

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(c) del programa

CX/FFV 02/11
Marzo 2002

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

10ª reunión

Ciudad de México, México, 10 – 14 de junio de 2002

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate* que se adjunta (EN EL TRÁMITE 3) a que lo hagan **para el 30 de abril de 2002** y las envíen a la dirección siguiente: Sr. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tel: (52) (55) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108 Directo: (52) (55) (5) 7299480. Fax: (52) (55) (5) 7299484 correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx, remitiendo una copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax N° 39.06.5705.4593 o correo electrónico codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23º período de sesiones (Roma, Italia, 28 de junio – 3 de julio de 1999), aprobó la propuesta del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su octava reunión (Ciudad de México, México, 1-5 de marzo de 1999)¹, de elaborar el Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate. Al mismo tiempo, la Comisión recomendó que esta labor se realizara en estrecha colaboración con la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE).²

2. El CCFFV, en su novena reunión (Ciudad de México, México, 9 – 13 de octubre de 2000) decidió devolver el Anteproyecto al Trámite 2 para ser redactado de nuevo por México, con la ayuda de Brasil y de los Estados Unidos de América, y hacerlo circular, recabar observaciones y someterlo a nuevo examen en la siguiente reunión del Comité. Al tomar esta decisión, el Comité reafirmó la decisión, tomada por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 43ª reunión, en el sentido de que *“por lo que respecta a la cooperación entre la CEPE y el Codex para la elaboración de normas sobre frutas y hortalizas frescas, se reiteraba la necesidad de que hubiera una estrecha colaboración para evitar duplicaciones de esfuerzos y se formuló la sugerencia de que las normas CEPE deberían servir de punto de partida para los proyectos de normas del Codex cuando así procediese”*.³

¹ ALINORM 99/35A, párrs. 186 y 188.

² ALINORM 99/37, párr. 206.

³ ALINORM 01/35, párrs. 104 y 105

3. El Grupo de redacción revisó el Anteproyecto y preparó un nuevo texto tomando como base las observaciones presentadas en la novena reunión del CCFFV⁴ y la Norma de la CEPE para el Tomate.⁵ Se ha incorporado una nueva Sección 4 - Disposiciones relativas a la Coloración, ya que en los reglamentos nacionales de algunos países se formulaban especificaciones del color de acuerdo con el grado de madurez de los tomates.
4. Se adjunta a este documento el Anteproyecto Revisado de Norma del Codex para el Tomate, como Apéndice I. Además, la Secretaría del Codex ha hecho una comparación entre el Anteproyecto y la Norma de la CEPE para el Tomate, con objeto de facilitar el debate en la siguiente reunión del Comité.
5. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados a que formulen sus observaciones en el Trámite 3 sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate* que se adjunta, conforme a las disposiciones indicadas antes.

⁴ CX/FFV 00/16-Add. 1- Observaciones presentadas por Argentina, Alemania, Malasia, España, el Reino Unido y Uruguay; CE (CRD 1); India (CRD 2); Tailandia (CRD 3); Estados Unidos de América (CRD 6); Sudáfrica (CRD 9); e Indonesia (CRD 13).

⁵ TRADE/WP.7/2000/11/Add. 14, 13 de diciembre de 2000 (Este documento contiene la Norma Revisada de la CEPE para el Tomate (FFV-36) aprobada por el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Desarrollo de la Calidad, en su 56ª reunión, Ginebra, Suiza, 6-8 de noviembre de 2000.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE**(En el Trámite 3)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de tomates obtenidas de *Lycopersicon esculentum* Mill., de la familia de las *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.¹

Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:

- “redondos”
- “surcados”
- “oblongos” o “alargados”
- tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”).

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 deberán:

- estar enteros;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- 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 extraños.

En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.

2.1.1 El desarrollo y condición de los tomates 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 se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos en el último párrafo 2.1.1 *supra*.

Deberán estar exentos de dorso verde u otros 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 Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tomate, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

2.2.2 Categoría I

Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.

Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. 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:

- un ligero defecto de forma y desarrollo;
- un ligero defecto de coloración;
- defectos leves de la piel;
- magulladuras muy leves.

Además los tomates “asurcados” podrán presentar:

- grietas cicatrizadas que no excedan de 1 cm de longitud;
- protuberancias no excesivas;
- pequeñas cicatrices de forma umbilical no lignificadas;
- suberización del estigma no superior a 1cm^2 ;
- no más de una cicatriz lignificada que no afecte seriamente al aspecto del fruto;
- cicatrices de forma umbilical lignificadas no superiores a 1cm^2 o una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos sensoriales mínimos anteriormente especificados en la Sección 2.1 *supra*.

Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los tomates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma, desarrollo y coloración;
- defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto;
- grietas cicatrizadas que no excedan de 3 cm de longitud.

Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:

- protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad;
- un ombligo;
- cicatrices lignificadas de forma umbilical no superiores a 2cm^2 ;
- una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura).

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, de acuerdo con la siguiente tabla.

Las siguientes disposiciones no se aplicarán a los tomates “cereza”: El calibre mínimo se establece en 35mm para los tomates “redondos” y “asurcados” y 30 mm para los tomates “oblongos”.

Código de Calibre	Diámetro (mm)	
	Mínimo ²	Máximo ³
1	de 30	a 34
2	“ 35	“ 39
3	“ 40	“ 46
4	“ 47	“ 56
5	“ 57	“ 66
6	“ 67	“ 81
7	“ 82	“ 101
8	“ 102	En adelante

La aplicación rigurosa de la escala de calibres es obligatoria para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.

Esta escala de calibres no se aplicará a los tomates en racimo.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA COLORACIÓN

En la especificación relativa a la declaración de la categoría, deberán utilizarse los siguientes términos, en la descripción del color como una indicación de la fase de madurez de cada lote de tomates maduros.

- **Verde maduro:** cuando, en las zonas tropicales, los tomates presentan un color amarillo.
- **Verde:** cuando la superficie del tomate es completamente de color verde que varía de verde claro a oscuro.
- **Quebrante:** cuando hay un corte definido el color del verde al amarillo-oscuro, rosa o rojo en no más del 10% de la superficie.
- **Jaspeado:** cuando el amarillo, rosa o rojo se presentan en más del 10% pero menos del 30% del fruto.
- **Rosa:** cuando el color rosa o rojo se presentan en más del 30% pero menos del 60% del fruto (no se incluye el amarillo).
- **Rojo:** cuando más del 60% pero menos del 90% del fruto es de color rosa o rojo.
- **Rojo maduro:** cuando más del 90% de la superficie del fruto muestra un color rojo.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

5.1 Tolerancias de Calidad

5.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de los tomates 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 categoría.

5.1.2 Categoría I

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

En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

² Cuando el tomate, en posición vertical, puede pasar por una abertura circular del diámetro designado.

³ Cuando el tomate, en cualquier posición, puede pasar por una abertura circular del diámetro designado.

5.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los tomates de cualquier lote que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, siempre y cuando no más del 5% sean defectos ocasionados por daños muy severos originados por insectos y no más del 1% de tomates aplastados, con excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.

5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las consignaciones y categorías de calidad, se acepta un 10% de tomates que sean más pequeños que el diámetro mínimo estipulado, o más grandes que el diámetro máximo estipulado.

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos” o “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.

6. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).

Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,⁴ 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 deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 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.

Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:

- (i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;
- (ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:
 - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o
 - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”.

7. MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

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

7.1.1 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.

7.2 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 al embarque.⁵

7.2.1 Identificación

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

7.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto “Tomates” o “tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”) en racimos o no.
- Nombre de la variedad (facultativo).

7.2.3 Origen del Producto

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

7.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre).

7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

8. CONTAMINANTES

8.1 METALES PESADOS

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

8.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

9. HIGIENE

9.1 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. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 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).

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

⁶ 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)”.

**COMPARACIÓN ENTRE EL
ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE
Y LA
NORMA DE LA CEPE PARA EL TOMATE**

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate	Norma de la CEPE para el Tomate
<p>1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Esta Norma se aplica a las variedades <i>comerciales</i> de tomates obtenidas de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill., <i>de la familia de las Solanaceae</i>, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.¹</p> <p>Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “redondos” - “surcados” - “oblongos” o “alargados” - tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”). 	<p>I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Esta norma se aplica a los tomates de las variedades (<i>cultivares</i>) obtenidas de <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill, que habrán de suministrarse frescos al consumidor; se excluyen los tomates destinados a la elaboración industrial.</p> <p>Los tomates se pueden clasificar en cuatro tipos comerciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “redondos” - “asurcados” - “oblongos” o “alargados”. - tomates “cereza” (incluidos los tomates “cóctel”)
<p>2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</p> <p>2.1. REQUISITOS MÍNIMOS</p> <p>En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tomates deberán:</p>	<p>II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</p> <p><i>La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los tomates en la fase del control a la exportación</i> después de su acondicionamiento y envasado.</p> <p>A. Requisitos mínimos</p> <p>En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tomates deberán:</p>
- estar enteros;	- estar enteros,
- tener un aspecto fresco;	- tener un aspecto fresco,
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;	- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;	- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible,
- estar exentos de humedad externa anormal, <i>salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica</i> ;	- estar exentos de humedad externa anormal,
- estar prácticamente exentos de plagas <i>que afecten al aspecto general del producto</i> ;	- estar prácticamente exentos de plagas,
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;	- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.	- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.	En el caso de los tomates en racimo, los tallos deben estar frescos, sanos, limpios y exentos de hojas y cualquier materia extraña visible.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Tomate, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate	Norma de la CEPE para el Tomate
<p>2.1.1 El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soportar el transporte y la manipulación, y - llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. 	<p>2.1.1 El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soportar el transporte y la manipulación, y - llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
<p>2.2 CLASIFICACIÓN</p> <p>Los tomates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:</p>	<p>B. Clasificación</p> <p>Los tomates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:</p>
<p>2.2.1 Categoría “Extra”</p> <p>Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.</p> <p>Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño. Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos en el último párrafo 2.1.1 <i>supra</i>.</p> <p>Deberán estar exentos de dorso verde u otros 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.</p>	<p>Categoría “Extra”</p> <p>Los tomates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán tener la pulpa firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.</p> <p>Su coloración, según el estado de madurez, deberá ser tal que les permita satisfacer los requisitos establecidos en el último párrafo de la Sección A <i>supra</i>.</p> <p>Deberán estar exentos de dorso verde u otros 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.</p>
<p>2.2.2 Categoría I</p> <p>Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad.</p> <p>Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un ligero defecto de forma y desarrollo; - un ligero defecto de coloración; - defectos leves de la piel; - magulladuras muy leves. <p>Además los tomates “asurcados” podrán presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grietas cicatrizadas que no excedan de 1 cm de longitud; - protuberancias no excesivas; - suberización del estigma no superior a 1cm²; - pequeñas cicatrices de forma umbilical no lignificadas; - no más de una cicatriz lignificada que no afecte seriamente al aspecto del fruto; - cicatrices de forma umbilical lignificadas no superiores a 1cm² o una cicatriz lineal cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto. 	<p>ii) Categoría I</p> <p>Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán tener la pulpa suficientemente firme y presentar las características de la variedad.</p> <p>Deberán estar exentos de grietas y de dorso verde visible. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un ligero defecto de forma y desarrollo; - un ligero defecto de coloración; - defectos leves de la piel; - magulladuras muy leves. <p>Además los tomates “asurcados” podrán presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grietas cicatrizadas que no excedan de 1 cm de longitud; - protuberancias no excesivas; - suberización del estigma no superior a 1cm²; - un pequeño ombligo que no presente suberización; - una cicatriz pistilar fina de forma alargada (semejante a una costura) cuya longitud no exceda de los dos tercios del diámetro máximo del fruto.

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate			Norma de la CEPE para el Tomate		
<p>2.2.3 Categoría II</p> <p>Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos <i>sensoriales</i> mínimos anteriormente especificados en la Sección 2.1 <i>supra</i>.</p> <p>Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.</p> <p>Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los tomates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma, desarrollo y coloración; - defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto; - grietas cicatrizadas que no excedan de 3 cm de longitud. <p>Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad; - un ombligo; - <i>cicatrices lignificadas de forma umbilical no superiores a 2 cm²</i>; - una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura). 			<p>iii) Categoría II</p> <p>Esta categoría comprende los tomates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos anteriormente especificados en la Sección 2.1 <i>supra</i>.</p> <p>Los tomates deberán ser suficientemente firmes (pero podrán ser ligeramente menos firmes que los clasificados en la Categoría I) y no deberán presentar grietas sin cicatrizar.</p> <p>Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los tomates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma, de desarrollo y de coloración; - defectos de la piel o magulladuras, a condición de que no afecten seriamente al fruto; - grietas cicatrizadas que no excedan de 3 cm de longitud <i>para los tomates redondos, “asurcados” u oblongos</i>. <p>Además, los tomates “asurcados” podrán presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - protuberancias más acusadas que las admitidas en la Categoría I, pero sin llegar a la deformidad; - un ombligo; - <i>suberización del estigma no superior a 2 cm²</i>; - una cicatriz pistilar fina de forma alargada (similar a una costura). 		
<p>4. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES</p> <p>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, de acuerdo con la siguiente tabla.</p> <p>Las siguientes disposiciones no se aplicarán a los tomates “cereza”: El calibre mínimo se establece en 35mm para los tomates “redondos” y “asurcados” y 30mm para los tomates “oblongos”.</p>			<p>III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE</p> <p>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las disposiciones siguientes no se aplican a los tomates “cereza”.</p> <p>A Calibre mínimo</p> <p>El calibre mínimo de los tomates clasificados en las categorías “Extra”, I y II se establece del modo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 35 mm para los tomates “redondos” y “asurcados” - 30 mm para los tomates “oblongos”. <p>B Escala de calibres</p> <p>Los tomates se calibrarán según la escala siguiente:</p>		
Código de Calibre	Diámetro (mm)		30 mm	y más, pero menos de	35 mm ⁴
	Mínimo ²	Máximo ³			
1	de 30	a 34	30 mm	y más, pero menos de	35 mm ⁴
2	“ 35	“ 39	35 mm	“	40 mm
3	“ 40	“ 46	40 mm	“	47 mm
4	“ 47	“ 56	47 mm	“	57 mm
5	“ 57	“ 66	57 mm	“	67 mm
6	“ 67	“ 81	67 mm	“	82 mm
7	“ 82	“ 101	82 mm	“	102 mm
8	“ 102	En adelante	102 mm	y más	

² Cuando el tomate, en posición vertical, puede pasar por una abertura circular del diámetro designado.

³ Cuando el tomate, en cualquier posición, puede pasar por una abertura circular del diámetro designado.

⁴ Únicamente para los tomates “oblongos”

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate	Norma de la CEPE para el Tomate
<p>La aplicación rigurosa de la escala de calibres es obligatoria para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.</p> <p>Esta escala de calibres no se aplicará a los tomates en racimo.</p>	<p>La aplicación rigurosa de la escala de calibres es obligatoria para los tomates de la Categoría “Extra” y Categoría I.</p> <p>Esta escala de calibres no se aplicará a los tomates en racimo.</p>
<p>4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA COLORACIÓN</p> <p><i>En la especificación relativa a la declaración de la categoría, deberán utilizarse los siguientes términos, en la descripción del color como una indicación de la fase de madurez de cada lote de tomates maduros.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verde maduro: cuando, en las zonas tropicales, los tomates presentan un color amarillo. - Verde: cuando la superficie del tomate es completamente de color verde que varía de verde claro a oscuro. - Quebrante: cuando hay un corte definido el color del verde al amarillo-oscuro, rosa o rojo en no más del 10% de la superficie. - Jaspeado: cuando el amarillo, rosa o rojo se presentan en más del 10% pero menos del 30% del fruto. - Rosa: cuando el color rosa o rojo se presentan en más del 30% pero menos del 60% del fruto (no se incluye el amarillo). - Rojo: cuando más del 60% pero menos del 90% del fruto es de color rosa o rojo. - Rojo maduro: cuando más del 90% de la superficie del fruto muestra un color rojo. 	
<p>5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS</p> <p>Se permitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.</p>	<p>IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS</p> <p>Se permitirán tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.</p>
<p>5.1 Tolerancias de Calidad</p> <p>5.1.1 Categoría “Extra”</p> <p>El 5%, en número o en peso, de los tomates 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 categoría.</p>	<p>A. Tolerancias de Calidad</p> <p>(i) Categoría “Extra”</p> <p>El 5%, en número o en peso, de los tomates 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 categoría.</p>
<p>5.1.2 Categoría I</p> <p>El 10%, en número o en peso, de los tomates 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 categoría.</p> <p>En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.</p>	<p>(ii) Categoría I</p> <p>El 10%, en número o en peso, de los tomates 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 categoría.</p> <p>En el caso de los tomates en racimo, el 5% en número o en peso de los tomates separados del tallo.</p>

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate	Norma de la CEPE para el Tomate
<p>5.1.3 Categoría II</p> <p>El 10%, en número o en peso, de los tomates <i>de cualquier lote</i> que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, <i>siempre y cuando no más del 5% sean defectos ocasionados por daños muy severos originados por insectos y no más del 1% de tomates aplastados</i>, con excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p> <p>En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.</p>	<p>(iii) Categoría II</p> <p>El 10%, en número o en peso, de los tomates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p> <p>En el caso de los tomates en racimo, el 10% en número o en peso de los tomates separados del tallo.</p>
<p>5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE</p> <p><i>Para todas las consignaciones y categorías de calidad, se acepta un 10% de tomates que sean más pequeños que el diámetro mínimo estipulado, o más grandes que el diámetro máximo estipulado.</i></p> <p>Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos” o “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.</p>	<p>B. TOLERANCIAS DE CALIBRE</p> <p>Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los tomates que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase, con un mínimo de 33 mm para los tomates “redondos” o “asurcados” y de 28 mm para los tomates “oblongos”.</p>
<p>6. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN</p> <p>6.1 HOMOGENEIDAD</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).</p> <p>Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.</p> <p>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.</p>	<p>V. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN</p> <p>A. HOMOGENEIDAD</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificados por calibre).</p> <p>Los tomates clasificados en la Categoría “Extra” y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración. Además, la longitud de los tomates “oblongos” deberá ser suficientemente uniforme.</p> <p>La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.</p>
<p>6.2 ENVASADO</p> <p>Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,⁵ 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.</p> <p><i>Los tomates deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).</i></p>	<p>B. ENVASADO</p> <p>Los tomates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, 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.</p> <p>Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.</p>

⁵ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate	Norma de la CEPE para el Tomate									
<p>6.2.1 Descripción de los Envases</p> <p><i>Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los tomates.</i></p> <p>Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.</p>										
<p>6.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN</p> <p>Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:</p> <p>i) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;</p> <p>ii) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”. 	<p>C. FORMAS DE PRESENTACIÓN</p> <p>Los tomates podrán presentarse del modo siguiente:</p> <p>iii) Como tomate individual, con o sin cáliz y tallo corto;</p> <p>iv) Como tomates en racimos, es decir, los tomates se presentarán en inflorescencias enteras o en partes de inflorescencias, siempre que cada inflorescencia o una parte de ésta comprenda al menos el número de tomates siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 frutos (2 frutos si están preenvasados) o - 6 frutos (4 frutos si están preenvasados) si se trata de tomates “cereza”. 									
<p>7. MARCADO O ETIQUETADO</p> <p>7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR</p> <p><i>Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplican las siguientes disposiciones específicas:</i></p>	<p>VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO</p> <p>Cada envase⁶ 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 al embarque</p>									
<p>7.1.1 Naturaleza del Producto</p> <p><i>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.</i></p>										
<p>7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR</p> <p>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 al embarque.⁷</p>										
<p>7.2.1 Identificación</p> <p>Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁸</p>	<p>A. Identificación</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">Envasador</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">)</td> <td style="width: 60%;">Nombre y dirección o</td> </tr> <tr> <td>y/o</td> <td style="text-align: center;">)</td> <td>marca en clave oficialmente</td> </tr> <tr> <td>Expedidor</td> <td style="text-align: center;">)</td> <td>emitida o aceptada⁹</td> </tr> </table>	Envasador)	Nombre y dirección o	y/o)	marca en clave oficialmente	Expedidor)	emitida o aceptada ⁹
Envasador)	Nombre y dirección o								
y/o)	marca en clave oficialmente								
Expedidor)	emitida o aceptada ⁹								

⁶ *Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a los requisitos nacionales. No obstante, dicho marcado deberá figurar en todo caso, en el embalaje de transporte que contenga tales envases.*

⁷ *Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.*

⁸ 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)”.

⁹ *La legislación nacional de varios países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, si se utiliza una marca en clave, la expresión “envasados y/o exportador (o abreviaturas equivalentes)” deberá indicarse muy cerca de la marca en clave.*

Anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate	Norma de la CEPE para el Tomate
<p>7.2.2 Naturaleza del Producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto “Tomates” o “tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”) en racimos o no. - Nombre de la variedad (facultativo). 	<p>B. Naturaleza del Producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto “Tomates” o “tomates en racimos” y tipo comercial si el contenido no es visible desde el exterior. Estas indicaciones son obligatorias en todos los casos para el tipo “cereza” (o “cóctel”) en racimos o no. - Nombre de la variedad (facultativo).
<p>7.2.3 Origen del Producto</p> <p>País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.</p>	<p>7.2.3 Origen del Producto</p> <p>País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.</p>
<p>7.2.4 Identificación Comercial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Categoría; - Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre). 	<p>D. Identificación Comercial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Categoría; - Calibre expresado en diámetros mínimo y máximo (si están clasificados por calibre), <i>o la expresión “no calibrado” cuando proceda.</i>
<p>7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)</p>	<p>E. Marca de Inspección Oficial (facultativo)</p>
<p>8. CONTAMINANTES</p> <p>8.1 METALES PESADOS</p> <p><i>Los tomates deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</i></p> <p>8.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS</p> <p><i>Los tomates deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.</i></p>	
<p>9. HIGIENE</p> <p><i>9.1 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. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.</i></p> <p><i>9.2 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).</i></p>	