

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda item 7

CRD 09  
Original Language Only

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

19<sup>th</sup> Session

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexico, 5–9 October 2015

### PROPOSALS FOR NEW WORK ON CODEX STANDARDS FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES COMMENTS SUBMITTED BY COLOMBIA, COSTA RICA, INDIA, INDONESIA, NIGERIA, PHILIPPINES, THAILAND AND AFRICAN UNION.

#### COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios a los Nuevos trabajos sobre normas Codex para frutas y hortalizas.

En adelante tomamos como referencia el documento Anexo al CX/FF 15/19/9 versión en inglés.

#### Propuesta de norma para dátiles

Este producto no está dentro del ámbito de estudio del comité CCFFV, ya que no se trata de una fruta u hortaliza comercializada en fresco, sino de un producto seco los cuales están excluidos del mandato del comité. Se sugiere ponerlo en consideración del comité Codex de frutas y hortalizas procesadas, que si cubre esta clase de productos.

#### Propuesta de norma para los chalotes

Debido a que el soporte estadístico presentado cubre en general cebollas, se sugiere que se especifique la justificación únicamente para los chalotes.

#### COSTA RICA

#### SPANISH

#### PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE LA NORMA CODEX, PARA EL ÑAME (*Dioscorea* spp.)

##### 1. Objetivo y ámbito de aplicación

El objetivo de este trabajo es establecer una Norma mundial, en la que se establezcan los requisitos básicos de calidad para el ñame, con el fin de proporcionar al consumidor un producto inocuo y de calidad.

Aplica a las diferentes variedades y/o tipos comerciales de *Dioscorea* spp. de la familia Dioscoreaceae, que habrá de suministrarse fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.(empacado).

##### 2. Pertinencia y actualidad

El ñame (*Dioscorea* spp.) es un tubérculo de consumo mundial que se comercializa principalmente en estado fresco, con un alto volumen de exportación por lo cual es necesario mantener la calidad final. Se comercializa principalmente en estado fresco, es sensible a daños fisiológicos, físicos, pudriciones, daño por frío, los cuales tienen un efecto negativo sobre el tubérculo, Además en algunos casos, no se cumple con los calibres que el mercado requiere.

El ñame es una planta originaria del Sureste Asiático y Melanesia, distribuida por el hombre a otras regiones como América, África, Madagascar, todo el continente Asiático y Australia. Puede alcanzar rendimientos de hasta 23 toneladas por hectárea, dependiendo de la especie y la variedad (Lebot 2009).

Algunas denominaciones internacionales para el ñame son las siguientes: ñame común, ñame grande, ñame asiático, ñame de agua, ñame alado, yam, greater yam, winged yam, wáter yam, purple or white yam, Guyana arrowroot, ten-months yam, Tabena, Batatilla, Iñame, ñangate, Ñame de mina, Napi, Cará branco, cará cultivado, cará de Angola, ingame blanche, igrname St. Martín, ubi, ube, shenshu.

Es un producto con altos volúmenes de comercialización por venta de ñame fresco a nivel mundial, el cual generó en el 2014 aproximadamente 179,6 millones de dólares (USD\$), siendo los principales países exportadores a nivel mundial Ghana, Costa Rica y Jamaica (Fuentes: CNP 2014, IICA 2015). Por esta razón, se hace necesario establecer normas que regulen su calidad y que constituyan un punto de referencia para la comercialización del mismo entre los países productores y exportadores. Además, la elaboración de una norma Codex para ñame, ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio, de acuerdo con los acuerdos internacionales vigentes.

Por lo anterior, varios miembros del Codex externaron la importancia de establecer los requerimientos para asegurar un producto que cumpla con los requerimientos de calidad e inocuidad, debido a que el volumen de exportación en Costa Rica, países del Caribe, América del Sur y África es significativo. Esto facilita el comercio internacional para los países exportadores y consumidores.

### **3. Principales cuestiones que se deben tratar**

Esta propuesta de nuevo trabajo se aplica a los tubérculos de las variedades o tipos comerciales de *Dioscorea spp*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Esto consistirá en lo siguiente:

- Establecer los requisitos mínimos para los tubérculos,
- Especificar las disposiciones relativas a la clasificación por calibres.
- Definir las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre.
- Establecer disposiciones relativas a la presentación.
- Determinar el marcado o etiquetado de acuerdo a las directrices establecidas por Codex Alimentarius.
- Añadir las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con relación a los contaminantes que afecten el producto.
- Referirse a las directrices del Codex Alimentarius con relación a los requisitos de higiene.

### **4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

#### **Criterio general**

El desarrollo de una norma internacional para el ñame, sería beneficioso para todos los países involucrados, ya sea como productores, exportadores o consumidores. Es necesario que la calidad del producto cumpla con las prácticas mundiales de mercadeo y comercialización para tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad alimenticia.

El desarrollo de una norma internacional para el ñame, sería beneficioso especialmente para los países en vía de desarrollo ya que son los principales productores, exportadores y consumidores de ñame. Es necesario que la calidad del producto cumpla con las prácticas mundiales de mercadeo y comercialización para tener en cuenta las necesidades de los consumidores en todo el mundo, así como los requisitos mínimos de inocuidad alimenticia, en busca de la protección de la salud del consumidor, y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, se presenta a continuación los criterios para la elaboración de una norma regional de *Dioscorea spp*.

En Costa Rica, a nivel arancelario, el *Dioscorea spp*. se encuentra dentro de la partida arancelaria 070601060110 (capítulo 07, partida 14, subpartida 301019), la cual corresponde a bulbos, cebollas, tubérculos, raíces tuberosas, turiones y rizomas.

#### **Criterios aplicables al producto**

##### **a. Volúmenes de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.**

En general, el ñame se comercializa como producto fresco, en cajas de cartón con un peso aproximado de 18 kg ó 23 kg netos.

La producción mundial se ha incrementado, dado que en el 2011 la FAO informó que la misma fue de 50 millones de toneladas y en el año 2013 según Faostat, en 20 países de África, Asia, el Caribe y América del Sur fue cercana a los 63 millones de toneladas, sobresaliendo por su volumen países como Nigeria, Ghana, Costa de Marfil, Etiopía y Benín, con volúmenes que oscilaron entre los 40,5 y 1,2 millones de toneladas. Además, se mencionan otros diez países con volúmenes de producción entre 0,6 y 0,2 millones de toneladas.

De acuerdo con la FAO, algunos países productores en menor escala, con volúmenes menores a 0,20 millones de toneladas son Japón, Jamaica, Venezuela, Burkina Faso, Costa Rica, Panamá, República Dominicana y Nicaragua.

En Costa Rica la producción de los últimos tres años, ha sido en promedio de 16.564 toneladas (Figura 1) y cerca del 100% de este volumen de producción es dedicado a la exportación, a países como Estados Unidos, Puerto Rico, otras Islas del Caribe y algunos países de la Unión Europea (cuadro 1).

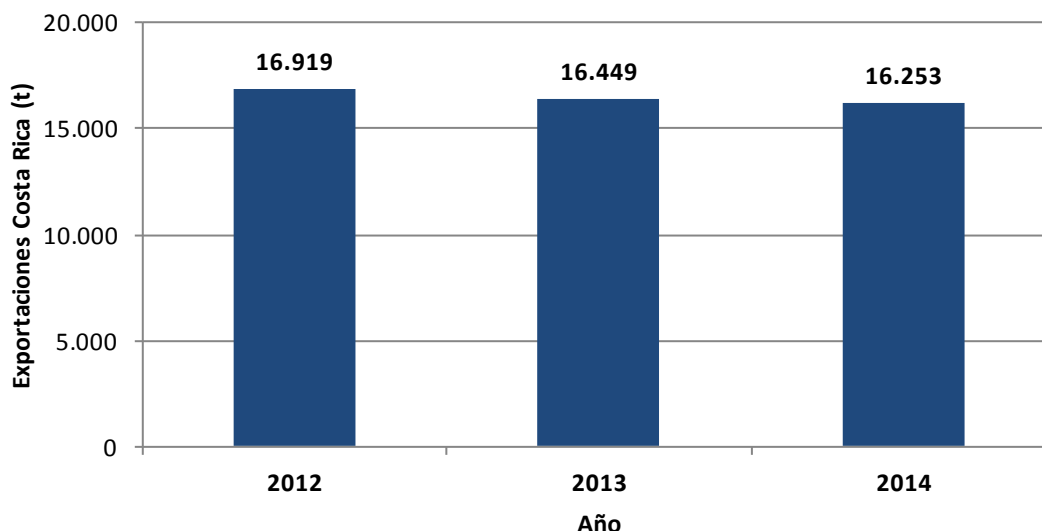


Figura 1. Volúmenes de exportación de ñame producido en Costa Rica, en el período comprendido entre 2012 y 2014 (Procomer 2015).

Cuadro 1. Volumen de ñame comercializado por Costa Rica hacia los principales países compradores, en el período comprendido entre 2012 y 2014.

País	Volumen (toneladas)		
	2012	2013	2014
Estados Unidos	7.488	6.520	6.769
Puerto Rico	6.427	6.091	6.693
Martinica	1.050	1.767	1.386
Guadalupe	1.431	1.247	1.339
Canadá	319	267	209
Reino Unido	174	400	172
España			115
Bélgica		68	114
Holanda		7,2	110
Trinidad y Tobago	40	26	22
Colombia		9,7	15
Italia			1,1
Alemania			0,02
Argentina	23,1	24,4	
Aruba	0,2	0,03	
Australia	20,8		
Francia	4	28	
Israel		0,01	
Portugal	1,8		
<b>Total</b>	<b>16.980</b>	<b>16.457</b>	<b>16.946</b>

(Fuente: CNP 2015).

Los principales países exportadores a nivel mundial son Ghana, que ocupa el 28,2% de las exportaciones, Costa Rica (25,74%) y Jamaica (11,81%), con volúmenes de exportación entre 8.926 y 21.317 toneladas (CNP 2014) (Figura 2).

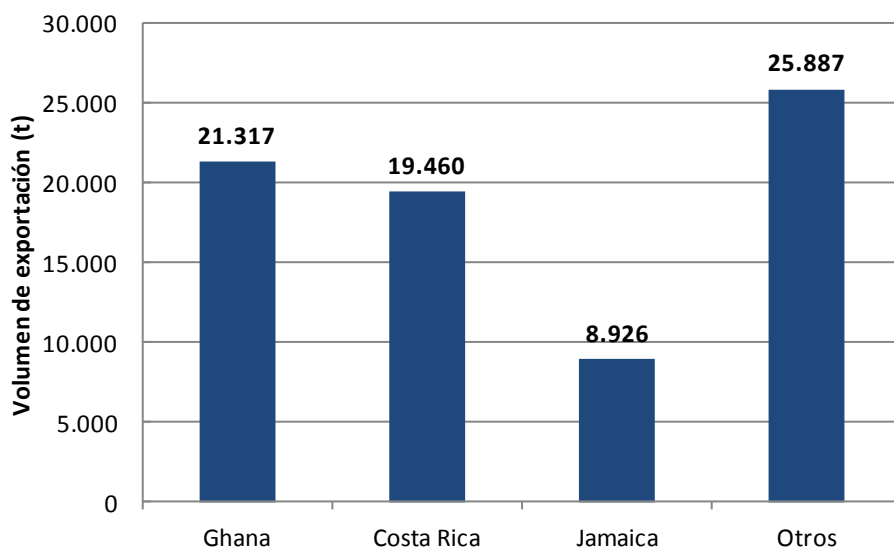


Figura 2. Volúmenes de exportación de los principales países comercializadores de ñame.

El cuadro 2 muestra que en países americanos se han realizado transacciones por montos de hasta 23.119 miles de dólares, lo cual constituye el 13% del valor de las transacciones mundiales en 2014 y el total de la transacciones realizadas por América constituyó el 36%.

En el caso específico de Brasil, se informa que las exportaciones de este tubérculo como producto fresco, entre 2012 y 2014, generaron aproximadamente \$607.617 USD, con la Unión Europea como principal destino. Otros países como Colombia, informan de producciones de hasta 314.991 toneladas en el año 2013, sin embargo, como se observa en el cuadro 1, el valor de sus exportaciones es relativamente bajo, en comparación con Jamaica, Estados Unidos y Costa Rica.

Cuadro 2. Valor de las exportaciones mundiales de ñame realizadas por países americanos en el período comprendido entre 2012 y 2014.

Exportador	2012	2013	2014
Jamaica	0	0	23.119
Estados Unidos	10.730	13.716	22.154
Costa Rica	15.959	18.222	17.017
Colombia	23	489	1.050
Brasil	84	111	413
República Dominicana	177	282	273
Panamá	99	332	225
Dominica	0	0	56
Canadá	0	0	28
Nicaragua	23	9	18
San Vicente y las Granadillas	0	17	18
Santa Lucía	ND	ND	2
<b>Total América</b>	<b>27.095</b>	<b>33.178</b>	<b>64.373</b>
<b>Total Mundial</b>	<b>67.211</b>	<b>113.455</b>	<b>179.648</b>

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

#### b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La elaboración de esta norma mundial, se realiza en concordancia con los objetivos legítimos de la Organización Mundial del Comercio y con los estatutos de la Comisión de Codex Alimentarius, entre ellos la protección de la salud de los consumidores y prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

No se conocen actualmente impedimentos para la elaboración de esta norma, dado el volumen del comercio de este tubérculo. Sin embargo este trabajo proporcionaría una norma específica reconocida a fin de potenciar el comercio internacional de un producto originario de África y Asia y que en la actualidad se produce en varias regiones del mundo.

Aunque ha sido tradicionalmente usado como producto alimenticio, el ñame tiene un gran potencial en la industria farmacéutica. Además los países importadores exigen la aplicación de Buenas Prácticas en todos los productos vegetales que se les suministren desde terceros países.

Dado que no existe una norma internacional para ñame ni trabajos emprendidos por otras organizaciones se considera necesario y oportuno el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar los criterios en una única norma internacionalmente aceptable.

De esta manera se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el ñame a nivel mundial.

### c. Mercado internacional o regional potencial.

En el cuadro 3 se presentan las exportaciones de Costa Rica para *Dioscorea* spp., a los principales países compradores en el período comprendido entre 2012 y 2014. Entre estos, destacan como los principales países destino del ñame costarricense, Estados Unidos, Puerto Rico, Martinica y Guadalupe, siendo Estados Unidos y Puerto Rico, los que ocuparon el mayor volumen de compra, con valores superiores a las 6.000 toneladas cada uno, de acuerdo con datos de Procomer (2015).

Cuadro 3. Volumen exportado a los principales países destino del ñame costarricense, en el período comprendido entre 2012 y 2014.

País	Toneladas		
	2012	2013	2014
Estados Unidos	7.374	6.521	6.662
Puerto Rico	6.424	6.087	6.231
Martinica	1.059	1.767	1.334
Guadalupe	1.463	1.247	1.294
Otros	598	827	732
<b>Total</b>	<b>16.919</b>	<b>16.449</b>	<b>16.253</b>

Fuente: Procomer 2015

### d. Posibilidades de normalización del producto.

La norma abarca fundamentalmente los aspectos relativos a la calidad, tamaño, inocuidad y etiquetado del *Dioscorea* spp, que den certeza al consumidor sobre las características del producto.

Adicionalmente se hace necesario, por las particularidades del producto, establecer los parámetros dependiendo de las variedades o tipos comerciales, que permitan diferenciar el ñame de otros productos con nombres similares.

### e. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

El nuevo trabajo potenciará la protección al consumidor y facilitará el comercio de ñame al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida.

### f. Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Como se mencionó en el punto anterior, no existe norma del Codex para este cultivo, y por tratarse el *Dioscorea* spp. de un producto que se suministra fresco al consumidor, corresponde a un producto sin elaborar, y las únicas prácticas a las que se somete son relativas al manejo poscosecha para su acondicionamiento y posterior envase.

### g. Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

No existe una norma general de producto relativa al ñame. Sin embargo, se han desarrollado normas nacionales por países como Colombia y África. Las normas relevantes existentes, las cuales se pueden considerar mientras se desarrolla la Norma del Codex para el ñame son:

- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA - NTC 1269
- DRAFT AFRICAN STANDARD CD-ARS 825

## 5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos de Codex

La elaboración de la propuesta de norma se basa en los siguientes objetivos estratégicos:

La elaboración de la Norma del Codex para ñame se propone de acuerdo con el objetivo estratégico para que los países promuevan en su legislación nacional la aplicación máxima de las Normas del Codex y facilitar el comercio internacional. Esta propuesta es aplicable al Objetivo estratégico 1- Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan y sus Objetivos correspondientes del Plan Estratégico 2014-2019. La propuesta se basa en las consideraciones científicas y contribuye a establecer los requisitos mínimos de calidad del ñame fresco, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas en el comercio alimenticio.

## 6. Información sobre relación entre la propuesta y los documentos existentes de Codex.

La propuesta para la elaboración de una Norma del Codex para el ñame es parte de los Términos de Referencia del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas.

## 7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad.

Para la elaboración del proyecto de norma Codex, se tomará como referencia la información generada por cada uno de los expertos nacionales, así como otros expertos del resto de la región.

## 8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.

La norma existente de Colombia será considerada mientras se desarrolla la norma de ñame, incluyendo la experiencia disponible en otros países importadores / exportadores que participan en la normalización de este producto en el CCFFV.

## 9. Calendario propuesto para la realización de esos nuevos trabajos

Elaborar el calendario respectivo

PROCEDIMIENTO	FECHA
Costa Rica somete a consideración la propuesta de norma para ñame. El CCFFV acuerda iniciar el nuevo trabajo sobre ñame	Octubre 2015
Proceso de Examen Crítico: Recomendación del CCEXEC para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para el ñame Aprobación por parte de la CAC del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.	Junio/Julio 2016
Consideración por parte del CCFFV del anteproyecto de norma en el Trámite 4.	Febrero 2017
Recomendación para su adopción en el Trámite 5 por parte del CCEXEC Adopción por parte de la CAC en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. Se propone la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 Junio/Julio de 2017.	Junio/julio 2017

## 10. Generalidades de *Dioscorea* spp.

### Origen y distribución geográfica:

- Área de origen de *Dioscorea alata*: Sureste de Asia y Melanesia.
- Distribución secundaria: Diferentes especies de *Dioscorea*, han sido naturalizadas en América, África, Madagascar, el Sur y Este de Asia, Australia y Melanesia.
- Forma de migración a larga distancia/asistido por seres humanos. Se cultiva a nivel comercial, de huertos familiares y también se encuentra en estado silvestre.

### Identificación y descripción (Rodríguez 2000, Lebot 2009, Arnau et al. 2010, CABI 2015):

- **Hábito y forma de vida:** Hierba perenne, con hábito de crecimiento aéreo, trepadora, tipo enredadera.
- **Tamaño:** El tallo puede alcanzar una longitud entre 10 y 15 metros.

- **Tallo:** Presenta un tallo de forma cuadrangular, con alas membranosas de borde irregular.
- **Hojas:** Estas presentan una gran variación en tamaño, su forma es acorazonada y su filotaxia es opuesta.
- **Flores:** las flores femeninas son llevadas en espículas, de aproximadamente 30 cm de longitud y las flores masculinas crecen en panículas pequeñas. La mayoría de los cultivares son estériles, pero cuando hay producción de flores, en su mayoría son masculinas.
- **Tubérculos:** presentan un peso promedio de 3 a 5 kg por planta, con una amplia diversidad de formas. El color de la pulpa puede ser blanco, amarillo o morado.

### Hábitat

De crecimiento tropical. Su crecimiento se ve severamente restringido por temperaturas menores a 20 °C, con un óptimo de crecimiento entre 25 y 30 °C. Requiere un óptimo de precipitación de aproximadamente 1150 mm durante un ciclo de cultivo, por lo tanto se considera un cultivo con un óptimo desarrollo en los climas designados como bosque lluvioso tropical, monzón tropical y sabana tropical.

Requiere suelos fértiles, profundos, de textura franca y bien drenada, además requiere una arada inicial, posteriormente un doble pase de rastra y finalmente un alomillado para favorecer el crecimiento de los tubérculos.

### Usos

El ñame generalmente se consume como producto fresco, el cual es pelado, cortado en segmentos y cocido en agua caliente y acompañado con otros vegetales y salsas. También se consume como pasta de ñame. Otras formas de consumo incluyen ñame asado o como frituras de ñame.

Formas de consumo por regiones: especificar formas de consumo en los países a los que se exporta y en otros países, por ejemplo en África y Asia.

### Valor nutritivo

De acuerdo a datos del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el ñame, presentan un alto contenido de carbohidratos, minerales (Calcio, Hierro, magnesio, fósforo, potasio, Sodio, Zinc) y vitaminas (Tiamina, Riboflavina, Niacina, B6, B12, A) y fibra.

### ENGLISH

## PROPOSAL FOR THE ELABORATION OF A CODEX STANDARD FOR YAM (*Dioscorea* spp.)

### 1. Purpose and scope of the standard

The objective of the work is to develop a global standard that establishes the basic quality requirements for yam, to assure consumers of a safe, quality product.

The standard would apply to the different commercial varieties and/or types of *Dioscorea* spp. of the Dioscoreaceae family, to be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging.

### 2. Relevance and timeliness

Yam (*Dioscorea* spp.) is a tuber that is consumed all over the world and mainly sold fresh. As large volumes are exported, maintaining the final quality is important. It is sensitive to physiological and physical damage, bruising, and cold conditions, all of which have a negative effect on the tuber. In some cases, the product is not of the size required for the market.

Yam originates from Southeast Asia and Melanesia, distributed by humankind to other regions such as the Americas, Africa, Madagascar, the rest of Asia, and Australia. Yields can reach up to 23 tonnes per hectare, depending on the species and variety (Lebot 2009).

Across the globe, yam is known by many different names, including: ñame común, ñame grande, ñame asiático, ñame de agua, ñame alado, yam, greater yam, winged yam, water yam, purple or white yam, Guyana arrowroot, ten-months yam, tabena, batatilla, iñame, ñangate, ñame de mina, napi, cará branco, cará cultivado, cará de Angola, ingame blanche, igname St. Martín, ubi, ube, and shenshu.

High volumes of fresh yam are sold worldwide. In 2014, total sales were worth approximately USD 179.6 million. The main exporting countries were Ghana, Costa Rica, and Jamaica (CNP 2014; IICA 2015). For this reason, standards are needed to regulate quality and establish a benchmark for marketing the vegetable for producing and exporting countries. Furthermore, the elaboration of a Codex standard for yam will help

protect consumer health and promote fair trade practices, in accordance with the international agreements currently in place.

For the reasons described above, several members of Codex expressed the importance of establishing requirements to ensure that supplies of the product meet quality and safety requirements, since the export volumes of Costa Rica, the Caribbean countries, South America, and Africa are significant. That would facilitate international trade for exporting and consuming countries.

### 3. Main aspects to be covered

This proposal for new work applies to tubers of the commercial types or varieties of *Dioscorea* spp., to be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging:

- Establish the minimum requirements for tubers
- Specify the provisions concerning sizing.
- Define the provisions concerning quality and size tolerances.
- Establish provisions concerning presentation.
- Determine marking or labelling pursuant to the guidelines established by Codex Alimentarius.
- Add the guidelines established by Codex Alimentarius with regard to contaminants that affect the product.
- Refer to the guidelines of Codex Alimentarius with regard to hygiene requirements.

### 4. Assessment against the *Criteria for the Establishment of Work Priorities*

#### General criterion

Developing an international standard for yam would be useful for all the nations involved, be they producing, exporting, or consuming countries. The quality of the product should comply with global commercial and marketing practices, in order to take into account the needs of consumers worldwide, as well as the minimum food safety requirements.

Developing an international standard for yam would be especially useful for developing countries, as they are the principal producers, exporters, and consumers of the vegetable. The quality of the product should comply with global marketing practices in order to take into account the needs of consumers across the globe, as well as the minimum food safety requirements, to protect consumer health and guarantee fair practices in food trade. To that end, the criteria for the elaboration of a regional standard for *Dioscorea* spp. are presented below.

In Costa Rica, the tariff code for *Dioscorea* spp. is 070601060110 (chapter 07, heading 14, subheading 301019), which corresponds to bulbs, onions, tubers, tuberous roots, buds and rhizomes.

#### Criteria applicable to the product

##### a. Volume of production and consumption in various countries, and volume and trade between countries

In general, yam is marketed as a fresh product, in cardboard boxes with a net weight of approximately 18 kg or 23 kg.

Global production has increased. While in 2011 FAO reported that it was 50 million tonnes, in 2013 FAOSTAT estimated that the figure for 20 countries in Africa, Asia, the Caribbean, and South America was close to 63 million tonnes. The biggest volumes were produced by countries such as Nigeria, Ghana, Ivory Coast, Ethiopia and Benin, with volumes ranging 40.5 to 1.2 million tonnes. Another ten countries produced between 0.6 and 0.2 million tonnes.

According to FAO, the countries producing volumes of less than 0.20 million tonnes included Japan, Jamaica, Venezuela, Burkina Faso, Costa Rica, Panama, Dominican Republic, and Nicaragua.

In Costa Rica, production over the last three years has averaged 16,564 tonnes (Figure 1), with nearly all of it being exported to countries such as the US, Puerto Rico, other Caribbean islands, and some European Union countries (Table 1).

Costa Rica Exports

Year

Figure 1. Volumes of exports of yam produced in Costa Rica (2012-2014) (Procomer, 2015).



Table 1. Volume of yam sold by Costa Rica to the main purchasing countries (2012-2014).

Country	Volume (tonnes)		
	2012	2013	2014
<b>US</b>	7488	6520	6769
<b>Puerto Rico</b>	6427	6091	6693
<b>Martinique</b>	1050	1767	1386
<b>Guadeloupe</b>	1431	1247	1339
<b>Canada</b>	319	267	209
<b>United Kingdom</b>	174	400	172
<b>Spain</b>			115
<b>Belgium</b>		68	114
<b>Netherlands</b>		7.2	110
<b>Trinidad &amp; Tobago</b>	40	26	22
<b>Colombia</b>		9.7	15
<b>Italy</b>			1,1
<b>Germany</b>			0.02
<b>Argentina</b>	23.1	24.4	
<b>Aruba</b>	0.2	0.03	
<b>Australia</b>	20.8		
<b>France</b>	4	28	
<b>Israel</b>		0.01	
<b>Portugal</b>	1,8		
<b>Total</b>	<b>16,980</b>	<b>16,457</b>	<b>16,946</b>

(Source: CNP 2015).

The world's leading exporting countries are Ghana, which accounts for 28.2% of exports, Costa Rica (25.74%), and Jamaica (11.81%), with volumes of between 8926 and 21,317 tonnes (CNP 2014) (Figure 2).

Export volume

Figure 2. Export volumes of the main yam-producing countries.

Table 2 shows that Jamaica's transactions totaled USD 23,119,000 in 2014 (13% of the value of all transactions that year), while the Americas as a whole accounted for 36% of the total.

The value of Brazil's exports of fresh yam between 2012 and 2014 was approximately USD 607,617; the European Union was Brazil's most important market. Colombia reported production of 314,991 tonnes in 2013, but, as can be seen in Table 1, the value of its exports is relatively low in comparison with Jamaica, the US, and Costa Rica.

Table 2. Value of yam exported by countries in the Americas between 2012 and 2014.

Exporter	2012	2013	2014
Jamaica	0	0	23,119
US	10,730	13,716	22,154
Costa Rica	15,959	18,222	17,017
Colombia	23	489	1,050
Brazil	84	111	413
Dominican Republic	177	282	273
Panama	99	332	225
Dominica	0	0	56
Canada	0	0	28
Nicaragua	23	9	18
St. Vincent and the Grenadines	0	17	18
St. Lucia	ND	ND	2
<b>Total :The Americas</b>	<b>27,095</b>	<b>33,178</b>	<b>64,373</b>
<b>Total : World</b>	<b>67,211</b>	<b>113,455</b>	<b>179,648</b>

Source: CCI calculations based on COMTRADE statistics

## **b. Diversification of national legislations and resultant or potential impediments to international trade**

The elaboration of this global standard is being carried out in consonance with the legitimate objectives of the World Trade Organization and the statutes of the Codex Alimentarius Commission, which include protecting consumers' health and ensuring fair practices in the food trade.

There are currently no known impediments to the elaboration of this standard, given the volume of trade in this tuber. This work would provide a specific, recognized standard to strengthen international trade in a product that originates from Africa and Asia, and currently is produced in a number of regions of the world.

Although it has been traditionally used as a food product, yam has great potential in the pharmaceutical industry. In addition, importing countries require the application of good practices in all plant products supplied to them by third countries.

Since no international standard for yam exists and no other organization has undertaken work on the subject, the establishment of a Codex standard is considered necessary and opportune, in order to integrate the criteria into a single internationally acceptable standard.

In this way, the possible barriers to trade will be reduced, and a complete legal framework will be put in place that stipulates the minimum acceptable global standards for yam.

## **c. International or regional market potential**

Table 3 lists Costa Rica's exports of *Dioscorea* spp. to the main countries that purchased its production between 2012 and 2014. The most important were the US, Puerto Rico, Martinique, and Guadeloupe, with the first two purchasing more than 6000 tonnes each, according to data from Procomer (2015).

Table 3. Volume exported to the principal markets for Costa Rican yam between 2012 and 2014.

Country	Tonnes		
	2012	2013	2014
US	7374	6521	6662
Puerto Rico	6424	6087	6231
Martinique	1059	1767	1334
Guadeloupe	1463	1247	1294
Others	598	827	732
<b>Total</b>	<b>16,919</b>	<b>16,449</b>	<b>16,253</b>

**Source:** Procomer 2015

## **d. Amenability of commodity to standardization**

The standard basically addresses the aspects related to the quality, size, safety, and labeling of *Dioscorea* spp, so that consumers can be certain about the characteristics of the product they purchase.

Given the special characteristics of the product, the parameters for the various commercial types or varieties also need to be established, to make it possible to differentiate yam from other products with similar names.

## **e. Coverage of the main consumer protection and trade issues by existing or proposed general standards**

The new work will improve the protection of the consumer and facilitate trade in yam by establishing an internationally recognized quality standard.

## **f. Number of commodities that would need separate standards including whether raw, semi-processed or processed**

As mentioned under the previous point, there is no Codex standard for this crop. *Dioscorea* spp. is a product that is supplied fresh to the consumer, without processing, and the only practices to which it is subject are related to postharvest management (preparation and packaging).

## **g. Work already undertaken by other international organizations in this field and/or suggested by the relevant international intergovernmental body or bodies**

There is no general product standard for yam. However, standards have been developed by Colombia and for Africa. The relevant existing standards, which could be taken into account while a Codex Standard for yam is developed, are:

- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA - NTC 1269
- DRAFT AFRICAN STANDARD CD-ARS 825

## 5. Relevance to the strategic objectives of Codex

The elaboration of the proposed standard is based on the following strategic objectives:

The elaboration of a Codex Standard for yam is proposed pursuant to the strategic goal of countries promoting the maximum application of Codex Standards in their domestic legislation, and facilitating international trade. This proposal dovetails with Strategic Goal 1 - Establish international food standards that address current and emerging food issues, and the corresponding objectives of the 2014-2019 Strategic Plan. The proposal is based on scientific considerations and designed to help establish the minimum quality requirements for fresh yam, with a view to protecting the health of the consumer and achieving equitable practices in the food trade.

## 6. Information on relation between the proposed and other existing Codex documents

The proposal concerning the preparation of a Codex Standard for yam forms part of the Terms of Reference of the Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables.

## 7. Identification of any requirement for and availability of expert scientific advice

In elaborating the draft Codex standard, the information generated by each national expert, as well as other experts in the rest of the region, will be used as a reference.

## 8. Identification of any need for technical input for a standard from external bodies, so it can be scheduled

Colombia's standard will be taken into account in developing the yam standard, including the experience available in other importing/exporting countries that participate in the standardization of this product in the CCFFV.

## 9. Proposed timeline for new work

Draw up the respective schedule

PROCEDURE	DATE
Costa Rica submits the proposal for a standard for yam for consideration. The CCFFV agrees to begin the new work on yam.	October 2015
Critical Review Process: CCEXEC recommends new work on a draft standard for yam CAC approves new work. Circulation of the proposed draft standard for comments at Step 3.	June/July 2016
CCFFV considers the proposed draft standard at Step 4.	February 2017
Recommendation for adoption by CCEXEC at Step 5 CAC approves it at Step 5. Circulates it for comments at Step 6. It is proposed that the draft standard be approved at Step 5/8 June/July 2017	June/July 2017

## 10. General information concerning *Dioscorea* spp.

### Origin and geographical distribution:

- Area of origin of *Dioscorea alata*: Southeast Asia and Melanesia.
- Secondary distribution: Different species of *Dioscorea* have been introduced into the Americas, Africa, Madagascar, South and East Asia, Australia, and Melanesia.
- Long-distance migration/aided by human beings. It is grown commercially, in family kitchen gardens, and also grows wild.

### Identification and description (Rodríguez 2000; Lebot 2009; Arnau et al. 2010; CABI 2015):

- **Habit and life cycle:** Herbaceous perennial; climbing, twining vine.
- **Size:** Can reach 10-15 meters in length.
- **Stem:** Quadrangular, with membranous, irregular, winged projections.
- **Leaves:** Vary greatly in size; heart-shaped; phyllotaxis - opposite.

- **Flowers:** Female flowers are in approximately 30 cm long spicules; male flowers grow in small panicles. Most cultivars are sterile. When produced, most flowers are male.
- **Tubers:** They weigh an average of 3-5 kg per plant, with many different shapes. The color of the pulp can be white, yellow, or purple.

### Habitat

Grows in tropical regions. Growth can be severely restricted by temperatures below 20°C, with optimal growth occurring at 25-30°C. Requires optimal precipitation of approximately 1150 mm during the crop cycle. Therefore, it is considered a crop with optimal development in climates designated as tropical rainforest, tropical monsoon and tropical savannah.

Requires deep, loose, fertile, and well drained soils; and plowing followed by double raking and hilling, to encourage growth of the tubers.

### Uses

Yam is usually consumed fresh. After being peeled, cut into segments and cooked in hot water, it is eaten with other vegetables and sauces. It is also consumed as yam paste. It may also be roasted or fried.

Forms of consumption by region: specify forms of consumption in the countries to which it is exported and in other countries, for example, in Africa and Asia.

### Nutritional value

According to data from the Agricultural Research Service of the United States Department of Agriculture, yam is high in carbohydrates, minerals (calcium, iron, magnesium, phosphorus, potassium, sodium, zinc), vitamins (thiamine, riboflavin, niacin, B6, B12, A), and fiber.

## FRENCH

### PROPOSITION POUR L'ÉLABORATION DE LA NORME CODEX POUR L'IGNAME (*Dioscorea* spp.)

#### 1. Objet et champ d'application

L'objectif de ce travail est d'établir une norme mondiale, dans laquelle soient établies les caractéristiques fondamentales pour l'igname, afin de offrir aux consommateurs un produit sûr et de qualité.

S'applique aux différentes variétés et/ou types commerciaux de *Dioscorea* spp. de la famille des Dioscoreaceae, qui doivent être fournis à l'état frais au consommateur après conditionnement et emballage. (emballé).

#### 2. Pertinence et actualité

L'igname (*Dioscorea* spp.) est un tubercule de la consommation mondiale qui est commercialisé principalement à l'état frais, avec un volume élevé à l'exportation c'est pourquoi il est nécessaire de maintenir la qualité finale. Il est commercialisé principalement à l'état frais, il est sensible aux altérations physiologique, physiques, pourriture, altérations dus au froid, qui ont un effet négatif sur le tubercule, en plus, dans certain cas, ne sont pas respectés les calibres exigés par le marché.

L'igname est une plante originaire d'Asie du Sud et de la Mélanésie, distribué par l'homme à d'autres régions comme l'Amérique, l'Afrique, Madagascar, à travers l'Asie et l'Australie. Vous pouvez obtenir des rendements allant jusqu'à 23 tonnes par hectare, selon l'espèce et la variété (Lebot 2009).

Quelques nom internationaux pour l'igname sont les suivants: l'igname commun, l'igname grande, l'igname asiatique, l'igname d'eau, l'igname ailée, yam, greater yam, winged yam, wáter yam, purple ou white yam, Guyana arrowroot, ten-months yam, Tabena, Batatilla, l'igname, ñangate, l'igname de mina, Napi, Cará branco, cará cultivado, cará de Angola, ingame blanche, igname St. Martín, ubi, ube, shenshu.

C'est un produit à haut volume de commercialisation par la vente de l'igname à l'état frais au niveau mondial, qui a généré en 2014 environ 179,6 millions de dollars (USD\$), étant les principaux pays exportateur au monde le Ghana, le Costa Rica et la Jamaïque (Sources: CNP 2014, IICA 2015). De ce fait, il est nécessaire d'établir les normes qui régissent leur qualité et devienne un point de référence pour sa commercialisation entre les pays producteurs et les pays exportateurs. En plus, l'élaboration d'une norme Codex pour l'igname, aidera à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir les pratiques loyales dans le commerce, en conformité aux accords internationaux en vigueur.

En conséquence, plusieurs membres du Codex ont manifesté l'importance d'établir les caractéristiques pour assurer un produit conforme aux caractéristiques de qualité et sécurité, vu que le volume d'exportation du Costa Rica, des pays du Caraïbe, l'Amérique du Sud et l'Afrique est significatif. Cela facilite le commerce international pour les pays exportateurs et les consommateurs.

### 3. Principales questions à traiter

Cette proposition de nouveaux travaux s'applique aux tubercules des variétés ou type commerciales de *Dioscorea spp*, qui doivent être fournis à l'état frais au consommateur, après leur conditionnement et emballage. Ceux-ci comprendront ce qui suit:

- Fixer les caractéristiques minimales pour les tubercules,
- Préciser les dispositions concernant la classification par calibre.
- Définir les dispositions concernant les tolérances de qualité et calibre
- Préciser les dispositions concernant la présentation.
- Déterminer le marquage ou l'étiquetage conforme aux directrices établies par le Codex Alimentarius.
- Ajouter les directrices établies par le Codex Alimentarius concernant les contaminants qui affectent le produit.
- Se référer aux lignes directives du Codex Alimentarius concernant les exigences en matière d'hygiène.

### 4. Evaluation a l'égard des critères pour l'établissement de priorités des travaux

#### Critère général

L'élaboration d'une norme internationale pour l'igname, serait bénéfique pour tous les pays concernés, soit en tant que producteurs, exportateurs ou consommateurs. Il est nécessaire que la qualité du produit soit conforme aux pratiques mondiales de marketing et commercialisation afin de tenir en compte les besoins des consommateurs dans le monde entier, ainsi que les exigences minimales de sécurité sanitaire.

L'élaboration d'une norme internationale pour l'igname, serait bénéfique pour tous les pays en voie de développement car ils sont les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs de l'igname. Il est nécessaire que la qualité du produit soit conforme aux pratiques mondiales de marketing et commercialisation afin de tenir en compte les besoins des consommateurs dans le monde entier, ainsi que les exigences minimales de sécurité sanitaire s'engageant à protéger la santé des consommateurs, et assurer les pratiques loyales dans le commerce de denrées alimentaires, ci-dessous se trouvent les critères pour l'élaboration d'une norme régionale pour *Dioscorea spp*.

Au Costa Rica, au classement tarifaire, le *Dioscorea spp*. à la position tarifaire 070601060110 (chapitre 07, position 14, sous-position 301019), qui correspond aux bulbes, oignons, tubercules, racines tubéreuses, turions et rhizomes.

#### Critères applicables au produit

##### a. Volume de production et consommation dans les différents pays et volume et relations commerciales entre pays.

En général, el l'igname est commercialisé comme produit à l'état frais, dans des cartons avec un poids d'environ 18 kg ou 23 kg net.

La production mondiale a augmenté, vu que la FAO a rapporté qu'en 2011 était de 50 millions de tonnes et d'après la Faostat en 2013 était d'environ 63 millions de tonnes distribuées en 20 pays d'Afrique, l'Asie, le Caraïbe et l'Amérique du Sud, des pays tel que le Nigeria, le Ghana, la Côte d'Ivoire, l'Éthiopie et le Bénin se démarquent par leur volume qui varient entre les 40,5 et 1,2 millions de tonnes. En outre, dix autres pays ayant des volumes de production d'entre 0,6 et 0,2 millions de tonnes sont mentionnés.

Selon la FAO, certains pays producteurs, à une plus petite échelle avec des volumes inférieurs à 0,20 millions de tonnes sont le Japon, la Jamaïque, le Venezuela, le Burkina Faso, le Costa Rica, le Panama, la République Dominicaine et le Nicaragua.

Au Costa Rica la production des trois dernières années, a été en moyenne de 16.564 tonnes (Figure 1) et près 100% du volume de la production est dédiée à l'exportation, vers des pays tel que les États-Unis, Puerto Rico, d'autres îles des Caraïbe et certains pays de l'Union Européenne (cuadro 1).

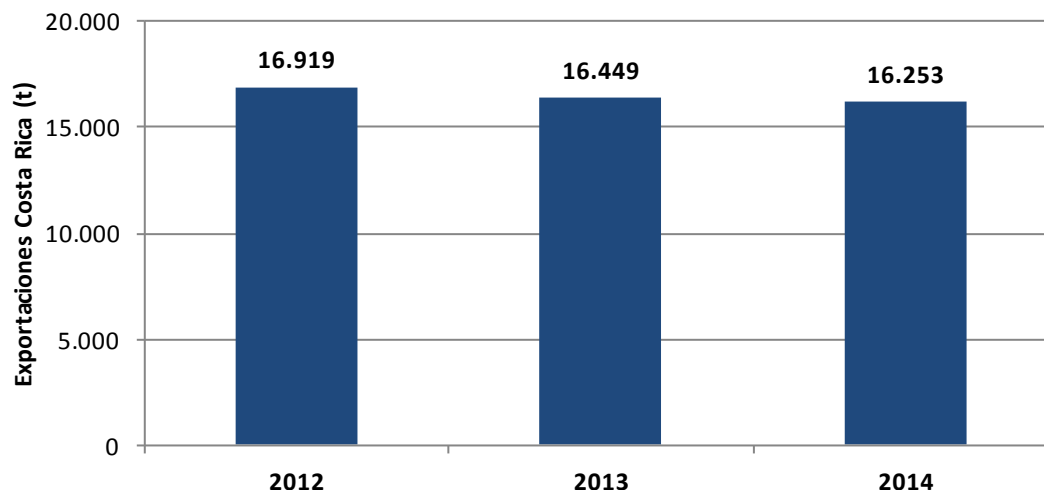


Figure 1. Volume d'exportation de l'igname produit au Costa Rica, dans la période comprise entre 2012 et 2014 (Procomer 2015).

Tableau 1. Volume de l'igname commercialisé par le Costa Rica vers les principaux pays acheteurs, la période comprise entre 2012 et 2014.

Pays	Volume (tonnes)		
	2012	2013	2014
Etats-Unis	7.488	6.520	6.769
Puerto Rico	6.427	6.091	6.693
Martinique	1.050	1.767	1.386
Guadalupe	1.431	1.247	1.339
Canada	319	267	209
Royaume-Uni	174	400	172
Espagne			115
Belgique		68	114
Hollande		7,2	110
Trinidad et Tobago	40	26	22
Colombie		9,7	15
Italie			1,1
Allemagne			0,02
Argentine	23,1	24,4	
Aruba	0,2	0,03	
Australie	20,8		
France	4	28	
Israël		0,01	
Portugal	1,8		
<b>Total</b>	<b>16.980</b>	<b>16.457</b>	<b>16.946</b>

(Source: CNP 2015).

Principaux pays exportateurs du monde entier sont le Ghana, qui détient le 28,2% d'exportations, le Costa Rica (25,74%) et la Jamaïque (11,81%), avec un volume d'exportation dès 8.926 à 21.317 tonnes (CNP 2014) (Figure 2).

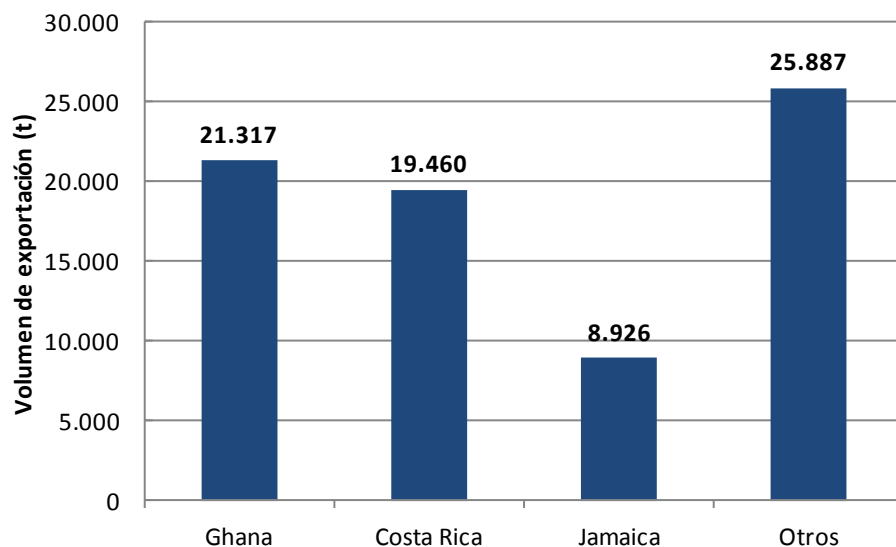


Figure 2. Volume d'exportation des principaux pays qui commercialisent l'igname.

Le tableau 2 montre que dans les pays d'Amérique des transactions ont été faites pour de montants allant jusqu'à 23.119 milliers de dollars, ce qui représente le 13% de la valeur de transactions mondiales en 2014 et le total de transactions faites par l'Amérique représentaient le 36%.

Dans le cas particulier du Brésil, il est rapporté que les exportations de ce tubercule à l'état frais, dans la période 2012 – 2014, ont généré environ \$607.617 USD, ayant comme destination principale l'Union Européenne (Martinelli, inclure citation). D'autres pays comme la Colombie, présentent des rapports de production jusqu'à l'hauteur de 314.991 tonnes pour l'année 2013, Cependant, comme vous pouvez voir au tableau 1, la valeur de ses exportations est relativement faible comparée a celle de la Jamaïque, les Etats-Unis, et le Costa Rica.

Tableau 2. La valeur des exportations mondiales de l'igname faites par les pays d'Amérique dans la période 2012 et 2014.

Exportateur	2012	2013	2014
Jamaïque	0	0	23.119
Etats-Unis	10.730	13.716	22.154
Costa Rica	15.959	18.222	17.017
Colombie	23	489	1.050
Brésil	84	111	413
République Dominicaine	177	282	273
Panamá	99	332	225
Dominique	0	0	56
Canada	0	0	28
Nicaragua	23	9	18
San Vicente et las Grenadilles	0	17	18
Santa Lucia	ND	ND	2
<b>Total Amérique</b>	<b>27.095</b>	<b>33.178</b>	<b>64.373</b>
<b>Total Mondial</b>	<b>67.211</b>	<b>113.455</b>	<b>179.648</b>

Source: Calcule de la CCI basés dans les statistiques de COMTRADE

#### b. Diversifications de législations nationales et empêchements résultants ou possibles qui s'opposent au commerce international

L'élaboration de cette norme mondiale, est effectué conformément aux objectives légitime de la Organisation mondiale du commerce et aux statuts de la Commission du Codex Alimentarius, parmi eux figurent la protection de la santé des consommateurs et pratiques loyales dans le commerce de denrées alimentaires.

Aucun obstacle n'est actuellement connu pour l'élaboration de cette norme, en raison du volume de commerce de ce tubercule. Cependant, ce travail vise à fournir une norme spécifique reconnue dans le but

d'encourager le commerce international d'un produit originaire d'Afrique et d'Asie lequel est produit à l'heure actuelle dans diverses régions du monde.

Bien que traditionnellement elle s'utilise comme un produit alimentaire, l'igname a un grand potentiel dans l'industrie pharmaceutique. En outre les pays importateurs demandent l'application de Bonnes Pratiques des produits végétaux provenant des pays tiers.

Du fait qu'il n'existe pas une norme internationale pour l'igname ni des travaux entrepris par d'autres organisations il devient nécessaire et opportun d'élaborer une norme Codex afin d'intégrer les critères dans une norme unique acceptée internationalement.

De tel sorte qu'elle permettra réduire les possibles obstacles au commerce et obtenir un cadre juridique complet stipulant les normes minimales admises au niveau mondial pour l'igname.

### c. Potentiel marché international ou régional

Au tableau 3 figurent les exportations du Costa Rica pour *Dioscorea* spp., vers les principaux pays acheteurs dans la période 2012 - 2014. Parmi eux, se démarquent comme les principaux pays de destination de l'igname en provenance de Costa Rica, les Etats-Unis, le Puerto Rico, la Martinique et la Guadeloupe, dont les Etats-Unis, et le Puerto Rico détiennent les volumes d'achat plus importants avec des valeurs de plus de 6.000 tonnes chacun selon les données du Procomer (2015).

Cuadro 3. Volume exporté aux principaux pays de destination l'igname en provenance du Costa Rica, pendant la période 2012 - 2014.

Pays	Tonnes		
	2012	2013	2014
Etats-Unis	7.374	6.521	6.662
Puerto Rico	6.424	6.087	6.231
Martinique	1.059	1.767	1.334
Guadeloupe	1.463	1.247	1.294
Autres	598	827	732
<b>Total</b>	<b>16.919</b>	<b>16.449</b>	<b>16.253</b>

Source: Procomer 2015

### d. Possibilités de normalisation du produit.

La norme couvre fondamentalement les aspects concernant la qualité, le calibre, sécurité sanitaire et étiquetage du *Dioscorea* spp, qui donnent certitude aux consommateurs sur les caractéristiques du produit.

En outre, il devient nécessaire, de par les particularités du produit, de stipuler les paramètres en fonction des variétés ou types commerciaux, qui permettent de différencier l'igname d'autres produits avec des noms similaires.

### e. Régulation de principales questions concernant la protection de consommateurs et le commerce dans les normes générales existantes ou proposées

Les nouveaux travaux permettraient d'améliorer la protection aux consommateurs et faciliteraient la commercialisation de l'igname grâce à l'élaboration d'une norme de qualité reconnue internationalement.

### f. Nombre de produits qui auront la nécessité d'avoir des normes indépendantes, indiquant s'il s'agit de produit à l'état cru, semi-transformés ou transformés

Comme mentionné dans le point précédent, il n'y a aucune norme Codex pour ce cultivar, et étant donné qu'il s'agit du *Dioscorea* spp. Un produit destiné à être livré à l'état frais au consommateur, donc il s'agit d'un produit sans transformation et les seules pratiques auxquelles il serait soumis sont celles relatives à la manutention après récolte pour son conditionnement et à la suite son emballage.

### g. Les travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans le domaine et/ou par la ou des organisations internationales intergouvernementales compétentes.

Il n'existe pas une norme générale du produit relative à l'igname. Toutefois, des normes nationales ont été élaborées par des pays tels que la Colombie et l'Afrique. Les normes existantes pertinentes, qui pouvaient être tenues en compte pour l'élaboration de la Norme Codex pour l'igname sont:

- NORME TECHNIQUE COLOMBIENNE - NTC 1269
- PROJET DE NORME AFRICAINE CD-ARS 825

### 5. Pertinence relative aux objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration de la proposition de la norme est fondée sur les objectifs stratégiques suivants:



L'élaboration de la Norme Codex pour l'igname est proposée conformément à l'objectif stratégique de sorte que les pays promeuvent dans leur législation nationale à faire respecter les Normes Codex et faciliter le commerce international. Cette proposition s'applique à l'objectif stratégique 1- Élaborer les normes alimentaires internationales qui s'occupent des questions alimentaire actuels et celle qui peuvent surgir ainsi que leurs objectifs correspondants du Plan Stratégique 2014-2019. La proposition est fondée dans des considérations scientifiques et contribue à établir les caractéristiques minimales de qualité de l'igname à l'état frais, dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'atteindre les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

#### 6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants de Codex.

La proposition pour élaborer une Norme Codex pour l'igname fait partie des termes de référence du Comité du Codex pour les fruits et légumes frais.

#### 7. Identification de la disponibilité des conseillers scientifiques experts en cas de besoin.

Pour l'élaboration du projet de norme Codex, sera pris comme référence l'information générée par chacun des experts nationaux, ainsi comme d'autres experts du reste de la région.

#### 8. Identification de tous les besoins des contributions techniques pour une norme provenant des organisations extérieures afin de pouvoir programmer lesdites contributions.

La norme de la Colombie existante sera considérée en attendant l'élaboration de la norme pour l'igname, comprenant l'expérience disponible d'autres pays importateurs / exportateurs qui participent dans la normalisation de ce produit dans la CCFFV.

#### 9. Le calendrier proposé pour l'élaboration de ces nouveaux travaux

Elaborer le calendrier respectif

PROCEDURE	DATE
Costa Rica soumet à l'examen la proposition d'une norme pour l'igname. Le CCFFV a accordé d'entreprendre les nouveaux travaux sur l'igname	Octobre 2015
Processus d'examen critique: recommandation du CCEXEC pour entreprendre les nouveaux travaux d'un avant-projet de norme pour l'igname Approbation par le CAC des nouveaux travaux. Diffusion de l'avant-projet de norme proposé pour fournir des informations à l'étape 3.	Juin/Juillet 2016
Examen de la part du CCFFV de l'avant projet de norme à l'étape 4.	Février 2017
Recommandation pour son adoption à l'étape 5 par le CCEXEC Adoption par le CAC à l'étape 5. Diffusion pour fournir des observations à l'étape 6. la adoption de l'avant-projet de norme est proposée à l'étape 5/8 Juin/Juillet 2017,	Juin/juillet 2017

#### 10. Généralités de *Dioscorea* spp.

##### Origine et distribution géographique:

- Zone d'origine de *Dioscorea alata*: Asie du sud-est et la Mélanésie.
- Distribution secondaire: Différentes espèces de *Dioscorea*, ont été naturalisées en Amérique, Afrique, Madagascar, l'Asie du Sud et Est, l'Australie et la Mélanésie.
- Forme de migration a distance/assisté par des personnes. Il est cultivé commercialement, dans des jardins potagers familiaux et également à l'état sauvage.

##### Identification et description (Rodríguez 2000, Lebot 2009, Arnau et al. 2010, CABI 2015):

- **Habitude et forme de vie:** plante herbacée pérenne, d'habitude de croissance, grimpante, type vigne.
- **Calibre:** La tige peut atteindre une longueur comprise entre 10 et 15 mètres.
- **Tige:** il présente une tige de forme quadrangulaire, avec un bord irrégulier aux ailes membraneuses

- **Feuilles:** Ceux-ci montrent une grande variation dans leur taille, la forme est en forme de cœur et est phyllotaxie opposée.
- **Flores:** les fleurs femelles sont portées en spicules, d'environ 30 cm de longueur et les fleurs mâles poussent en petits panicules. La plupart des cultivars sont stériles, mais lorsqu'il y a production de fleurs, ils sont surtout mâle.
- **Tubercules:** ont un poids moyen de 3 à 5 kg par plante, avec une grande diversité de formes. La couleur de la chair peut être blanche, jaune ou pourpre.

#### Habitat

De croissance tropicale. Sa croissance est gravement entravée par des températures inférieures à 20 ° C, avec un optimum de croissance entre 25 et 30 ° C. Il nécessite un optimum d'environ 1150 mm de pluie pendant un cycle de culture, il est considéré comme une culture avec un développement optimal dans les climats désignés comme la forêt tropicale humide, la mousson tropicale et la savane tropicale.

Nécessite des sols profonds et fertiles de la texture propice et bien drainé, exige également un labour initial, double passage d'herse, et finalement former les billons peut favoriser la culture des tubercules.

#### Utilisation

L'igname habituellement est consommée comme un produit à l'état frais, qui est épluché, coupé en morceaux et cuites à l'eau chaude et accompagnée d'autres légumes et sauces. Aussi la pâte d'igname. Autres formes de consommation incluent l'igname comme l'igname grillées ou en friture d'igname.

Formes de consommation par régions : spécifier des modes de consommation dans les pays auxquels il est exporté et dans d'autres pays comme l'Afrique et l'Asie.

#### Valeur nutritive

Valeur nutritive selon les données du service de recherche agricole du ministère de l'Agriculture des États-Unis, l'igname, contiennent un taux élevé de glucides, minéraux (calcium, fer, magnésium, phosphore, potassium, sodium, Zinc) et vitamines (thiamine, riboflavine, niacine, B6, B12, A) et des fibres. .

### INDIA

#### General Comments:

India appreciates the work initiated by Indonesia. India supports the proposal subject to inclusion of "Rose Onions" in the standards.

### INDONESIA

Indonesia would like to make minor revision to Table 1 Characteristics Differences between onions and shallots in the document of Discussion Paper on the Development of Codex Standard for Shallots that prepared by Indonesia. The word "number of cloves" is added to row number 5 column 2 under heading of Parameter in Table 1. And the proposed Table will be :

No	Parameter	Onion	Shallot
1	Form of Crop	Single tuber	Plant Clump
2	Aroma	Less	Strong
3	Propagation	Generative	Vegetative
4	Shape	Short round, flat	Oval round, elongated
5	Point of Grows/ <u>number of cloves</u>	Single, max. 2	Double

#### Attachment 1

**Table 1 Average Sweetness (°Brix) of Kiwi fruit at Distribution Chain**

No.	Name of Variety/Label	Flesh colour	Shape of fruit	Texture of flesh	Ripeness	Taste	Average Sweetness (°Brix)
1	Sun Gold	Yellow	oval	soft	ripe	sweet	16.3
2	Sun Gold	Yellow	oval	A bit soft	ripe	sweet	16.2
3	Sun Gold	Yellow	oval	Hard	Less ripe	Sour	12.8
4	Sun Gold	Yellow	oval	A bit hard	Less ripe	Sweet - sour	14.4
5	Green Organic	Green	Oval -round	soft	ripe	sweet	16
6	Jumbo Green	Green	Oval -round	soft	ripe	sweet	15.9
7	Green	Green	Oval -round	soft	ripe	Sweet - sour	15
8	Green	Green	Oval -round	soft	ripe	Sweet - sour	115
9	Green	Green	Oval -round	soft	ripe	sweet	16

### NIGERIA

The CCFFV will evaluate project proposals for the elaboration of standards on dates (proposed by India) and shallots (proposed by Indonesia). The Committee's decisions will be forwarded to the 39<sup>th</sup> CAC (July 2016) for consideration.

**Fresh/chilled Dates:** Nigeria supports the elaboration of a standard for fresh/chilled dates by the CCFFV as the standard proposed is for fresh/chilled dates and not dried dates. Standards for dried dates can be developed by the Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables (CCPFV).

**Shallots:** Nigeria supports the elaboration of a Codex Standard for shallots. However the project document should be revised by Indonesia to include only data relevant to shallots instead of the current combined data for onions and shallots. Onions can have their separate proposed new work.

### PHILIPPINES

The Philippines supports the development of a standard for shallots and proposes to simplify the minimum requirements as follows:

Firm, clean and free from any visible foreign matter.

- Free from visible shoot
- Free from, dead and living insects, mold and other contaminants.

2.1.1 The term **physiologically mature** must be inserted thus to read:

Shallot must be carefully harvested when **physiologically mature or** have reached an appropriate degree of development in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type and to the area in which they are grown.

**JUSTIFICATION:** Physiological maturity is reached after 90 days or 3-4 months after planting and 50% fallen tops if free from disease. (IBPGR 1990)\*

\*International Board for Plant Genetic Resources, Rome: 1990

### 3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

The Philippines proposes that onion and shallots be classified according to size (diameter) and color as specified in Table 1\*.

Table 1: Classification of common onion and shallots

Size Classification/ Variety	Red Onion (cm)	Yellow Onion (cm)	Shallot (cm)
Small	1.5 – 3	2.5 – 4.5	<1.5
Medium	3.1 – 5	4.6 -6.5	1.6 – 2.5
Large	>5	>6.6	2.6 – 3.0
Jumbo	-	-	>3.1

\*PNS-BAFPS 14-2004

#### THAILAND

##### Proposal for new work on a Codex Standard for Date Palm

We do not oppose this proposal for new work. However, we would like to request a separation of the “production volume” between fresh and processed date palm.

In our view, the name for this standard proposal should be “Date” instead of “Date Palm”.

##### Discussion Paper on the Development of a Codex Standard for Shallots

Thailand agrees with the project proposal on the development of a Codex standard for Shallots. we would like to proposed the separation of a separation of the “production volume” between shallots and onion.

#### AFRICAN UNION

**Fresh/chilled Dates:** The A.U. supports the elaboration of a standard for fresh/chilled dates by the CCFFV as the standard proposed is for fresh/chilled dates and not dried dates. Standards for dried dates can be developed by the Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables (CCPFV).

**Shallots:** The A.U. supports the elaboration of a Codex Standard for shallots. However the project document should be revised by Indonesia to include only data relevant to shallots instead of the current combined data for onions and shallots. Onions can have their separate proposed new work.