

# 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 4c del programa

CX/FFV 02/11

CX/FFV 02/11-Add.1

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

*Décima reunión*

*Ciudad de México, 10-14 de Junio de 2002*

*Anteproyecto de Norma Codex para los Tomates*

*(Observaciones en el Trámite 3)*

# S

### COMUNIDAD EUROPEA

La Comunidad Europea manifiesta su agradecimiento a México y a los demás países que han participado en la preparación de este anteproyecto de norma, así como a la Secretaría del *Codex alimentarius*. Por una parte, este anteproyecto de norma del *Codex* está mucho más próximo a la norma de la CEPE para el tomate que la versión anterior que se había presentado en la última reunión del CCFFV. Asimismo, el apéndice II permite localizar rápidamente las principales modificaciones propuestas en relación con la norma actual de la CEPE, lo cual facilitará en gran medida el trabajo del CCFFV en su próximo periodo de reuniones.

#### 2.2.1. Categoría «Extra»

Puede suprimirse la frase «Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño», ya que este requisito de uniformidad se recoge otra vez en las secciones 3 (Clasificación por calibres) y 6.1 (Homogeneidad).

#### 2.2.2. Categoría I

Segundo párrafo

##### Séptimo guión:

La Comunidad prefiere la redacción de la norma de la CEPE («un pequeño ombligo que no presente suberización») antes que la del anteproyecto («pequeñas cicatrices de forma umbilical no lignificadas»). Este tipo de defecto no puede describirse precisamente como una cicatriz.

##### Noveno guión:

Teniendo en cuenta el folleto de la OCDE sobre los tomates, parece que este guión supone una repetición del tercero (defectos leves de la piel).

##### Décimo guión:

La Comunidad piensa que la primera parte de este guión repite el contenido del octavo; por tanto, el décimo guión podría redactarse de forma más simple con el inicio siguiente: «una cicatriz lineal cuya longitud no exceda ...»

### 2.2.3. Categoría II

#### Primer párrafo

La Comunidad propone la supresión de la palabra «sensoriales», ya que la frase hace referencia a los requisitos mínimos especificados en la sección 2.1, en la cual no aparece la palabra «sensoriales».

#### Tercer guión del tercer párrafo

La Comunidad desea que no se permitan grietas cicatrizadas en los tomates cereza (como el diámetro de éstos es pequeño, tales grietas son defectos demasiado importantes para aceptarse), por lo que propone añadir el siguiente texto al tercer guión: «... **en el caso de los tomates redondos, surcados u oblongos**».

### 3. Clasificación por calibres

No parece que la nota a pie de página nº 3 sea aplicable a los tomates oblongos ni surcados, por lo que la Comunidad desea su supresión.

### 4. Coloración

La Comunidad no opone ninguna objeción a la inclusión de una sección sobre coloración, con carácter optativo, en la norma del *Codex* para el tomate.

La Comunidad propone como primera fase la armonización de la descripción de los colores con las descripciones utilizadas en el folleto interpretativo de la OCDE sobre tomates:

«Verde: el tomate ha completado su desarrollo; en el extremo opuesto al tallo presenta una estrella blanquecina o amarillenta; al menos el 10 % de la piel del fruto tiene un matiz amarillento.

**Entreverado: el color externo del tomate está entre amarillento y rosa, y cubre entre el 10 y el 30 % de la superficie.**

**Anaranjado: el color externo del tomate es uniforme, puede variar entre rosa y rojo anaranjado, y cubre entre el 30 y el 60 % de la superficie.**

**Rojo: el color externo del tomate es uniforme, puede variar entre rojizo y rojo brillante, y cubre más del 60 % de la superficie.»**

### 5.1.3. Tolerancias de calidad

La Comunidad no desea reducir las tolerancias de la categoría II limitando al 5 % el máximo de tomates que presenten daños severos originados por insectos y al 1 % el máximo de tomates aplastados.

### 5.2. Tolerancias de calibre

Parece que ambos párrafos de este apartado se repiten, aunque hay ligeras diferencias entre uno y otro. La Comunidad, por motivos de lealtad de las prácticas comerciales, prefiere limitar las tolerancias a los calibres inmediatamente inferior o superior.