

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 3 (b) del Programa

ALINORM 04/27/35-ApéndiceIV
CX/FFV 05/12/6

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Duodécima Reunión

Ciudad de México, 16- 20 de Mayo de 2005

Proyecto de Norma del Codex para el Tomate

(Observaciones en el Trámite 6)

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS

(Australia, Brasil, Estados Unidos de América y Comunidad Europea)

S

AUSTRALIA

Comentario General

Australia cree que las Normas Codex deberían darle más prioridad a los asuntos de inocuidad y salud en vez de a las especificaciones de calidad prescriptivos. Los Factores de calidad son establecidos por el mercado y en el ámbito comercial son puestas por el cliente. Los Factores de calidad también pueden variar de región en región y se requiere de un margen para las diferencias de temporada así como para las preferencias culturales. Australia considera que los Factores de calidad prescriptivos son barreras técnicas potenciales para el comercio, y por lo tanto deberían ser minimizadas en las Normas Codex para asegurar que se incluyan sólo aquellas disposiciones referentes a parámetros que sean relevantes para asegurar el comercio equitativo.

Respecto a esto; Australia cree que el proyecto de Normas para Tomates debería de:

- La sección 2.1.1 refleja una estructura que concuerda con otras Normas Codex de Fruta Fresca y Vegetales y sugiere la siguiente redacción : *Los tomates deberán haberse recogidos cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.*; y
- La sección 4, la parte que respecta al color, debería ser borrada ya que tales parámetros son cubiertos por la declaración genérica relativa al desarrollo en el 2.1.1 de arriba. Aunado a esto, el color es difícil de medir con la evaluación cualitativa, la cual puede convertirse en un requerimiento semi-técnico sin razón, además otras Normas Codex no contienen disposiciones para el color.

BRASIL

"1. DEFINICION DEL PRODUCTO"

Brasil entiende que en la "DEFINICIÓN DEL PRODUCTO", la incorporación de las "variedades comerciales de tomates" no es la adecuada. Dichos parámetros se utilizan para describir diferentes tipo que se conocen en el mercado.

Brasil sugiere que las "variedades comerciales" se incluyan en la Norma como "Grupos", dentro del punto "2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD", junto con la "Clasificación" y "Tamaño (calibre)", como sigue:

"2.2. CLASIFICACIÓN"

Los tomates se clasifican en Grupos, de acuerdo con su forma; Categoría, de acuerdo con la incidencia de defectos en las frutas; y, Tamaño (calibre), el diámetro de la fruta.

2.2.1. Los grupos de tomates son: Redondos cuando la longitud y el diámetro ecuatorial se encuentra entre 0,90 y 1,15; Oblongos (alargados) cuando la longitud y el diámetro ecuatorial de las frutas es mayor a 1,15; y, "asurcados" cuando la longitud longitud y el diámetro ecuatorial de las frutas sea menor a 0,90.

2.2.2. Las categorías son: Extra ", I y II.

2.2.2.1. Categoría "Extra".

2.2.2.2. Categoría I

2.2.2.2. Categoría II

3. El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la fruta, de acuerdo con lo siguiente. Como resultado de nuestras propuestas anteriores, a Brasil también le gustaría sugerir que se cambie este punto como sigue:

El calibre mínimo se establece en 15 mm para los tomates "cereza", 35 mm para los tomates "redondos" y "asurcados" y 30 mm para los tomates "oblongos".

2.2.3.1. El calibre mínimo se determinó a 15 mm para los "tomates cereza", 30 mm para los tomates oblongos; y 35 mm para los tomates redondos y asurcados.

Brasil sugiere utilizar una sola escala de tamaño para todos los tipos de tomates y no está de acuerdo con la definición de la escala de calibres especiales para los tomates "cereza"; si se considera importante, sus características se pueden definir, pero fuera de las escalas de calibres (por ejemplo: 15 mm de diámetro mínimo, diámetro máximo de 29 mm, etc).

Código de Calibre	Diámetro en mm	
	Máximo	Mínimo
000	15	19
00	20	24
0	25	29
1	30	34
2	35	39
3	40	46
4	47	56
5	57	66
6	67	81
7	82	101
8	102	-

Brasil sugiere excluir el siguiente punto, ya que todas las Categorías deben observar la siguiente escala de calibres.

~~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.

“4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA COLORACIÓN ”

“5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS ”

5.1. TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

La tolerancia estaría restringida al porcentaje máximo permitido (10%), sin embargo, incluiría frutas que se adapten al rango total de calibres planeado para las categorías inferior y superior correctas. Por consiguiente, la definición de diámetros mínimos no es la adecuada.

Como resultado de nuestras propuestas anteriores, a Brasil también le gustaría sugerir el cambio de este punto. Sugerimos la siguiente redacción, la cual está subrayada:

~~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”.~~

Para todas las categorías se acepta hasta el 10% del peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y superior al indicado en el envase.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Asunto: Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres:

Comentario 1:

Una revisión del anteproyecto de Norma del Codex, y la Norma Revisada de la CEPE y las prácticas de la industria y comercio demuestran la necesidad de armonizar la norma Codex con la de CEPE:

Propuesta:

Los Estados Unidos recomienda los siguientes cambios a la **Sección III: Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres** en el anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate para alinearla con la **Sección 3: de las norma** revisada de la *CEPE para tomates (FFV-36. 2001)* en parte o enteramente como esta señalado en la tabla que se muestra a continuación.

Anteproyecto de Norma del Codex	
Código de calibre	Diámetro mm
1	30—34mm
2	35—39mm
3	40—46mm
4	47—56mm
5	57—66mm
6	67—81mm
7	82—101mm
8	102 en adelante

Norma CEPE existente	
Código de calibre	Diámetro mm
1	30mm en adelante pero debajo de 35mm
2	35mm “ “ “ 40mm
3	40mm “ “ “ 47mm
4	47mm “ “ “ 57mm
5	57mm “ “ “ 67mm
6	67mm “ “ “ 82mm
7	82mm “ “ “ 103mm
8	102mm en adelante

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

El código de calibre para tomates “Cereza” en el anteproyecto de Norma del Codex permanece sin cambios.

Esta escala de tamaños no se aplicará para tomates en racimo.

Comentario 2:

La industria de E.U.A. utiliza, cada vez más, otros tamaños de tomates comerciales para grandes vendedores y para mercados especiales mediante la utilización de tamaños por cajas basados en el calibre de los tomates que no están listadas.

Propuesta:

Por lo tanto el Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate debe reflejar esta práctica cambiando la oración al final de la tabla de calibres que dice así:

“La aplicación rigurosa de la escala de calibres *o marcas específicas en el envase* es obligatorio para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.

Asunto: Disposiciones Relativas al Color:

Comentario:

Esta sección debería de ser simplificada con las descripciones subjetivas como aquella para “Verde Maduro”; los tomates en zonas tropicales pueden presentar un *color amarillo*, como el descrito en la etapa de maduración, pero puede indicar también una deficiencia nutricional u otros defectos.

Propuesta:

Los Estados Unidos proponen reducir las descripciones de color de siete a seis para simplificar e indicar las etapas de maduración de la siguiente forma:

Etapas	Clasificación por color	Descripción
Etapa 1	Verde	Cuando la superficie del tomate es completamente de color verde que varía de verde claro a oscuro
Etapa 2	Quebrante	Cuando hay un corte definido en el color del verde amarillo-oscuro, rosa o rojo en 10% de la superficie
Etapa 3	Jaspeado	Cuando el amarillo, rosa o rojo se presentan de 10-30% de la superficie del tomate
Etapa 4	Rosa	Cuando el color rojo se presenta de 30-60% de la superficie del tomate
Etapa 5	Rojo Claro	Cuando el color rosa-rojo se presenta en un 60-90% de la superficie del tomate
Etapa 6	Rojo	Cuando el color rojo se presenta en más del 90% de la superficie del tomate

COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad Europea desearía hacer las siguientes observaciones:

Clasificación (puntos 2.2.1 y 2.2.2)

La Comunidad Europea opina que habría que suprimir la frase «Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño» del segundo párrafo de los puntos dedicados a las categorías «extra» y «I», ya que la uniformidad en cuanto al tamaño se trata en el capítulo «DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES» (punto 3). En aras de la claridad, debería evitarse cualquier duplicación.

Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (punto 3)

La Comunidad Europea está de acuerdo con las cifras para el calibrado de los tomates «redondos», «asurcados» y «oblongos», pero considera que los códigos de calibre generan confusión y no son necesarios.

Tampoco considera necesario ni recomendable el cuadro de calibre para los tomates «cereza», pues su aplicación exigiría a los operadores la adquisición de nuevos equipos de calibración. Si hubiera delegaciones que requirieran la aplicación del cuadro, ésta debería ser opcional.

Disposiciones relativas a la coloración (punto 4)

La Comunidad Europea cree que deberían evitarse las disposiciones relativas al color porque podrían dar origen a conflictos entre los comerciantes, dado que los tomates pueden cambiar de color con bastante rapidez.

Disposiciones relativas a las tolerancias (punto 5.2)

La Comunidad Europea considera que la primera frase del punto 5.2 es innecesaria (además, está ya incluida en la segunda frase) y que, por lo tanto, debería suprimirse.

Homogeneidad (punto 6.1)

En opinión de la Comunidad Europea, el texto «variedad y/o tipo comercial» del primer párrafo debería decir «variedad o tipo comercial», para hacer hincapié en que el envase puede contener o bien una variedad, o bien un tipo comercial, pero no una mezcla de tipos comerciales.