

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 3(b) del programa

CX/FFV 11/16/6

Marzo 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

16ª reunión

Ciudad de México, México, 2 – 6 de mayo de 2011

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE DE ÁRBOL

(En el Trámite 6)

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por Colombia

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de los normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de abril de 2011** al: Presidente del Comité, Mto. Christian Turégano Roldán, Director General, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Fax: +52 (55) 55 20 97 15; E-mail: dni.mexico@economia.gob.mx), con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; Correo electrónico: codex@fao.org)

INTRODUCCIÓN

1. En la 15ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas se acordó volver a convocar al grupo electrónico de trabajo liderado por Colombia para revisar la Norma especialmente la sección 3 sobre clasificación por calibres y las disposiciones relacionadas que pudieran necesitar ajustes respecto de las disposiciones relativas al calibre, p.ej. sus tolerancias, para ser sometidos a un debate ulterior en la próxima sesión del Comité.¹ La Comisión, en su 33º Período de Sesiones, adoptó el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo avanzó al Trámite 6 para recabar mayores comentarios y ser examinado en la siguiente reunión del Comité². El grupo de trabajo revisó las secciones referidas anteriormente según se presenta en el Anexo I. La lista de participantes se encuentra en el Anexo II.

SOLICITUD DE COMENTARIOS

2. Se invita a los miembros y observadores del Codex que deseen enviar sus observaciones sobre el Proyecto de Norma para el Tomate de Árbol a que lo hagan según se indica más arriba. Se debe prestar particular atención a aquellas disposiciones entre corchetes que podrían necesitar un debate ulterior en el Comité.

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE LA REVISIÓN DEL PROYECTO DE NORMA

3. La Norma se circuló entre los miembros del grupo de trabajo para recoger observaciones con relación a las disposiciones relacionadas al calibre y otros numerales que pudieran guardar relación con este tema. En la primera ronda de comentarios se recibieron observaciones por parte de Nueva Zelanda y de Australia.

4. Nueva Zelanda aceptó la propuesta en la cual se plantean dos clasificaciones del calibre, una por diámetro y otra por peso. De este modo la Norma se cubren los métodos de calibrado que se emplean actualmente los cuales se deben incluir para evitar barreras al comercio y evitar cambios costosos en la tecnología de calibrado en caso de conservar solo uno de ellos.

5. Por otra parte, Australia consideró que se deben retirar las tablas de calibres y plantea que las normas de Codex se deberían enfocar hacia aquellos aspectos que puedan afectar la salud del consumidor y favorezcan las prácticas justas en el comercio internacional. Las provisiones con respecto a la clasificación por calibres pueden ser mal empleadas para manipular el mercado y en su lugar se debería fortalecer la información considerada en el etiquetado de los productos, para que el consumidor tenga suficiente información para poder elegir el producto.

¹ ALINORM 10/33/35, paras. 95-97 & 99.

² ALINORM 10/33 REP, para. 79 & Appendix IV.

6. Debido a que se presentaron dos puntos de vista diferentes con respecto al tema en debate, Colombia como líder del grupo de trabajo, realizó el análisis de los comentarios recibidos y coincidió con la propuesta presentada por Nueva Zelandia. En cuanto a la posición manifestada por Australia se acordó no aceptarla teniendo en cuenta que las normas se consideran una referencia para facilitar el comercio. En este sentido, la tabla de calibres se convierte en un catálogo en el cual se apoyan cliente – proveedor para hacer una transacción comercial. La tabla contempla los rangos de tamaño o de peso más significativos que produce la naturaleza y que el proveedor puede ofrecer y el cliente se entera de lo que puede pedir. Por otra parte, las tablas de calibres son el elemento diferenciador entre las normas de Codex para cada producto ya que gran parte de la información restante es muy general y la comparten muchas normas. Igualmente, la Norma sigue la estructura de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. En cuanto al comentario planteado por Australia de fortalecer el capítulo de rotulado, Colombia considera que al ser un producto para consumo en fresco, el usuario final no tiene acceso a toda la información de la etiqueta que está en el empaque, el cual no en todos los casos está disponible para el consumidor. Por lo tanto quien compra los tomates de árbol no tiene información suficiente que le permita seleccionar lo que más le conviene ya que los tomates individuales no se rotulan con demasiada información.

7. De acuerdo con lo anterior, se procedió a circular nuevamente la Norma entre los integrantes del grupo de trabajo, junto con el tratamiento dado a las observaciones recibidas para recoger comentarios al respecto. En esta segunda ronda solo se recibieron comentarios del anteproyecto por parte de Nueva Zelandia aprobando la propuesta que se encuentra en el Anexo I. Los demás miembros del grupo electrónico de trabajo no enviaron comentarios al respecto.

ANEXO I**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE DE ÁRBOL¹****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades de tomate de árbol obtenidos de *Cyphomandra betacea* Sent, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates de árbol destinados a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

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

- estar enteros;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños²;
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- estar dotados del pedúnculo hasta el primer nudo.

2.1.1 Los tomates de árbol deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez³, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

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

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Los tomates de árbol se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los tomates de árbol de esta categoría deberán ser de calidad superior y 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.

2.2.2 Categoría I

Los tomates de árbol de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. 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 leves de forma;
- defectos leves en la corteza como cicatrices y manchas que no excedan el 10% de la superficie total del fruto.

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los tomates de árbol 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 los tomates de árbol conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

¹ Comúnmente conocida en algunas regiones como tamarillo.

² Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

³ La madurez del tomate de árbol puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de pulpa, así como por medio de la prueba de yodo.

- defectos de forma del fruto como alargamiento o achatamiento del ápice;
- defectos de coloración y de la piel tales como raspaduras y manchas, que no cubran más del 20 % de la superficie total del fruto;

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

[3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

- A) El calibre se determina en base al diámetro máximo de la sección ecuatorial o por el peso de cada fruto, o por número (conteo) de los frutos de acuerdo con los siguientes cuadros:

Código de calibre	Diámetro (en milímetros)
A	≥ 61
B	60 – 55
C	54 - 51
D	50 – 46
E	≤ 45

Código de calibre	Peso (en g)	Número de frutos (número/conteo por envase de un solo nivel)
1	> 125	< 28
2	101 – 125	28/30/33
3	75 – 100	33/36
4	< 75	39/42

- B) Los tomates de árbol se pueden clasificar por diámetro, peso o conteo.

Cuando se clasifican por diámetro, el calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.]

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los tomates de árbol que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los tomates de árbol que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los tomates de árbol 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.

[4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates de árbol del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los tomates de árbol deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, 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.

Los tomates de árbol deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los tomates de árbol. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o rango de diámetros o de pesos o por número (conteo));
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997)

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA/AUSTRALIE**Mr. Rob Solomon**

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia
Phone: +61 2 6272 4542
Fax: +61 2 6272 4389
Email: rob.solomon@daff.gov.au
codex.contact@daff.gov.au

BOLIVIA/BOLIVIE**Mr. Marco Antonio Torrez Zamora**

Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria SENASAG
Ministerio de Desarrollo Rural y Tierra
Calle Jose Natush S/n SENASAG Oficina Nacional,
Trinidad- Bolivia
Phone: 591 3462 8107 Ext 1601
Fax: 591 34624194
Email: mtorrez@hotmail.com

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**Mrs. Maria Aparecida Martinelli**

Coordinator of Brazilian Codex Committee
National Institute for Metrology, Standardization and
Industrial Quality - INMETRO
Ministry of Development, Industry and Trade
Phone: +55 61 3340 2211
Email: codexbrasil@inmetro.gov.br

Mrs. Karina Fontes Coelho Leandro

Agropecuary Federal Fiscal
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply - MAPA
Phone: 5561 32183251
Fax: 5561 3224 4322
Email: karina.leandro@agricultura.gov.br

COLOMBIA**Mr. Ricardo Munar León**

Profesional de Normalización
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación –
ICONTEC
Carrera 37 No. 52 – 95 Bogotá D.C.
Colombia
Phone: (571) 607 88 88 ext.:1442
Fax: (571) 315 06 13
Email: rmunar@icontec.org

KENYA/KENIA**Mrs. Alice A. Okelo Onyango**

Manager - National Codex Office
International Codex Food Standards
P.O.Box 54974 00200 Popo Road
Off Mombasa Road
Phone: 254 20 605490/6948303
Fax: 254 02 604031/609660
Cell: 254 722268225
Email: akothe@kebs.org
dereda.onyango1@gmail.com

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**Mr. José Juvenal Castorena Contreras**

Director de Cultivos Agroindustriales
Coordinador del SC 13 de Frutas y Hortalizas Frescas del
CMCAC
Phone: (55) 3871 1000 Ext. 33294
Fax: (55) 3871 1000
Email: jose.castorena@sagarpa.gob.mx

Mrs. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez

Jefa de Departamento de Seguimiento Operativo a los
Sistemas Producto.
Secretaria del Subcomité Nacional No.13 Frutas y Hortalizas
Frescas del CMCAC
Phone: (55) 3871 1000 Ext. 28313
Email: gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

NEW ZEALAND**NOUVELLE ZÉLANDE****NUEVA ZELANDIA****Mr Phil Fawcet**

New Zealand Food Safety Authority
Principal Adviser (International Standards)
Level 6, South Tower
Telecom Network House
68-86 Jervois Quay
PO Box 2835
Wellington
New Zealand
Phone: 04 894 2656
Fax: 04 894 2675
Cell: 029 894 2656
Email: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

PHILIPPINES/FILIPINAS**Mrs. Edna M Guiang**

Chairperson, Sub. Committe on Fresh Fruits and Vegetables
Bureau of Plant Industry
Department of Agriculture
692 San Andres Street Malate
Manila PHILIPPINES
Phone: 632 5240779
Email: emguiang@yahoo.com

Mr. Gilberto F. Layese
National Codex Contact Point
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards
Department of Agriculture
Diliman, Q.C, Philippines
Phone: (02) 455 2856
Email: bafpsda@yahoo.com.gov.ph

UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Dorian A. Lafond
International Standards Coordinator
Office of the Deputy Administrator
AMS fruit and Vegetable Programs
1400 Independence Ave. SW
Phone: 202-690-4944
Cell: 202-577-5583
Fax: 202-720-0016
Email: dorian.lafond@fas.usda.gov
Dorian.LaFond@ms.usda.gov