | |
|---------------|--|
| Forma | : Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre brillante y lisa. |
| Color | : Por lo general tiene piel (cáscara) color rojo brillante, y a veces tiene rayas y pulpa blanquecina amarillenta. |
| Tamaño y peso | : El tamaño medio es de 160 a 240 gramos, 70 a 85 milímetros de calibre. |
| Sabor | : Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda. |
| Coloración | : Para todas las categorías, en ausencia de una legislación nacional, los siguientes códigos de color deberán aplicarse según la siguiente tabla: |

| Código | Porcentaje de Color |
|--------|---------------------|
| A | 75% o más |
| B | 50% o más |
| C | 25% o más |
| D | Menos de 25% |

Se acepta máximo el 5% por envase de la manzana con coloración verde que no afecte a más de 1/5 de la superficie del fruto, con excepción de la variedad de cascara verde.

| | |
|--------|---|
| Tamaño | : Las manzanas por su tamaño se clasificarán: |
|--------|---|

| Calibre | Diámetro (mm) |
|---------|---------------|
| A | 95 o mayor |
| B | Entre 80 y 85 |
| C | Entre 65 y 80 |
| D | 65 o menor |

Índice de Madurez : Esta se determinará por las siguientes características:

- Resistencia de la pulpa, se aceptará un rango de 13 a 18 libras/presión.
- Grado de azúcar (sólidos solubles), se aceptará un rango de 10 a 13%.

Requisitos mínimos de calidad

La manzana delicia de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:

- a) Categoría Primera.
- b) Categoría Segunda.
- c) Categoría tercera

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la manzana delicia deberá:

- Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Ser de consistencia firme;
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- Estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- Estar prácticamente exentas de signos de deshidratación;
- Las manzanas deberán tener el pedúnculo cortado al ras del fruto.

Grados de calidad

Las clasificaciones de las tres categorías de la manzana delicia se definen de la siguiente manera:




- a) Categoría Primera:** Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. La pulpa deberá estar 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.
- b) Categoría Segunda:** Las manzanas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad. La pulpa deberá estar 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, y el desarrollo.
 - Un ligero defecto en la coloración.
 - Defectos leves en la piel o de otro tipo.
- c) Categoría Tercera:** Esta categoría comprende las manzanas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las manzanas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:
 - Defectos de forma y desarrollo.
 - Defectos de coloración.
 - Defectos en la piel o de otro tipo.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la manzana delicia

Los lotes de manzana delicia deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la siguiente tabla:

| Características | Grado de calidad % | | |
|--|--------------------|----------|-----------|
| | Primera | Segunda | Tercera |
| Perforación visible de insectos | 0 | 1 | 3 |
| Rajaduras y cortes | 0 | 1 | 3 |
| Magulladuras | 1 | 3 | 5 |
| Manchas (producidas por insectos o productos químicos) | 1 | 3 | 5 |
| Total acumulado | 2 | 8 | 16 |

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

| Categoría | Tolerancia | |
|---|--|--|
| | Calidad | Tamaño |
| Primera  | <p>El 5%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría Primera o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de manzanas afectadas por podredumbre o descomposición interna.</p> | <p>Las manzanas presentadas en un mismo envase deberán ser de un mismo diámetro con una diferencia máxima entre el mayor y el menor diámetro que no exceda de 10 mm.</p> |
| Segunda  | <p>El 10%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría Segunda o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de las manzanas afectadas por podredumbre o descomposición interna.</p> | |
| Tercera  | <p>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 descomposición interna que no deberá ser mayor al 2%.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> manchas corchosas (manchas amargas). daños leves o desgarros de la piel no cicatrizados. presencia de parásitos/plagas vivos dentro del fruto o daños en la pulpa causados por plagas. | |

CERTIFICACION

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Las manzanas deliciosas deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será jabs o cajas de madera de 15 a 20 Kg.

Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Peso neto en kilogramos.

Vida útil

Consumo en fresco.