

# 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

CX/FFV/ 06/13/6-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

13ª Reunión

Ciudad de México, México, del 25 al 29 de Septiembre de 2006

PROYECTO DE SECCIONES 3 - DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES  
Y

4.2 - TOLERANCIAS DE CALIBRES (PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE)

## Observaciones en el Trámite 6

### AUSTRALIA

A continuación encontrará los comentarios de Australia en respuesta al documento CX/ FFV/ 06/13/6 en el Proyecto de Sección 3 – Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres y Sección 4.2 Tolerancias de Calibre en el trámite 6 (proyecto de Norma para el Tomate), y Propuestas de Enmienda a la Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas. El Gobierno de Australia quiere agradecer a la Comisión por la oportunidad otorgada para hacer comentarios.

#### **1. Proyecto de Sección 3 – Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres y Sección 4.2 Tolerancias de Calibre (proyecto de Norma del Codex para el Tomate).**

Australia desea reiterar su opinión de que los límites y tolerancias de calibre no se deberían incluir en las Normas Alimentarias ya que limitan de manera innecesaria el intercambio comercial y no están orientadas a la salud y inocuidad, o calidad en el consumo. Los parámetros de calibre son impulsados por el consumidor y por la demanda del mercado, y deberían dejarse para la práctica en la industria. Incluir el calibre en dichas normas podría establecer barreras técnicas para el comercio.

En particular, la atención del Comité se centra en las recientes deliberaciones llevadas a cabo en la Reunión del Grupo de Trabajo celebrada en Chile donde se reconoció, para las manzanas, que el calibre en sí no es un tema y que la restricción en el calibre puede reprimir la innovación.

### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

#### Comentario General

Los Estados Unidos agradecen esta oportunidad para comentar sobre el Proyecto de Norma del Codex para el Tomate.

#### Comentarios Específicos

El documento indica las diferencias de calibre entre las normas nacionales y la dificultad planteada considerando una norma similar. Además, el calibre del tomate se complica por la introducción anual de nuevos calibres de tomate, formas, colores y textura, todo cultivado para un nicho de mercado específico en un intento continuo por incrementar el consumo global de tomates.

Los Estados Unidos de América creen que la propuesta del documento CX/FFV/06/13/6 es inconsistente y complicada.

La Sección 3: Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibre indica:

*La diferencia en diámetro entre los tomates en el mismo envase se limitará a:*

- 10 mm, si el diámetro del fruto más pequeño es inferior a 70 mm.
- 15 mm, si el diámetro del fruto más pequeño es igual o superior a 70 mm pero inferior a 100 mm..
- Para los frutos de diámetro superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.

Sin embargo, la Sección 4.2 sobre Tolerancias de Calibre indica:

*Para todas las categorías, el 10 % en número o en peso de los tomates que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que tengan un diámetro mayor o menor de 5 mm del calibre indicado.*

La Disposición relativa a la Clasificación por Calibre permite la diferencia en diámetro de 10 mm, 15 mm y ningún límite; por lo tanto, tener una Tolerancia de Calibre de  $\pm 5$ mm del calibre indicado va en contra de las disposiciones relativas a la clasificación por calibre. La Tolerancia de Calibre propuesta reduce las diferencias de diámetro en los tomates envasados en el mismo envase a 5 mm del calibre indicado.

Los calibres mínimos para tomates redondos y oblongos no son consistentes con las prácticas comerciales. Cada vez más, los productores están llevando a cabo manipulaciones en todas las variedades de tomate para producir frutos más grandes o más pequeños, con el fin de satisfacer los nichos de mercado. Por lo tanto, el calibre mínimo propuesto es irrelevante.

#### Propuesta de los Estados Unidos de América

Los Estados Unidos de América proponen lo siguiente para simplificar y armonizar las Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibre, con las Tolerancias de Calibre:

#### **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES:**

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

#### **TOLERANCIAS DE CALIBRE:**

Para todas las Categorías, el 10 % en número o en peso de los tomates que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que tengan un diámetro de hasta  $\pm 10$  del calibre indicado.

Los Estados Unidos de América esperan la discusión de este tema en la 13<sup>a</sup> Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en la Ciudad de México en el mes de Septiembre.

### **SUIZA**

Agradecemos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas la oportunidad de ofrecer nuestros comentarios sobre los siguientes proyectos inscritos en el orden del día de la próxima sesión de septiembre.

#### **Punto 3b) del programa; proyecto de Norma del Codex para el tomate**

(Anteproyecto de sección 3 - Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres, y sección 4-2 – Tolerancias de Calibre)

En principio, Suiza está de acuerdo con la propuesta del grupo de trabajo. Sin embargo, en el caso de los calibres mínimos, se pregunta si un incremento del valor hasta 20mm para los tomates “cereza” (en vez de los 15mm propuestos) no sería más apropiado.

### **COMUNIDAD EUROPEA**

La Comunidad Europea querría comentar lo siguiente con respecto al documento CX/FFV 06/13/6:

La Comunidad Europea considera que las disposiciones relativas a la clasificación por calibres de los tomates deben garantizar la uniformidad del envase para que exista un comercio leal, y opina, asimismo, que no son necesarios los calibres mínimos.

Recomienda, por tanto, los siguientes cambios en el capítulo 3 del proyecto de norma para el tomate.

### «3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

*~~El calibre mínimo se establece en 15 mm para los tomates «cereza», 35 mm para los tomates «redondos» y 30 mm para los tomates «oblongos».~~*

*La diferencia máxima en diámetro entre los tomates en el mismo envase se limitará a:*

- 10 mm, si el diámetro del fruto más pequeño es inferior a 70 mm.*
- ~~15-20~~ mm, si el diámetro del fruto más pequeño es igual o superior a 70 mm pero inferior a 100 mm.*
- Para los frutos de diámetro igual o superior a 100 mm no hay límites de diferencia en diámetro.*

*El calibrado no se aplicará a los tomates en racimo.*

*La uniformidad de los calibres no será obligatoria para la categoría II.*

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

*Para todas las categorías, el 10 %, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que tengan un diámetro mayor o menor de ~~5-10~~ mm del calibre indicado. En todo caso, la tolerancia no se aplica a los tomates con un calibre de ~~5-10~~ mm por debajo del calibre mínimo».*