



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

19.^a reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por la India)

Se invita a los Gobiernos y a los observadores que deseen formular observaciones en el Trámite 3 sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) según figura en el Anexo I antes del **15 de septiembre de 2015** al: Punto de Contacto del Codex de México (Correos electrónicos: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx) con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius (Correo electrónico: codex@fao.org)

Formato para remitir observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los miembros y observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo III del presente documento.

ANTECEDENTES

1. En el CCFFV17¹ (Septiembre 2012) se consideró una solicitud para el nuevo trabajo sobre el desarrollo de una Norma para las Papas de Consumo presentada por la Delegación de la India. El Comité recomendó la aprobación del nuevo trabajo sobre una Norma para la Papa de Consumo y reconoció las opiniones de varias delegaciones que, si bien no se oponen al desarrollo de la norma, indicaron que se necesitaba más tiempo para consultar a las partes interesadas ya que la propuesta se recibió con retraso. Sin embargo, el Comité indicó que el periodo entre la reunión del CCFFV17 (Septiembre 2012) y la reunión del CCEXEC68² (Junio 2013) es decir, 10 meses, permitiría contar con tiempo suficiente para que los países consultaran con las partes interesadas y llevar cualquier inquietud a la CAC36³ (Julio 2013) en relación con la aprobación de este nuevo trabajo.⁴

2. En la reunión del CCEXEC68 se consideró este asunto y recomendó que la propuesta se debería devolver al CCFFV para consideración de los temas técnicos.⁵

3. La CAC36 se reconoció la relevancia de iniciar el nuevo trabajo sobre las papas de consumo en vista de la importancia de la producción, el consumo y la comercialización y, por lo tanto, solicitó al CCFFV presentar un documento de proyecto claro con un alcance bien definido para su consideración en la próxima reunión del CCEXEC y de la CAC.⁶

¹ Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

² Comité Ejecutivo

³ Comisión del Codex Alimentarius

⁴ REP13/FFV, párrs 111-124 y Apéndice VI

⁵ REP13/EXEC, párrs 52-54

⁶ REP13/CAC, párrs 107-117

4. En la reunión del CCFFV18 (Febrero 2014) se consideró un documento de proyecto revisado sobre una Norma para las Papas de Consumo preparado por la Delegación de la India, y acordó solicitar a la CAC aprobar el nuevo trabajo sobre una Norma para la Papa de Consumo. El Comité también acordó establecer un GTE⁷ presidido por la India y co-presidido por Francia, y trabajando únicamente en inglés, para preparar un proyecto de norma, sujeto a la aprobación del CAC, para su circulación y comentarios en el Trámite 3, y consideración en su próxima sesión.⁸
5. En la CAC37 (Julio 2014) se aprobó la nueva propuesta de trabajo presentada por el CCFFV.⁹
6. El GTE comenzó sus deliberaciones en noviembre del 2014, con el objetivo de completar la tarea asignada para su consideración en la del CCFFV19 (Octubre 2015). El documento presentado en la 18ª reunión del CCFFV como parte del documento de proyecto se distribuyó a los miembros del GTE el 28 de noviembre de 2014, con la petición de presentar los comentarios el 29 de diciembre de 2014. La lista de participantes se adjunta en el Anexo II.
7. El documento revisado fue distribuido a los miembros del GTE el 16 de febrero de 2015, con fecha límite para enviar los comentarios el 9 de marzo de 2015. El documento ha sido revisado y finalizado en vista de los comentarios recibidos de las dos rondas de comentarios, y se presenta para comentarios de los miembros y observadores del Codex en el Anexo I.
8. Las principales modificaciones que se han hecho al documento presentado en el CCFFV18 son las siguientes:
- Disposiciones relativas a los requisitos mínimos, donde la mayoría de los defectos perjudiciales para la apariencia general y presentación en el envase es más detallada.
 - Disposiciones relativas a la clasificación por calibres, donde ahora se cambia el límite de los diámetros ecuatoriales.
 - Se agregó una nueva disposición con respecto a los requisitos de madurez de las papas de consumo.
 - Se agregó una nueva disposición con respecto a las tolerancias de otras variedades.
 - Se presentaron modificaciones para todas las categorías de papas de consumo para cuantificar defectos leves en la coloración y defectos leves en la cáscara.

⁷ Grupo de Trabajo Electrónico

⁸ REP14/FFV, párrs 53-54, 56 y Apéndice V

⁹ REP14/CAC, Apéndice VI

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de papa obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia *Solanaceae*, y sus híbridos, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas destinadas a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- estar enteras y ser de consistencia firme;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible¹;
- estar prácticamente exentas de plagas, deformidades² y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas o altas temperaturas
- exentas de ennegrecimiento interno;
- prácticamente sin brotes, es decir, brotes no mayores a 3 mm de largo;
- estar prácticamente exentas de podredumbre blanda y degradación húmeda;
- presentar una piel bien formada que cubra toda la superficie del tubérculo.

Las papas deberán estar exentas de defectos externos e internos que afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase tales como:

- manchas oscuras debido al calor;
- grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (sólo para las variedades de que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad;
- coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminado mediante un pelado normal no constituye un defecto;
- manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 4 mm de profundidad;
- manchas pardas (*rojizas*), huecos o corazón negro y otros defectos internos;
- costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más;
- costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo;
- daños causados por congelación o refrigeración.

2.1.1 El desarrollo y condición de las papas deberán ser tales que les permitan:

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

¹ Excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes.

² Deformidades como por ejemplo nudosidad y formas irregulares que hacen que sea difícil de pelar.

2.1.2 Requisitos de Madurez

Las papas deberán estar suficientemente desarrolladas y con formación de piel sana, teniendo en cuenta las características de la variedad³y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las papas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las papas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser suficientemente desarrolladas y características de la variedad y/o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.

No deberán tener defectos, incluyendo magulladuras, cortes, quemaduras, costra oscura (*Rhizoctonia solani*), coloraciones verdosas y prácticamente exentas de tierra y materia extraña, no deberán ser superior de 0,25% en peso, 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.

2.2.2 Categoría I

Las papas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán ser superior de 2% en número y no deberán ser superior de de la superficie total del tubérculo;
- tierra y materias extrañas no deberán ser superior de 0,5% en peso;
- el pardeamiento (*enverdecimiento*) no deberá ser superior de 1% en número y no deberá afectar a más del 10% de la superficie total del tubérculo;

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las papas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

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

- defectos de forma y color;
- defectos de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán ser superior de 5% en número y no deberá afectar a más del 10% de la superficie del tubérculo;
- tierra y materias extrañas no deberán ser superior de 1% en peso;
- el pardeamiento (*enverdecimiento*) no deberá ser superior de 1% en número y no deberá afectar a más del 12,5% de la superficie del tubérculo;

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre (si están clasificadas por calibre) se determina mediante el diámetro ecuatorial (significa la dimensión más grande del ángulo derecho al eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del pedúnculo) de la papa (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro:

³ Las variedades de papa tempranera y de consumo son diferentes en la forma del tubérculo, piel, color de la pulpa, así como la profundidad y color de las cavidades del ojo.

Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm
A (papas tiernas)	18-24
B (variedades alargadas)	25-75
C (variedades redondas)	35-80
D	más de 80

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las papas 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 última. No se permitirá más de un 1,0% de papas afectadas por podredumbre seca o húmeda o blanda o descomposición interna.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. No se permitirá más de un 2,0% de papas afectadas por podredumbre seca o húmeda o blanda o descomposición interna.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, un 10% en peso o número de papas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

4.3 TOLERANCIAS PARA OTRAS VARIEDADES

Para otras variedades, se permite un 2% en peso.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificadas por calibre). La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las papas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos⁴, 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.

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

Las papas deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 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:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "Papa de Consumo" y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar 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.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto "Papa de Consumo" si el contenido no es visible desde el exterior;
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo);
- La forma de la papa se puede indicar en la etiqueta por ejemplo "ovalada", "redonda", "alargada".

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría; y
- Variedad.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá 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).

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

⁵ 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. HIGIENE

- 8.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule 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.
- 8.2** El producto deberá 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).

ANEXO II
LISTA DE PARTICIPANTES

Presidente

India

Dr. Suresh Kumar Malhotra
Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture,
Krishi Bhawan, New Delhi – 110001
E-mail: hortcommissioner@gmail.com

y

Co-Presidente

Mr. Emilie MAIRE

Inspecteur DGCCRF - Bureau 4C
59, boulevard Vincent Auriol - Télédoc 223
75013 Paris

E-mail: emilie.maire@dgccrf.finances.gouv.fr

País/Organización	Nombre y contacto del Miembro
Australia	<p>Ms. Justine Gilbert Policy Officer, Wine and International Food Policy Department of Agriculture Email: justine.gilbert@agriculture.gov.au / intfoodstnds@agriculture.gov.au</p> <p>Ms. Jayanti Gupta Assistant Director, Wine and International Food Policy Department of Agriculture AUSTRALIA Email: Jayanti.gupta@agriculture.gov.au / intfoodstnds@agriculture.gov.au</p>
Brasil	<p>Ms. Andre Luiz Bispo Oliveira Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br.</p>
Canadá	<p>Mr. Kevin Smith National Manager Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Kevin.Smith@inspection.gc.ca</p> <p>Ms. Danielle Walsh Standards of Identity, Composition and Grades Canadian Food Inspection Agency Email: Danielle.Walsh@inspection.gc.ca</p>
Chile	<p>Marcela Faúndez Vidal National Coordinator CCFFV Agriculture and Livestock Service (SAG) Ministry of Agriculture Email: marcela.faunzev@sag.gob.cl</p>
Unión Europea	<p>Ms. Bernadette Klink-Khachan European Union Codex Contact Point European Commission DG Health and Consumers Directorate-General Unit G06: Multilateral International Relations Tel: +32-2-295 79 08 Fax: +32-2-299 85 66 Email: codex@ec.europa.eu</p>
Egipto	<p>Ms. Ehsan hegazi Agronomist</p>

País/Organización	Nombre y contacto del Miembro
	Food Standards Senior Specialist (EOS). Tel: 00202 22845531 Fax: 00202 22845504 Email: ehsan.hegazy@yahoo.com
Estonia	Mr Erkki Miller Ministry of Agriculture Agricultural Market Organisation Department Head of Plant Products Bureau Email: erkki.miller@agri.ee
Francia	Mr. Samba Diao BA Control Quality Bureau Crop Protection Direction CCFFV member Email: sambadiao2001@yahoo.fr
Grecia	Ms. Ntsiaferis Vasileios Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +0-210-212-4273 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u169@minagric.gr Ms. Tzimas Constantine Hellenic Ministry of Rural Development and Food Directorate of Processing Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin Department of Food Quality Control Tel: +30-210-212-4285 Fax: +30-210-5238337 Email: ax2u042@minagric.gr
Alemania	Ms. Ulrike Bickelmann Head of Division – Control procedures plant products marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Email: Ulrike.bickelmann@ble.de
Indonesia	Dr. Darkam Musaddad Researcher of Ministry for Agriculture Email: dar_musaddad@yahoo.com / codex_kementan@yahoo.com
Irán	Dr Mahmoud Bagheri Member of CCFFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept. Tel:+98 9126453628 Email: bagh313@yahoo.com / bagherimoh@yahoo.com Dr Rahim Ahmadvand Member of CCFFV in Iran Vegetable and irrigated pulses research Dept, Vegetable Dept. Tel:+98 9127668505 Email: ahmadvand2000@yahoo.com
Japón	Ms. Mihoko Wada Section Chief Regional Agricultural Production Division, Crop Production Department

País/Organización	Nombre y contacto del Miembro
	Agricultural Production Bureau Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries Email: mihoko_wada@nm.maff.go.jp / codex_maff@nm.maff.go.jp
Luxemburgo	Ms. François KRAUS Head of the Horticulture Department - ASTA Email: francois.kraus@asta.etat.lu
Mauricio	Mr. Mohamamd Yusuf Cadarsa Research Scientist Email: mycadarsa@yahoo.com Mrs. Saraye Banumaty Research Scientist Food Agricultural Research and Extension Institute Email: nimishe@yahoo.com
México	Ms. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de Normas Coordinadora del SC Nacional CCFFV Email: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx ;
Nueva Zelanda	Ms. Karen Sparrow Manager, Plant Exports Regulation & Assurance 25 The Terrace Wellington Email: karen.sparrow@mpi.govt.nz
Spain	Ms. Jaime Camps Almiñana Head of Area Ministry of Economy and competitiveness Email: JCamps@comercio.mineco.es
Tailandia	Ms. Kulpipith Chanbuey Standards officer, Office of Standards Development National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok, 1900 Tel: (+662) 561 2277 Fax: (+662) 561 3357 Email: codex@acfs.go.th / kulpipith@acfs.go.th
Reino Unido	Mr. Ian Hewett Market Measures Trader Manager Email: ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
EE.UU.	Mr. Dorian LaFond International Standards Coordinator Fruit and Vegetables Program Specialty Crop Inspection Division Agricultural Marketing Service U.S. Department of Agriculture Stop 0247, South Agriculture Building 1400 Independence Avenue, SW Washington, DC 20250-0247
FoodDrinkEurope	Mr. Patrick Fox Manager Food Policy, Science and R&D Email: p.fox@fooddrink europe.eu

ANEXO III

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho, se les ruega proporcionar sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo del presente documento, a fin de facilitar la recopilación y la elaboración del documento.

(i) Observaciones generales

(ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento.

Se solicita a los miembros y observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse **en negrita y subrayado**. El texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Se ruega a los miembros y observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado. Ello facilitaría la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos.

Asimismo, se solicita a los miembros y observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación o enmienda propuesta, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.