

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(c) del Programa

CX/FFV 09/15/9

Agosto de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15a Reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 Octubre 2009

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMATE DEL ÁRBOL (N18-2008)

(Trámite 3)

Preparado por el Grupo Electrónico dirigido por Colombia

Se invita a los Gobiernos y Organizaciones Internacionales con calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para Chile Fresco, a hacerlo **a más tardar el 20 de septiembre de 2009** dirigidos al: Presidente del Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, Director General, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, CP 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: jalopez@economia.gob.mx, codexmex@economia.gob.mx, codexmex2@economia.gob.mx - *preferentemente*), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO / OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39.06.5705.4593 E-mail: Codex@fao.org - *preferentemente*).

INTRODUCCIÓN

1. Durante la 14a Sesión del Comité se acordó iniciar un nuevo trabajo sobre una norma para el tomate del árbol, que fue posteriormente aprobado por la 31ª reunión de la Comisión, así como a establecer un Grupo de Trabajo Electrónico sobre el Tomate de Árbol dirigido por Colombia.
2. Los siguientes Miembros y Observadores formaron parte del Grupo de Trabajo Electrónico: Argentina, Australia, Colombia, Irán, México, Nueva Zelandia, Perú y Polonia.
3. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para el Tomate del Árbol, en el Anexo de este documento para su ulterior consideración en la 15ª reunión del Comité.

ANEXO

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES DE ARBOL¹ (N18-2008)
(en el Trámite 3)**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a los frutos de especies y variedades comerciales de tomate de árbol obtenidas de *Cyphomandra betacea* Sent, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

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

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

- estar enteros;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños²;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- estar dotados de un pedúnculo cuya longitud está dada por la distancia 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/o tipo comercial 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 para consumo 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 y/o tipo comercial. 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.

¹ Comúnmente conocida en algunas regiones como: tree tomato, tamarillo

² Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

³ La madurez de los tomates 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.

2.2.2 Categoría I

Los tomates de árbol de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. 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, tales como presentar el pedúnculo curvo;
- defectos leves en la corteza como cicatrices y manchas que no excedan el 10% de la superficie total del fruto;

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

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 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:

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

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

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina con base en el diámetro máximo de cada fruto o por el peso, de acuerdo con las siguientes tablas⁴:

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

Código de calibre	Peso (en g)
1	> 125
2	101 – 125
3	75 – 100
4	< 75

4. DISPOSICIONES SOBRE 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 Se puede utilizar el número de unidades por envase.

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 ésta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso de tomates de árbol que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración 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 tomates de árbol que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE 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 y/o tipo comercial, 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 manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo ⁵, estar limpio y ser de calidad tal que impida que se provoquen daños externos o internos 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 tóxicos.

Los tomates de árbol deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995, EMD.1 - 2004).

5.2.1 Descripción de los Envases

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

6. MARCADO Y ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), 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 y/o tipo comercial.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar la 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 embarque.

⁵ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de grado alimenticio.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶

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 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o rango de diámetros o de pesos);
- Número de unidades (facultativo);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Los tomates de árbol deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los tomates de árbol deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53 – 2003) y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

⁶ La legislación nacional de algunos países exige 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).