



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES**

20th Session

Kampala, Uganda, 2 – 6 October, 2017

**COMMENTS ON PROPOSALS FOR NEW WORK ON CODEX STANDARDS FOR FRESH FRUITS AND
VEGETABLES**

(Comments submitted by Costa Rica, African Union)

Costa Rica

English

DRAFT PROPOSAL FOR YAM STANDARDS

1. SCOPE OF APPLICATION

The purpose of this standard is to define the quality requirements, in order to provide the consumer with a safe and high quality product at the point of export after preparation and packaging.

2. PRODUCT DEFINITION

This Standard applies to commercial varieties of yam of the Dioscoreaceae, which must be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging. Yams intended for industrial processing are excluded.

3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

3.1 MINIMUM REQUIREMENTS

In all categories, subject to the special provisions for each category and the permitted tolerances, the yams shall:

- be intact;
- be healthy; products affected by rotting or deterioration that render them unfit for consumption should be excluded;
- appear fresh;
- be of firm consistency;
- be clean, practically free of any visible foreign matter;
- be practically free of pests¹;
- be free from abnormal external moisture, except condensation resulting from removal from a cold room;
- be free from any foreign smell and / or taste;
- be free from internal damage caused by low and / or high temperatures
- Yams must be free from external and internal defects that affect the general appearance of the product, its quality, state of preservation and presentation on the packaging such as:

- cracks (including crack growth), cuts, stings, or bruises;

The development and condition of the yams should be such as to enable them to:

- withstand transportation and handling; and
- arrive in satisfactory condition at the place of destination

¹ Provisions relating to pests and damage caused by pests apply without prejudice to plant protection regulations applied by Governments in accordance with the International Plant Protection Convention (IPPC)

3.1.1 Maturity Requirements

The yams should be sufficiently developed with healthy skin, taking into account the characteristics of the variety² and / or commercial type and the area in which they are produced. Applies

Yams must have reached an appropriate degree of development and / or maturity in accordance with the criteria peculiar to the <and / or commercial type>, the time of harvesting and the area in which they are produced. Applies Yams must develop appropriately for the intended purpose in accordance with the criteria peculiar to the variety and the area in which they are produced. {for non-climacteric fruits} Applies

3.2 CLASSIFICATION

In accordance with section 5 - provisions on tolerance- yams are classified in the following categories.

"Extra" Category, Category I and Category II.

3.2.1 "Extra" Category

Yams in this category must be of superior quality and characteristic of the variety and / or commercial type. Only minor surface defects are allowed, provided that they do not affect the general appearance of the product, its quality, its state of preservation and its presentation on the packaging.

Yams should be completely free of sprouting.

3.2.2 Category I

Yams in this category must be of superior quality and characteristic of the variety and / or commercial type. The following slight defects may be allowed, provided that they do not affect the general appearance of the product, its quality, its state of preservation and its presentation on the packaging:

-flaws

-damage or healed damage, as long as they do not exceed 10% of the surface of the product.

3.2.3 Category II

This category includes yams which cannot be classified in higher categories but may meet the minimum requirements specified in section 3.1. The following defects may be allowed provided that the yam retains its essential characteristics regarding its quality, state of preservation and presentation:

-slight flaws.

-damages or healed damages as long as they do not exceed 20% of the surface of the product.

4. PROVISIONS CONCERNING CLASSIFICATION BY WEIGHT

Consumer yams shall be classified by weight, in accordance with existing commercial practices, according to the following table:

Caliber Code	Weight (range in kg)
A (large yams)	More than 5,5
B (medium yams)	0,4 a 5,5
C (small yams)	Less than 0,4

5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances of quality and size shall be allowed in each lot for products which do not meet the requirements of the indicated category.

5.1 QUALITY TOLERANCES

5.1.1 "Extra"

Five per cent (5%), by number or weight, of yams not satisfying the requirements of this class but meeting the requirements of Category I, is permissible. Within this tolerance, one per cent of yams affected by rotting, soft rot and / or internal decomposition will be allowed.

5.1.2 Category I

² The full or commonly used name must be indicated

Ten percent by number or weight, of yams not satisfying the requirements of this class, but satisfying those of Category II are permitted. Within this tolerance, one percent of yam affected by rotting, soft rot and / or internal decomposition will be allowed.

5.1.3 Category II

Ten per cent (10%), by number or weight, of yams that do not meet the requirements of the category are allowed. Within this tolerance, 2% of yams affected by rotting, soft rot and / or internal decomposition will be allowed.

5. PROVISIONS CONCERNING THE PRESENTATION

6.1 HOMOGENEITY

The contents of each package must be homogeneous in form and consist only of yams of the same origin, variety and / or commercial type, quality and size. The visible part of the contents of the package must be representative of all the contents.

6.2 PACKAGING

The yam should be packaged in such a way that the product is properly protected. The materials used inside the package must:

be clean and of such quality as to avoid any external or internal damage to the product. The use of materials, in particular paper or stamps, with commercial indications is allowed, provided they are printed or labeled with non-toxic ink or glue.

be packed in containers conforming to the Code of Practice for the Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables (CAC / RCP 44-1995).

6.2.1 Description of Containers

Containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and strength characteristics necessary to ensure proper handling, transport and storage of the yam.

Containers must be free of any foreign matter and odor.

7. PROVISIONS RELATING TO MARKING OR LABELING

7.1 CONTAINERS INTENDED FOR THE CONSUMER

In addition to the requirements of the General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985), the following specific provisions shall apply:

7.1.1 Nature of the Product

If the product is not visible from the outside, each container must be labeled with the name of the product "yam" and, optionally, with the variety and / or commercial type.

7.1.2 Origin of the product

Country of origin³ and, optionally, name of place, district or region of production.

The full or commonly used name should be indicated.

In the case of a mixture of distinctly different varieties of potatoes of different origins, the indication of the country of origin must appear next to the name of each variety.

7.2 PACKAGING NOT FOR RETAIL SALE

Each package must bear the following particulars in letters grouped on the same side, legibly marked, indelible and visible from the outside, or printed on the packaging itself or on a label affixed to the closure (if the labels are placed inside of the packages, this should be done in such a way that the indications relating to the marking can be read from the outside), or in the documents accompanying the shipment and visibly affixed inside the means of transport.

7.2.1 Identification

Name and address of exporter, packer and / or dispatcher. Identification code (optional⁴).

³ The full or commonly used name must be indicated

⁴ The national legislation of some countries requires an explicit declaration of name and address. However, in the case where a coded mark is used, the reference to the "packer and / or dispatcher" (or corresponding acronyms) should be recorded very accurately.

7.2.2 Nature of the Product

Product name.

Name of the variety (optional).

7.2.3 Origin of the Product

Country of origin and, optionally, name of place, district or region of production.

In the case of a distinct mixture of varieties of yams from different origins, the indication of the country of origin must appear next to the name of each variety.

7.2.4 Commercial Specifications

- Category
- Net weight

7.2.5 Official Inspection Mark (optional)

8. CONTAMINANTS

8.1 The product covered by this Standard must comply with the maximum pesticide residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for this product and when there are no relevant Codex MRLs, identification of the MRLs of the destination country is an alternative.

8.2 The product regulated by this Standard must comply with the maximum levels of the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CODEX STAN 193-1995).

9. HYGIENE

9.1 It is recommended that the product (s) regulated by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the General Principles of Food Hygiene (CAC / RCP 1-1969), Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC / RCP 53-2003) and other relevant Codex texts, such as codes of practice and codes of hygienic practice.

9.2 The product must comply with microbiological criteria established in accordance with the Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC / GL 21-1997) and Hygiene practice.

Spanish

PROPUESTA ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ÑAME

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad, con el fin de proporcionar al consumidor un producto inocuo y de calidad en el punto de exportación después de su acondicionamiento y envasado.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de ñame de la familia Dioscoreaceae, que habrá de suministrarse fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ñames destinados a la elaboración industrial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- estar intactos;
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;

- estar prácticamente exentos de plagas⁵;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- estar exentos de daños internos causados por bajas y/o altas temperaturas
- Los ñames deberán estar exentos de defectos externos e internos que afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase tales como:
 - grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, o magulladuras;

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

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

3.1.1 Requisitos de Madurez

Los ñames deberán estar suficientemente desarrollados y con formación de piel sana, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen. Sí aplica

Los ñames deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de <cosecha/recolección/etc.> y la zona en que se producen. Sí aplica

Los ñames deben presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. {para las frutas no-climatéricas} Sí aplica

3.2 CLASIFICACIÓN

De conformidad con la sección 5 – disposiciones relativas a las tolerancias, los ñames se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

3.2.1 Categoría “Extra”

Los ñames de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Se permitirá únicamente la presencia de defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Los ñames deberán estar completamente libres de brotación.

3.2.2 Categoría I

Los ñames de esta categoría deberán ser de calidad superior y característico de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

-defectos leves de forma.

-heridas o daños cicatrizados, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ñames que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1. Podrán permitirse los siguientes defectos siempre y cuando el ñame conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

-defectos de forma.

-heridas o daños cicatrizados siempre y cuando no superen el 20% de la superficie del producto.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR PESO

Los ñames de consumo se clasificarán por peso, de conformidad con las prácticas comerciales existentes, de acuerdo con el siguiente cuadro:

⁵ Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

Código de calibre	Peso (rango en kg)
A (ñame grande)	Más 5,5
B (ñame mediano)	0,4 a 5,5
C (ñame pequeño)	Menos de 0,4

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá uno por ciento de ñame afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá uno por ciento de ñame afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10,0%, en número o en peso, de ñame que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de ñame afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por ñame del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

El ñame deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán:

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.

El ñame deberá disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas 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 la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del ñame.

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

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

7.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto “ñame” y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen⁶ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de papas de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁷.

7.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto.

Nombre de la variedad (facultativo).

7.2.3 Origen del Producto

País de origen⁸ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de ñame de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Peso neto;

7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto y cuando no hay LMRs del Codex pertinentes, la identificación de los LMRs del país de destino es una alternativa.

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995)

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para las 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.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997). de prácticas de higiene.

African Union

Position: AU supports the proposals for the new work for “Yam”, “Curry leaves”, “Shallots”, “Onion” and “Black berry”. However, we are of the view that one standard should be developed for “Shallots” and “Onions”. We also suggest that one Standard be developed for all “Berries” including “Black Berries” and specific requirements developed where individual differences exist amongst the berries.

⁶ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁷ 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 Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.