

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
Abril de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

13^a reunión,
Ciudad de México, México, 25 - 29 de septiembre de 2006

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)

(EN EL TRÁMITE 6)

Los Miembros y Observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre las cuestiones mencionadas, incluso sobre las posibles consecuencias para sus intereses económicos, deberán hacerlo de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines (Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **30 de junio de 2006**. Las observaciones deberán dirigirse:

al:

Presidente del Comité,
C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General,
Dirección General de Normas,
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez,
Estado de México
Tels.: +(52) (55) 57 29 94 80, +(52) (55) 57 29 91 00,
Ext. 43220, 43218;
Fax: +(52) (55) 55 20 97 15, Ext. 43299;
Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx,
jalopez@economia.gob.mx - **de preferencia** -

con copia al:

Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Roma, Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org
- **de preferencia** -

ANTECEDENTES

1. El Comité en su 12^a reunión examinó el proyecto de Norma del Codex para el Tomate y convino en introducir varios cambios al texto. El Comité reconoció el progreso realizado y las decisiones tomadas respecto a la mayoría de las secciones del documento y decidió retenerlo en el Trámite 7, a excepción de las Secciones 3 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres y 4.2 - Tolerancias de calibre, en el entendido que no se pedirían nuevas observaciones sobre las secciones acordadas¹.

2. El Comité mantuvo una larga discusión sobre las disposiciones relativas al calibre debido a las diferentes posiciones sostenidas en cuanto la necesidad de mantener este tipo de disposición en el proyecto de Norma teniendo en cuenta el objetivo del Codex de asegurar prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos. Como solución de compromiso, el Comité acordó retener entre corchetes toda la Sección 3. Además, convino en examinar una propuesta que presentara un denominador común a las diferentes escalas de calibres utilizadas por los países miembros del Codex basada en los datos presentados en respuesta a una Carta Circular. Por consiguiente, se colocó la Sección 4.2 entre corchetes a la espera de la resolución de las disposiciones relativas a la clasificación por calibres en la Sección 3.

¹ ALINORM 05/28/35, párrs. 31-41, 47-48, 50-57 y Apéndice II.

3. A su vez, el Comité estuvo de acuerdo en que un grupo de trabajo dirigido por la Comunidad Europea prepararía una versión revisada de las Secciones 3 y 4.2 a la luz de las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2005/25-FFV y del debate mantenido, que se distribuiría para recabar observaciones y someterla a examen en la próxima reunión del Comité².

Propuesta del Grupo de Trabajo sobre Tomates

4. El grupo de trabajo fundó su examen en la propuesta contenida en el Apéndice III del ALINORM 05/28/35 y las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2005/25-FFV.

5. El Cuadro 1 confirma que las disposiciones relativas al calibre varían según las normas. El propósito del Codex Alimentarius es proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos (Artículo I, Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius). Además, el objeto de su publicación es que sirva de guía y fomento la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional (Párrafo 1, Finalidad del Codex Alimentarius, Principios Generales).

6. En vista de lo expresado más arriba, establecer una escala de calibres impondrá cambios importantes en los calibres establecidos a nivel nacional/regional y en las prácticas de la industria. El hecho de no tener disposiciones de calibre o tener disposiciones opcionales no promovería la armonización de los requisitos nacionales/regionales. Además, se necesitaría de un examen ulterior sobre los requisitos de calibre para los tomates “cereza” y “cóctel”.

CUADRO 1: normas internacionales, regionales y nacionales

	Proyecto de Norma Codex	Norma CEPE	Norma CE	Norma de Sudáfrica	Norma EE.UU. (cifras convertidas al sistema métrico decimal redondeadas al milímetro)	Norma de Canadá	Norma CARICOM
Calibre mínimo para los tomates “cereza”	15 mm	/	/	5 mm	/	/	
Calibre mínimo para los tomates “redondos” y “azurcados”	35 mm	35 mm	35 mm	30 mm	?	38 mm	
Calibre mínimo para los tomates oblongos	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	?	32 mm	
Rango de calibres	15 - 19	/	/		/		
	20 - 24	/	/	5 - 29	/		
	25 - 29	/	/		/		30
	30 - 34	30 - 35	30 - 35			Diferencia máxima: 13 mm si el mínimo < 51 mm	
	35 - 39	35 - 40	35 - 40	30 - 55			40
	40 - 46	40 - 47	40 - 47				
	47 - 56	47 - 57	47 - 57	56 - 63	54 - 58	máxima diferencia: 25 mm si el mínimo => 51 mm	50
	57 - 66	57 - 67	57 - 67		57 - 64		60
				64 - 72	63 - 71		
	67 - 81	67 - 82	67 - 82	73 - 82	70 -		70
	82 - 101	82 - 102	82 - 102	83 - 94			80
	102 -	102 -	102 -	95 -		90	
Tolerancias		10%		/	15%	5 o 10%	10%

² ALINORM 05/28/35, párrs. 42-46, 49, 58 y Apéndice II.

CUADRO 2 : propuestas

	RANGO DE CALIBRE	TOLERANCIAS
BRASIL (ver CX/FFV 05/12/6)	una escala, similar al proyecto de Norma Codex	
EC (ver CX/FFV 05/12/6)	idéntica a la Norma CEPE, si es necesario, una escala de calibres opcional para los tomates “cerezas”	10%
ALINORM 05/28/35 párrs. 42 y 44	dificultades para establecer una única escala de calibres, no son necesarias disposiciones para el calibre	
ALINORM 05/28/35 párr. 43	armonización de los requisitos nacionales = facilitación del comercio	
EE.UU.	los tomates se pueden calibrar	10%
ALEMANIA	una diferencia máxima de 10 mm si el diámetro máximo es 70 mm	10%
	una diferencia máxima de 15 mm si el diámetro se encuentra entre 70 y 100 mm	
	sin límite si el diámetro es superior a 100 mm	
ARGENTINA	diferencia máxima de 10 mm y si se trata de tomates “cereza” como mínimo 5 mm	

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

7. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que envíen sus observaciones sobre la propuesta contenida en el Anexo como se indica en la página frontal. La propuesta junto con los comentarios presentados serán examinados por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas para su finalización e inclusión en el proyecto de Norma del Codex para el Tomate de modo que se pueda enviar un único documento a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción final en el Trámite 8. Al enviar las observaciones, se recuerda a los Miembros y Observadores del Codex que los mismos se deben hacer en el marco del proyecto del Norma del Codex para el Tomate (Punto 3a del Programa) retenido en el Trámite 7 a la espera de la conclusión de las disposiciones previstas en el Anexo.

ANEXO**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)****(EN EL TRÁMITE 6)****3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS 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” y “cóctel”, 35 mm para los tomates “redondos” y “azurcados” y 30 mm para los tomates “oblongos”.

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.

El calibrado no se aplicará a los tomates en racimo.

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 mm del calibre indicado. En todo caso, la tolerancia no se aplica a los tomates con un calibre de 5 mm por debajo del calibre mínimo.