



## PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

#### Vingt et unième session

#### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par le Cameroun et le Pérou

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations concernant cet avant-projet à l'étape 6 sont invités à suivre les instructions figurant dans la circulaire CL 2019/63-FFV disponible sur le site du Codex/lettres circulaires 2019 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

#### CONTEXTE

1. Lors de la dix-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) qui s'est tenue<sup>1</sup> au Mexique en septembre 2012, l'Inde a présenté une proposition de travail concernant l'élaboration d'une norme du Codex pour les pommes de terre de conservation. Le CCFFV a recommandé l'approbation des nouveaux travaux pour l'élaboration d'une norme pour les pommes de terre de conservation, en prenant note des points de vue de plusieurs délégations qui, sans se dire opposées à l'élaboration de la norme, ont indiqué que la proposition leur ayant été transmise tardivement, il leur faudrait un délai supplémentaire pour consulter leurs parties prenantes. Le CCFFV a fait remarquer que le délai de dix mois entre la dix-septième session et la suivante était suffisant pour permettre aux pays de consulter leurs parties prenantes et de faire part à la Commission de leurs préoccupations concernant l'approbation de cette proposition de travail.
2. Lors de sa trente-sixième session (juillet 2013), la Commission du Codex Alimentarius<sup>2</sup> a demandé au CCFFV de présenter un avant-projet précisant clairement le champ d'application de la norme en vue de son examen lors des prochaines réunions du CCEXEC et de la Commission.
3. Lors de sa dix-huitième réunion, organisée à Phuket (Thaïlande) du 24 au 28 février 2014, le CCFFV<sup>3</sup>, est convenu de demander à la Commission d'approuver la proposition portant sur l'élaboration d'une norme du Codex pour les pommes de terre de conservation et de transmettre l'avant-projet révisé au Comité exécutif en vue de son examen critique. Le CCFFV est également convenu de créer un Groupe de travail électronique, dirigé par l'Inde et coprésidé par la France, chargé de préparer, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la Commission, un avant-projet de norme à faire circuler parmi les membres pour recueillir leurs observations à l'étape 3, avant d'être examiné lors de la session suivante.
4. Lors de sa trente-septième session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC)<sup>4</sup> (juillet 2014) a approuvé la proposition de travail concernant l'élaboration d'une norme Codex pour les pommes de terre de conservation du CCFFV.
5. Par la suite, un groupe de travail électronique (GTE) a été mis sur pied et ses délibérations ont débuté en novembre 2014. Sur la base des commentaires/suggestions des membres du GTE, l'avant-projet a été révisé et un rapport final a été présenté au CCFFV, réuni pour sa dix-neuvième session en octobre 2015.
6. Durant sa dix-neuvième session, le CCFFV<sup>5</sup> a estimé que l'avant-projet de norme devait être considérablement remanié et n'était pas suffisamment avancé pour passer à l'étape suivante. En outre, en

<sup>1</sup> REP13/FFV, paragraphes 123-124 et Annexe VI

<sup>2</sup> REP13/CAC, paragraphe 116

<sup>3</sup> REP14/FFV, paragraphe 53 et Annexe V

<sup>4</sup> REP14/CAC Annexe VI

<sup>5</sup> REP16/FFV paragraphe 83 et Annexe VI

raison de la complexité des questions en suspens, le CCFFV est convenu d'examiner l'ensemble de l'avant-projet de norme révisé, et a formulé d'autres observations concernant les exigences minimales et les catégories de qualité :

- La présence de pourriture, de germes et de coloration verte devait être examinée plus en détail au vu des conséquences négatives éventuelles sur la sécurité alimentaire (présence de niveaux élevés de solanine) ;
- La prise en compte de la présence de terre dans les différentes catégories de qualité devait également faire l'objet d'un examen plus approfondi.

7. Le projet a été révisé à la lumière des observations transmises, puis présenté lors de la vingtième session du CCFFV (2017). Il a également été indiqué que seules les dispositions relatives aux caractéristiques minimales (tolérance pour les germes, coloration verte) et aux tolérances de qualité (pourriture dans la catégorie « Extra » et présence de terre dans toutes les catégories) devraient être examinées plus avant par le Comité, conformément aux recommandations adoptées lors de la dix-neuvième session.

8. Lors de sa quarante-et-unième session, la CAC (2018)<sup>6</sup> a adopté l'avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation à l'étape 5.

### MANDAT DU GTE

9. Lors de sa vingtième session (2017), le CCFFV a décidé de créer un GTE, présidé par l'Inde et coprésidé par le Cameroun et le Pérou, chargé d'étudier les questions cruciales soulevées par le Comité, notamment en ce qui concerne les exigences minimales et le tableau des tolérances, ainsi que les observations transmises à l'étape 5, et de rédiger une version révisée de l'avant-projet de norme en vue de son examen lors de la session du CCFFV suivante.

### PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

10. Trente-quatre pays membres (dont une organisation membre et deux organisations observatrices) ont désigné des experts pour les représenter au sein du GTE. La liste des participants au GTE figure à l'annexe IV des présentes. Deux séries de consultations ont eu lieu afin de préparer l'avant-projet révisé. Le GTE a commencé ses travaux en faisant circuler l'avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation parmi les membres, auxquels il a été demandé d'examiner les dispositions entre crochets, à savoir les caractéristiques minimales et le tableau des tolérances établis lors de la vingtième session du CCFFV.

11. En réponse, six pays membres ont transmis leurs observations (Colombie, Thaïlande, Espagne, Équateur, Iran et Mexique) ; celles-ci ont été examinées et le projet a été modifié en conséquence. L'analyse des commentaires figure à l'Annexe II.

12. Au cours de la deuxième ronde de consultations, onze pays membres et une organisation ayant le statut d'observateur ont envoyé leurs observations, qui ont été examinées par le GTE, y compris les réponses à la demande CL2017-91-FFV. Une version finale de l'avant-projet révisé, reprenant certaines des modifications suggérées par les membres, a été rédigée. Cette version finale figure en en annexe des présentes. L'analyse des observations reçues lors de la deuxième série de consultations figure à l'annexe III.

### Discussions et conclusions

13. Sur la base des observations/suggestions des membres du GTE, des modifications ont été apportées aux dispositions relatives aux caractéristiques minimales, à la classification et aux tolérances de qualité sur le projet qui avait été présenté au CCFFV lors de sa vingtième session.

14. Les principales modifications et points de discussion ont porté sur les points suivants :

[pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 1 mm de long]

15. En ce qui concerne l'expression « **pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 1 mm de long** », la plupart des membres se sont dits favorables au maintien de la partie « **pratiquement non germées** », tandis qu'à propos du reste de l'expression « **les germes ne doivent pas mesurer plus de 1 mm de long** », les avis divergeaient. Pour certains, il est en effet bien connu que les pommes de terre de conservation sont susceptibles de germer dès lors que le stockage dure plus de trois mois, raison pour laquelle il est important de fixer une limite de qualité acceptable concernant les germes. Il a donc été proposé de conserver l'expression « pratiquement non germées », mais une limite devra être stipulée dans les dispositions relatives aux tolérances de qualité pour répondre au phénomène de germination.

---

<sup>6</sup> REP18/CAC Annexe IV

Exemptes de défauts externes et internes affectant l'aspect, la qualité de conservation et la présentation dans l'emballage, tels que :

16. Peu de membres étant d'avis que les défauts internes pouvaient ne pas affecter l'aspect général du produit, il a été suggéré de supprimer ce type de défauts. Le GTE a accepté cette suggestion.

Coloration verte ; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut

17. Les membres du GTE (sauf un) sont généralement favorables au maintien de la disposition sur la coloration verte, sous réserve d'établir une exigence minimale, une légère coloration verte n'étant pas considérée comme un défaut et pouvant être due à de mauvaises conditions d'entreposage ou de transport. Un membre a appuyé la suppression de cette disposition, estimant que la perception de la couleur était très subjective.

18. Afin de maintenir la cohérence dans la présentation des défauts, le GTE a proposé de conserver ce point avec une légère modification du texte, à savoir « affleurant sur un huitième de la surface au plus... »

taches brunes dues à la chaleur ;

19. Un membre a proposé de supprimer la partie du texte « dues à la chaleur », la couleur brune n'étant pas forcément causée par la chaleur. Le GTE a accepté cette proposition.

Crevasses (y compris crevasses de croissance), coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur.

20. Un membre a suggéré de supprimer ce défaut. Un autre membre a suggéré quant à lui de supprimer le texte entre parenthèses. Le GTE a estimé que les crevasses étant un défaut physiologique externe non infectieux (les tubercules se fendillent sur la longueur à partir du bourgeon pendant la croissance), causé par l'humidité inégale du sol, la température de l'air et l'absorption rapide d'eau, il convenait de conserver le texte entre parenthèses.

Déformations ;

21. Les membres étaient d'avis que seules les déformations graves devaient être exclues. Le GTE a donc proposé d'ajouter l'adjectif « graves ».

taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur

22. Lors de la première ronde de consultations, un membre a suggéré de supprimer ce défaut de la norme, tandis que d'autres étaient d'avis de le conserver. Le GTE a fait remarquer que la présence de taches sous-épidermiques de couleur grise, bleue ou noire était un problème courant des pommes de terre et a donc proposé d'établir des limites pour toutes les catégories et de les inscrire dans la disposition consacrée aux tolérances. Le texte n'a donc pas été modifié.

gale commune profonde et gale poudreuse de la pomme de terre, d'une profondeur de 2 mm ou plus gale commune superficielle ne devant pas couvrir au total plus d'un quart de la surface]

23. Peu de membres étaient d'avis de supprimer la disposition sur la gale commune profonde et la gale poudreuse afin de ne pas créer de contradiction avec les caractéristiques minimales en matière de parasites/ravageurs. Certains membres ont expliqué que ce défaut était acceptable selon les critères commerciaux en vigueur, la gale de la pomme de terre étant un défaut courant dans les régions dédiées à la culture de la pomme de terre dans le monde. La gale n'affecte pas la commercialisation mais augmente les déchets au pelage. En l'absence de consensus sur ce défaut, le GTE a décidé de ne pas modifier le texte de la disposition.

24. Certains membres ont proposé que la gale commune superficielle de la pomme de terre soit incluse dans les défauts et que l'exigence minimale soit maintenue, sachant que la gale ne s'étend plus après la récolte. Les corrections subséquentes ont été apportées à la version révisée.

Classification - Catégorie Extra ; Catégorie I ; Catégorie II.

25. Certains membres étaient d'avis qu'il ne devait pas y avoir de catégorie « Extra » pour les pommes de terre. Cette question avait déjà été abordée en détail lors de la vingtième session du CCFFV. Il convient de signaler que les dispositions relatives aux trois catégories et aux tolérances correspondantes sont les mêmes dans la norme pour les pommes de terre et dans les autres normes du Codex pour les fruits et légumes frais. Ainsi, les tolérances peuvent être établies en fonction des caractéristiques du produit et des pratiques commerciales en vigueur. Les normes Codex pour le manioc, le gombo, le gingembre, les aubergines, etc., par exemple, établissent une tolérance de qualité totale de 5 % pour la catégorie « Extra », et ces normes sont fondées sur des connaissances scientifiques et sur des pratiques commerciales bien établies. Après un long

débat, le CCFFV avait décidé, au cours de la vingtième session, de conserver la catégorie « Extra » dans l'avant-projet. Le GTE a confirmé cette décision.

#### Dispositions concernant les tolérances

26. Un membre a indiqué que le tableau figurant dans l'avant-projet de norme lui semblait peu pratique et a proposé de le remplacer par le texte standard des normes du Codex. La présentation du tableau est néanmoins conforme à la Norme-cadre pour les fruits et légumes frais, comme l'avait convenu le CCFFV lors de la vingtième session. De légères modifications ont été apportées pour clarifier le tableau et assurer sa cohérence par rapport aux prescriptions minimales. Le tableau des tolérances reprend tous les paramètres spécifiés dans les caractéristiques minimales et peut-être consulté par les inspecteurs ayant à statuer sur l'acceptation ou le rejet d'un lot.

27. Certains membres étaient d'avis qu'il ne devait y avoir aucune tolérance pour le « gel, la pourriture, la pourriture molle ou la dégradation interne » dans la catégorie « Extra ». Or, cette disposition n'est pas nouvelle et figure dans toutes les normes du Codex sur les fruits et légumes frais. Il n'y a pas eu de consensus au sein du GTE sur cette question.

28. Quelques rares membres ont proposé qu'il y ait un alinéa séparé pour la « peau manquante, surface desquamée » dans les tolérances. Le GTE a proposé de supprimer cet alinéa, les pommes de terre de conservation sans peau ou desquamées n'étant pas autorisées dans le cadre des pratiques commerciales en vigueur.

#### **Recommandation**

29. Au cours de la vingt-et-unième session, le CCFFV est invité à examiner :
- l'avant projet de norme pour les pommes de terre de conservation à l'Annexe I ;
  - le renvoi de l'avant-projet de norme pour les pommes de terre de conservation à la Commission (CAC), lors de sa quarante-troisième session, en vue de son adoption à l'étape 8.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre de conservation après préparation (par exemple, brossage et/ou lavage) et conditionnement. Aux stades suivant celui du conditionnement, les pommes de terre de conservation peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

La présente norme vise toutes les variétés commerciales de pommes de terre de conservation, les tubercules variant selon :

- La forme: de sphérique à ovoïde
- Couleur externe de la peau: du blanc à l'ocre clair en passant par le jaune, et du rougeâtre au bleu ;
- Couleur de la chair: du blanc au jaune et au bleu ;
- Profondeur et couleur de la cavité des yeux : cavités superficielles, semi profondes et profondes, allant du rose au bleu.

### 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de pommes de terre de conservation issues du *Solanumtuberosum*L. de la famille *Solanaceae*f, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle et les pommes de terre précoces/primeur<sup>7</sup> en sont exclues.

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes de terre de conservation doivent être :

- entières ;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- d'aspect frais ;
- fermes;
- propres et pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible<sup>8</sup> ;
- pratiquement exemptes de parasites (ravageurs)<sup>9</sup>;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;

---

<sup>7</sup> Pommes de terre précoces/primeur : récoltées avant maturité complète et commercialisées immédiatement, sans entreposage préalable, dont la peau peut être facilement retirée.

<sup>8</sup> La matière étrangère exclut les indicateurs visuels de traitement avec des inhibiteurs de germination.

<sup>9</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- pratiquement non germées ;
- exemptes de défauts externes ou internes affectant l'aspect général du produit, la qualité de conservation et la présentation dans l'emballage, tels que :
  - coloration verte ; une légère coloration vert pâle affleurant sur un huitième de la surface au plus ;
  - taches brunes ;
  - crevasses, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau dépassant 4 mm de profondeur.
  - déformations graves
  - taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur ;
  - cœurs creux ou noirs et autres défauts internes ;
  - [gale commune profonde et gale poudreuse de la pomme de terre, sur une profondeur de 2 mm ou plus].
  - Gale commune superficielle de la pomme de terre, n'affectant pas plus d'un quart de la surface du tubercule.

Le développement et l'état des pommes de terre de conservation doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter le transport et la manutention ; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les pommes de terre de conservation doivent être suffisamment développées et avoir une peau saine selon les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, et de la région de production.

### 3.2 Classification

Conformément à la section 5 - Dispositions concernant les tolérances, les pommes de terre de conservation sont classées dans les catégories suivantes.

- Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les pommes de terre de conservation peuvent être calibrées selon le diamètre, le nombre et le poids, ou selon les pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque pomme de terre de conservation (en mm), conformément au tableau suivant. Le tableau suivant sert de modèle et peut-être employé de façon facultative.

Code de calibre	Diamètre équatorial en mm
1	plus de 80
2	35-80
3	25-75
4	18-24

Pour assurer l'homogénéité de calibre dans les emballages de 5 kg et moins destinés au consommateur final, l'écart entre les plus grosses et les plus petites pommes de terre ne devra pas dépasser 30 mm.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).



## 5.1 Tolérances de qualité

No.	Tolérances de qualité	Pourcentage de produit non conforme, en nombre ou en poids		
		Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
1	<b>Tolérances de qualité et limites pour les pommes de terre de conservation</b> non conformes aux caractéristiques minimales, défauts compris :	5	10	10
	(a) Gel, dégradation, pourriture molle et/ou dégradation interne	1	1	2
	(b) Terre et matière étrangère	0,25	0,5	0,5
	(c) Défauts <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taches brunes, crevasses, coupures, morsures</li> <li>• Meurtrissures, rugosité</li> <li>• Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires de plus de 5 mm de profondeur</li> <li>• Gale commune profonde et gale poudreuse de plus de 2 mm de profondeur</li> <li>• Gale commune superficielle sur plus de 25% de la surface</li> <li>• Germes &gt;1mm</li> <li>• Coloration verte &gt;1/8 de la surface</li> <li>• Défauts internes, y compris mildiou, flétrissement bactérien, pourriture annulaire, cœur noir</li> </ul>			
2	<b>Tolérances supplémentaires</b>			
	(a) Produits d'une autre variété que celle qui est indiquée sur l'étiquette	2	2	2
	(b) Calibres non conformes au calibre indiqué sur l'étiquette ou marquage	10	10	10

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de conservation de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si calibrage), et éventuellement type de cuisson (si précisé).

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois, un mélange de pommes de terre de conservation de couleurs nettement différentes (à l'exception du vert), peut être conditionné dans un emballage destiné au consommateur final, à condition que les produits soient de qualité homogène, et, pour chaque variété concernée, de même origine.

### 6.2 Conditionnement

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### 6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance

permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des pommes de terre de conservation. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## **7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### **7.1 Emballages destinés au consommateur final**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

#### **7.1.1 Nom du produit**

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit « Pomme de terre de conservation », le nom de la variété et/ou du type commercial.

#### **7.1.2 Origine du produit**

Pays d'origine<sup>10</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés de pommes de terre de conservation de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété.

### **7.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou sur une étiquette fixée sur la fermeture de l'emballage (si les étiquettes sont placées à l'intérieur des emballages (sacs, filets), elles doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur). Pour les pommes de terre de conservation expédiées en vrac, ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin de transport, mais doivent figurer sur l'emballage pour les lots non destinés à la vente au détail (lots de gros).

#### **7.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>11</sup> .

#### **7.2.2. Nom du produit**

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et peut porter une étiquette indiquant le nom de la variété <et/ou du type commercial>. La forme du tubercule, sphérique, ovoïde, peut être indiquée (à titre facultatif) sur l'étiquette.

#### **7.2.3 Origine du produit**

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés de pommes de terre de conservation d'origines différentes et de variétés nettement différentes, le nom de chaque pays d'origine doit figurer à côté du nom de la variété.

#### **7.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- calibre (en cas de calibrage)
- type de cuisson (facultatif)

#### **7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)**

## **8 CONTAMINANTS**

**8.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius. À défaut, les LMR du pays de destination seront appliquées.

**8.2** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

---

<sup>10</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>11</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).



## **9. HYGIÈNE**

**9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

**9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

**Annexe II**  
**Original language only**

**Major concerns raised by EWG members of Ware potatoes on 1<sup>st</sup> draft (2018)**

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
1	<p><b>Scope</b></p> <p>The purpose of the standard is to define the quality requirements for ware potatoes after preparation (e.g. brushing and/or washing) and packaging. <del>When</del> applied at stages following packaging, <del>products</del> may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. a slight lack of freshness and turgidity;</li> <li>2. a slight deterioration due to their development and their tendency to perish .</li> </ol> <p>The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.</p> <p>Due to varietal characteristics, ware potato tubers vary in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Shape: from spherical to ovoid</li> <li>• External/skin colour: from white through yellow to tan and from reddish through blue</li> <li>• Flesh Colour: from white to yellow to blue</li> <li>• Depth and colour</li> </ul>	<p>There are many varieties in the world and each of them is different in color, so Mexico suggest leaving it clearly and subject to the variety and / or use of the product.</p>	<p>The text was extensively discussed in the last session (CCFFV19 and 20) and the same was agreed by the Committee. However, for more clarity the text may be revised as given below:</p> <p>The purpose of the standard is to define the quality requirements for ware potatoes after preparation (e.g. brushing and/or washing) and packaging. When applied at stages following packaging, <del>products</del> <b>ware potato</b> may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. a slight lack of freshness and turgidity;</li> <li>4. a slight deterioration due to their development and their tendency to perish .</li> </ol> <p>The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.</p> <p><b><u>This standard covers all the commercial varieties of ware potatoes where, the</u></b> Due to varietal characteristics of ware potato tuber vary in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Shape: from spherical to ovoid</li> <li>• External/skin colour: from white through yellow to tan and from reddish through blue</li> <li>• Flesh Colour: from white to yellow to blue</li> <li>• Depth and colour of the eye cavities.</li> </ul>

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
	of the eye cavities.		
2	<b>Definition of produce</b>	To include: foreign potatoes that are not registered in the national registry of varieties of the competent body.	Any variety including commercial gets the status of variety only after registration or notification as per the country law. Hence, proposed not to mention such requirement under the definition.
3	<b>Minimum requirements</b>	Be practically without outbreaks	The provisions under minimum requirements are as per the standard layout for FFV. No such requirement is mentioned in any of the codex standard for fresh fruits and vegetables. Hence, proposed not to include such requirement.
	Practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than 1 mm	Practically unsprouted Potatoes with sprouts are not suitable for consumption because they present significant sensory changes, therefore they should not be commercialized. Limiting the occurrence of sprouting will help alleviate post harvest losses and enhances the keeping quality of ware potatoes	The standard applies to ware potatoes, as they are susceptible to sprouting if stored for a period of more than 3 months. Sprouting is a minimum requirement for ware potatoes as they are susceptible to sprouting if stored for a period of more than 3 months. The proposed restriction of sprout is intended to cater for this phenomenon and therefore, it is important to set a limit beyond which the quality of ware potatoes would not be acceptable. Hence, it is proposed not to delete this provision.
	Practically free of pest	no tolerance to quarantine pests. Free of pests The import / export protocols handle no tolerance to quarantine pests, because the potato tuber its by itself a disperser of diseases and in some countries the diversion of use is common, so it should not be allowed with the presence of pests	<ul style="list-style-type: none"> <li>As the proposed standard is for fresh committee and practically it is not possible to have 0% tolerances for pest.</li> <li>The said provision is consistent with the layout for fresh fruits and vegetables approved as guidance document for CCFFV standards in last session(CCFFV20)</li> <li>The issue regarding application of Phytosanitary rules to the provisions on presence of pest and damage caused by pest was extensively discussed in last sessions (CCFFV19 and 20), wherein, Codex Secretariat explained that the mandate of the Committee was on quality standards for fresh fruits and vegetables, and taking into account safety requirements by cross-referencing texts developed by the relevant Codex committees. The pests being referred to were related to quality rather than quarantine matters and therefore not regulated. Hence, Committee agreed to add footnote to the standard referring to IPPC.</li> </ul>
	Practically free of damage caused by Pest	Exempt from damage caused by pests.	<ul style="list-style-type: none"> <li>As the proposed standard is for fresh committee and practically it is</li> </ul>

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
		The import / export protocols handle no tolerance to quarantine pests, because the potato tuber its by itself a disperser of diseases and in some countries the diversion of use is common, so it should not be allowed with the presence of pests	not possible to have 0% tolerances for damage caused by pest. • The issue was extensively discussed in last sessions (CCFFV19 and 20) wherein Codex Secretariat explained that the mandate of the Committee was on quality standards for fresh fruits and vegetables, and taking into account safety requirements by cross-referencing texts developed by the relevant Codex committees. The pests being referred to were related to quality rather than quarantine matters and therefore not regulated. Accordingly a footnote referring to IPPC is also included in the standard.
		be practically without outbreaks	The requirement is not as per the layout and general codex practices. Propose not to include this requirement.
		The green colour indicates the presence of solanine which can cause allergic reactions and illness. In addition, the amount of greening can be prevented or inhibited by avoiding light during the handling and storage process through Good Agricultural Practice.	Green colouration of potatoes occurs, when its tuber exposed to sunlight during production. Production of glycoalkaloids in the member of botanical family of solanacea and results greening of produce and in case of potato it is localized to skin. It is always far below the harmful level therefore does not cause allergic reactions. However limits should be established for this parameter vis-a-vis safety concerns on high levels of solanin in this produce like in the provision for hydrogen cyanide in the sweet or bitter cassava.
	deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more.]	<del>deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more.]</del> Scab and powdery potato scab are tuber diseases caused by pathogens. These diseases can develop and cause deep pitting and cracking that allows secondary pests and diseases to infect into the tuber's flesh. Therefore, potato scab or powdery potato scab should be deleted as its fails to meet the minimum requirement on practically free from pest.	As per the layout for fresh fruits and vegetables additional Provisions/defects are allowed, to be added, depending on the nature of the produce. Scab and powdery scab is very common defect in case of potatoes. Hence proposed to include such defects in the minimum requirement with their tolerance limits under provision of quality tolerances.
	[superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.]	<del>superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.]</del> Consequence to the necessary to restrict the occurrence of potato scab the reference to scab spot should be deleted.	As per the layout for fresh fruits and vegetables additional Provisions/defects are allowed, to be added, depending on the nature of the produce. Scab and powdery scab is very common defect in case of potatoes. Hence proposed to include such defects in the minimum requirement with their tolerance

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
			limits under provision of quality tolerances.
		The dark colour is not only caused by heat	Propose to delete "due to heat"
<b>4</b>	<b>Quality tolerances</b>		
	<p>Total Tolerances for ware potatoes not satisfying the minimum requirements of which no more than Extra Class 5, Class I 10, and class II 10.</p> <p>Skin Defects:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown stains, cuts, bites</li> <li>• Bruises or roughness</li> <li>• Late blight, bacterial wilt and ring rot</li> <li>• Grey, blue or black sub-epidermal stains; &gt; 5 mm deep</li> <li>• Deep common potato scab and powdery potato scab, &gt; 2 mm deep.</li> <li>• superficial common potato scab &gt; 25% of surface</li> <li>• Sprouts &gt; 1mm</li> <li>• Green coloration &gt; 1/8 of the surface area; skinning- skin missing or "feathered"; internal defects including blackheart</li> </ul>	<p>Total Tolerances for ware potatoes not satisfying the minimum requirements of which no more than Extra Class 0, Class I 5, and class II 10.</p> <p>The present draft considers an Extra category of 5% tolerance, our proposal it's because extra class is a high quality category and should be more rigorous, so we suggest the following tolerances: extra 0, class I - 5 and class II - 10.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The proposed standard applies to fresh commodity. Fruits and vegetables, irrespective of the quality class traded-in, are perishable by nature. Hence, zero tolerance is clearly inappropriate for fresh, perishable produce in trade that are transported long distances.</li> <li>• The provisions on the three classes with tolerances are the same as for all fruits and vegetables standards established under Codex. Accordingly, the tolerances may be established depending on the characteristics/nature of produce and current trade practices. Eg Codex stan for litchi, cassava okra etc. provided five percent total allowances for quality tolerance in Extra Class.</li> <li>• Further, ware potatoes are not in all countries of the world graded and classified as premium high value/quality fruits and vegetables such as apples.</li> </ul>
	<p>Soil and extraneous matter</p> <p>Extra Class 0.25</p> <p>Class I 0.50</p> <p>Class II 0.50</p>	<p>Extra Class 0.00</p> <p>Class I 0.00</p> <p>Class II 0.00</p> <p>International trade of fresh potato tuber is very likely to be a source to introduce and dissemination of quarantine pests. Soil and matter are very high risk dispersion sources, so it is suggested to reduce tolerance and leave it at zero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Minimum requirement provided provision of "Practically free of visible foreign matter". It is important to limit these requirements by giving tolerances under Quality tolerances provision also. Accordingly, limit is proposed under provision of Quality tolerances for its allowance level.</li> <li>• The produce grown underground like potatoes, are more susceptible to adhere to soil and extraneous matter. Therefore, it is also important to set the limit of allowance. Accordingly, limits are proposed under provision of Quality Tolerances.</li> <li>• W.r.t to any phytosanitary concerns relating to soil, it will be</li> </ul>

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
			<p>appropriately dealt with through the applicable requirements of the relevant National Plant Protection Organization. Hence, it should not be addressed in this standard as codex stan relates to quality only. Hence, it is proposed to retain such requirements.</p>
		<p>The application of this table is not practical; therefore it is suggested to include the usual Codex texts.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The option 2 (tabular form of the Quality tolerances) would not prevent any trader to apply a stricter grading, but the basis in the standard would be more open and flexible as appropriate for a produce grown underground.</li> <li>• Table of tolerances included all the parameters specified under minimum requirements; and that in situations where the values for minimum requirements were exceeded, the defects exceeding minimum requirements were scored. If the sum of the individual defects exceeds the allowed total tolerances limit, such a lot would be rejected. The proposed table for quality tolerances would be used as ready reckoner for food inspectors and more appropriate at the time of implementation.</li> <li>• During previous discussion in EWG, few members proposed to apply option 2 of the new Standard Layout for classification as the classification based on shape, color and skin defects may be used for certain niche markets but is not the rule for ware potatoes.</li> </ul>
	<p>1.2 Frozen, decay, soft rot and/or internal breakdown Extra Class-1 Class I-1 Class II-2</p>	<p>Extra Class-0 Class I-1 Class II-2 Not in favor of allowing any tolerance for decay in Extra Class. There reasons are that producers have to undertake many of investments and take all measures with respect to transport guaranteeing the quality as ordered at arrival. Hence those investments have to be paid off.</p>	<p>1. During previous draft consultation, some of the members supported tolerance to soft rot decay and / or internal breakdown of extra class with a request that factors such as the perishable nature of fruit and wide geographical distances between production areas and target markets should be considered.</p>



S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
	<p>1.1 Skin Defects</p> <p>4-1- Deep common potato scab and powdery potato scab,&gt;2mm deep.</p> <p>4-2- Late blight, bacterial wilt and ring rot.</p> <p>4-3- Superficial common potato scab&gt;25% of surface</p> <p>4-4- Sprout &gt; 1 mm</p> <p>4-5- Green coloration &gt;1/8 of the surface area....</p> <p>[1.2 Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown]</p> <p>1.3 Soil and Extraneous matter</p>	<p>1.1 Skin Defects</p> <p><del>4-6— Deep common potato scab and powdery potato scab,&gt;2mm deep.</del></p> <p><del>4-7— Late blight, bacterial wilt and ring rot.</del></p> <p><del>4-8— Superficial common potato scab&gt;25% of surface</del></p> <p><del>4-9— Sprout &gt; 1 mm</del></p> <p><del>4-10— Green coloration &gt;1/8 of the surface area....</del></p> <p>[1.2 Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown]</p> <p><del>1.3 Soil and Extraneous matter</del></p> <p>Exclusion of tolerances for skin defects of ware potatoes related to diseases from scab and powdery scab, Late blight, bacterial wilt and ring rot.</p> <p>Green coloration should be removed from the table on quality tolerances due to the presence of solanin.</p> <p>Sprouted tubers contain naturally-occurring glycoalkaloids potentially unsafe for consumption</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• During previous EWG consultation, Some of the members suggested to elaborate the skin defects. Accordingly common skin defects mentioned in initial draft have been enlisted under Quality tolerances with the limit.</li> <li>• Hence, it is proposed, not to delete these defects from quality tolerances as their limits are also provided to restrict its allowance.</li> </ul>

**Comments on text under square brackets at Step 5 with EWG remarks:**

**Egypt** agrees the "PROPOSED DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES" to be adopted at step 5 with no comments

**United Republic of Tanzania** agrees the "PROPOSED DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES" to be adopted at step 5 with no comments

**Costa Rica** agrees the "PROPOSED DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES" to be adopted at step 5 with no comments

**Ghana** agrees the "PROPOSED DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES" to be adopted at step 5 with no comments

We propose increase in the total tolerances for Class II from 10 to 15 and reduce off size for Extra Class from 10 to 5. This is to create a distinction between classes

**EWG remarks:** The provisions on the three classes with tolerances are the same as for all fruits and vegetables standards established under Codex. Distinction between extra class, class I and Class II would be determined by other tolerances.

**Algeria:** Definition of the product: the list of conservation potato varieties must be annexed to this standard

Paragraph 4.

Provisions concerning sizing: paragraph 3: It is recommended that the text be written as follows:

However, the uniformity of size in sales packages of up to 5 kg net weight may be limited to a maximum difference of 30 mm between the smallest and the largest tuber.

- It is necessary to add another point relating to the storage condition of this kind of product

EWG remarks: the definition and sizing provision was discussed in detailed, no need to re-open it for discussion.

**UNECE-** To include foot note so that is it clear what is being excluded from the standards

“Early potatoes are obtained from early varieties and/or are harvested at the beginning of the season in the country of origin. “Early potatoes” means potatoes harvested before they are completely mature, marketed immediately after their harvesting, and whose skin must not be completely cured and can be easily removed without peeling.”

**EWG remarks:** We may include it for more clarity.

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
<p><b>3.1 Minimum requirements</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>[practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than 1 mm;]</li> </ul>	<p>Practically unsprouted i.e. sprouts may not be longer than 3mm</p> <p>During storage and transportation sprouting can occur particularly if conditions are warm and humid. Allowing sprouts up to 3mm has not been a problem previously. Potatoes with sprouts should remain firm, but if not then the minimum requirement “firm” will exclude any that are not firm.</p>	<p>practically unsprouted <del>i.e. sprout may not be longer than 1 mm</del></p> <p>Limiting the occurrence of sprouting will help alleviate post-harvest losses and enhances the keeping quality of ware potatoes.</p>	<p>practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than 4 2mm</p> <p>Reason:-</p> <p>During storage and transport, sprouting may occur especially if the conditions are warm and humid.</p> <p>In addition, potato tubers, once harvested, enter a period of dormancy or resting period, which is the physiological state after harvest, during which the tubers do not sprout or reach a sprout of up to 2 mm (Wiltshire and Cobb, 1996). It is generally considered that dormancy is lost when a tuber contains one or more shoots with a length greater than two millimeters and it is there when it loses its characteristics of fresh with respect to taste and texture (Viola <i>et al.</i>, 2007).</p>	<p>Same as UK</p>	<p>practically unsprouted <del>i.e. sprout may not be longer than 1 mm</del></p> <p>Not suitable for consumption because they exhibit significant sensory changes, therefore, should not be commercialized</p>	<p>We accept the text in square bracket</p>	<p>{practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than <b>3 mm</b></p> <p><i>Exporting countries have not had problems with sprout of 3 mm. We have to take into account that a product with no sprouts at export/packing stage may have sprouts at destination, but this is not a problem if they are no longer than 3 mm.</i></p>	<p>Most of the members supported to retain Practically unsprouted as minimum requirements. W.r.t its tolerances in the minimum requirement, it is proposed that tolerances should be shifted to Provisions for tolerances. Changes are made accordingly in the draft.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>[free of external and internal defects]</li> </ul>	-	-	-	-	free of external and internal defects	We accept the text in		We may modify the text as proposed (Deletion of internal

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
affecting the appearance, keeping quality and presentation in the package, such as:					affecting the appearance, keeping quality and presentation in the package, such as: The internal defects may not affect the general appearance of the product, therefore, we suggest modifying the text.	square bracket		and external defects)----
Green colouration; pale green flush not exceeding one eighth of the surface area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;	This minimum requirement should be retained. Slight green colouration should not constitute a defect and can develop due to poor storage or transportation. Such slight green colouration is easily removable by normal peeling and does not constitute a hazard to health. This is not the dark green colouration that develops in the field	<del>o Green colouration; pale green flush not exceeding one eighth of the surface area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;</del> The green colour indicates the presence of solanine which can cause allergic reactions and illness. In addition, the amount of greening can be prevented or inhibited by avoiding light during the handling and storage process through Good Agricultural Practice.			Green colouration; <del>pale green flush not exceeding one eighth of the surface area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;</del> The description of the color (pale green) is very subjective, as is the evaluation of this defect	-	<i>Green colouration as mentioned in the draft standard is acceptable. It may develop incidentally in improper storage or transport conditions</i>	Members are in favour to retain green colouration (except one member country) under minimum requirement as slight green colouration do not constitute a defect and can be develop due to poor storage and transportation. Green colouration of potatoes occurs, when its tuber exposed to sunlight during production. Production of glycoalkaloids in the member of botanical family of solanacea and results greening of produce and in case of potato it is localized to skin. It is always far below the harmful level

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
								therefore does not cause allergic reactions. However limits should be established for this parameter vis-a-vis safety concerns on high levels of solanin in this produce like in the provision for hydrogen cyanide in the sweet or bitter cassava.
brown stains due to heat;	-	-			brown stains due to heat; Colombia proposes to eliminate due to heat. It is not due to heat only	-		We may remove the additional explanation
cracks (including growth cracks), cuts, bites, bruises or roughness (only for varieties of which the skin is not normally rough) exceeding 4 mm in depth;	-	cracks (including growth cracks), cuts, bites, bruises or roughness (only for varieties of which the skin is not normally rough) exceeding 4 mm in depth; Cracks are critical to the keeping quality of potatoes and may pose risk to food safety.-			cracks (including growth cracks), cuts, bites, bruises or roughness (only for varieties of which the skin is not normally rough) exceeding 4 mm in depth; Each defect is not acceptable regardless of the detail of the description, so it is suggested to remove the information that is in parentheses. The depth of the defect is more a	-		One member suggested to remove this parameter from the minimum requirement. However, another member suggested to remove the information that is in parentheses. EWG is of the view that Cracking is an external noninfectious physiological disorder; tuber splits while growing starting from bud and extend length wise. <ul style="list-style-type: none"> <li>Occurs due to uneven soil moisture, air temperature and rapid water uptake.</li> </ul> Hence, it is proposed to remove the

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
					topic of the category classification chapter, therefore, it should be carried there.			information that is in parentheses
deformities	<p>The text should be replaced by <b>“serious deformities”</b></p> <p>To exclude potatoes that are sufficiently misshapen so it is not possible to peel</p>	-			-	-	<p>serious deformities</p> <p>[Only serious deformities should be excluded. [According to the OECD explanatory brochure, serious deformities are irregular shapes of tubers as well as tubers with shapes making peeling difficult.]]</p>	<p>Members were of the view that only serious deformities should be excluded. It is proposed to text should be replaced by <b>“serious deformities”</b></p>
grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 5 mm in depth;	-	-			<p><del>grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 5 mm in depth;</del></p> <p>They can not be observed visually without destroying the product, so it is not practical to determine the depth. It is</p>	-		<p>One member suggested to delete this defect. However, presence of sub-epidermal stains of gray, blue or black color is a common problem in potatoes and their limits should be established.</p>



Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
					suggested to remove it.			
rust stains, hollow or black hearts and other internal defects;	-	-			rust stains, hollow or black hearts and other internal defects; It is important to describe the defects since, if they are not specified, they can be many things , that is why it is suggested to remove the phrase "and other internal defects" . On the other hand, the spots are referred to in a previous vignette.	-		We may agree with the proposed text: hollow or black hearts
deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more.]	-	<del>deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more.]</del> Scab and powdery potato scab are tuber diseases caused by pathogens. These diseases can develop and cause deep pitting and cracking that allows secondary pests and diseases to infect into the tuber's flesh. Therefore, potato scab or powdery potato scab should be deleted as its fails to meet the minimum requirement on			Because these defects are caused by the presence of pests and diseases, it is suggested dicionar instead the requirement of being free from pests and diseases, as it is in other standards of fresh produce.	-	list of external and internal defects, which is in square brackets in the OECDE draft, is acceptable in trade. Same is true of superficial common potato scab. Common potato scab should not be a separate point but should be an item in list of external/internal defects.]	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potato scab is a very common problem that occurs through the potato growing region of the world.</li> <li>• Superficial scab lesions do not greatly affect marketability however it increases peeling losses.</li> <li>• It is proposed to retain this defect in the minimum requirement. However, to limit is tolerances, it is important to specified</li> </ul>

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
		practically free from pest.						its tolerances limits also.
0[superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.]	This minimum requirement should be retained as scab does not develop further once the potatoes are harvested	<del>[superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.]</del> Consequence to the necessary to restrict the occurrence of potato scab the reference to scab spot should be deleted.				superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.] Not related to previous bullet		It is not a separate bullet point. Except one, members were in agreement to retain this provision.
<b>Classification</b>		-						
3 Extra Class, Class I and Class II	Extra Class is not considered appropriate for ware potatoes, so an Extra Class is not needed. Further we believe that classification should be optional. I.e. that a Class can be indicated if desired but if not, then the potatoes should meet at least the requirements of Class II.			Ireland support s the view that classification should be optional and "Extra" Class is not an appropriate classification for potatoes. There is no need to define "Extra" Class for ware potatoes.			<i>UNECE would like to inform the working group that classification is not in use in many countries. Thus, we recommend that classification be optional. If no class is indicated, the provisions for class II apply. The UNECE standard does not have classification of ware potatoes. .</i>	Some members of the view that there should be no extra class in case of the potatoes. This issue was already discussed in detail in CCFFV. The provisions on the three classes with tolerances are the same as for all fruits and vegetables standards established under Codex. Accordingly, the tolerances may be established depending on the characteristics/nature of produce and current trade

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
								<p>practices. Eg Codex stan for cassava, okra, ginger and aubergines etc. provided five percent total allowances for quality tolerance in Extra Class. The Committee in its 20<sup>th</sup> session (2017) discussed the issue regarding exclusion of Extra class from the standard. Following views were expressed by the delegation:-                      “Extra” Class was a motivation to the farmers, as it allowed fair competition between producers who make an effort to increase the value of the production;                      - Codex Standards were based on scientific evidence and well established trade practices, therefore there was no need to remove Section 4.1.1; and such tolerances should not be left at national level;                      - Deletion of this section would send a negative message to CAC, Codex members and other stakeholders. After extensive discussions, the</p>

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
								Committee agreed to retain Section 4.1.1 "Extra" Class.
<b>5. Provision relating to Tolerances</b>	<p>The "skin" defects listed should be grouped by those that affect the internal quality and those that are only skin defects. i.e. internal defects such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Late blight, bacterial wilt and ring rot</li> <li>• "feathered"; internal defects including blackheart</li> </ul> <p>These should have a maximum 1% tolerance and the remaining "skin" defects should have maximum tolerances of 4% in Extra Class and 10% in Class I and Class II.</p>	<p>1.1 Skin Defects</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Deep common potato scab and powdery potato scab, &gt;2mm deep.</del></li> <li>• <del>Late blight, bacterial wilt and ring rot.</del></li> <li>• <del>Superficial common potato scab &gt;25% of surface</del></li> <li>• <del>Sprout &gt; 1 mm</del></li> <li>• <del>Green coloration &gt; 1/8 of the surface area....</del></li> </ul> <p>[1.2 Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown]</p> <p>1.3 Soil and Extraneous matter</p> <p>1.2 Extra Class-0 Class I-1 Class II-2</p> <p>1.3 Soil and Extraneous matter -0 for every class</p> <p>We propose the exclusion of tolerances for skin defects of ware potatoes related to diseases from scab and powdery scab, Late blight, bacterial wilt and ring rot.</p> <p>Green coloration should be removed from the table on quality</p>		<p>In the event that "Extra" Class is retained there should be no tolerance for "frozen, decay, soft rot or internal breakdown" in ware potatoes labelled as "Extra" Class.</p>	<p>The application of the table included in the project is not practical; therefore, it is suggested to include the usual Codex texts.</p>		<p>UNECE will not comment on tolerance percentages, but individual countries may comment on these.]</p> <p><i>[Delete] internal defects including blackheart [from last point] There should be a separate indent for "skinning" as follows:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinning - skin missing or "feathered"</li> </ul> <p><i>Defect list should be:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown stains, cuts, bites</li> <li>• Bruises or roughness</li> <li>• Grey, blue or black sub-epidermal stains; &gt; 5mm deep</li> <li>• Deep common potato scab and powdery potato scab, &gt; 2 mm deep.</li> <li>• Superficial common potato</li> </ul>	<p>Some members of the view that there should be no tolerances for frozen, decay, soft rot or internal breakdown" in extra class.</p> <p>Response: This is not a new provision; all the fruits and vegetables codex standards specified this provision.</p> <p><i>There should be a separate indent for "skinning" as follows:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinning - skin missing or "feathered"</li> </ul> <p>Response:- As per the existing trade practices, skin missing or feathered are not allowed in case of ware potatoes. Not agreed to accept this proposal</p> <p>One member expressed that table included in the project is not practical and proposed to include usual text.</p> <p>Response:- The proposed table was introduced as per the Standard layout for Fresh Fruits and</p>

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
		<p>tolerances due to the presence of solanin.                      Sprouted tubers contain naturally-occurring glycoalkaloids potentially unsafe for consumption.</p>					<p>scab &gt; 25% of surface                      • Sprouts &gt; 1 mm                      • Green coloration &gt; 1/8 of the surface area                      • Skinning - skin missing or "feathered"                      For 1.2 change header to "Internal defects"                      • <i>[Move category from above:]</i> Late blight, bacterial wilt and ring rot                      • Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown  <i>[Although there is no classification for ware potatoes in the UNECE standard, nevertheless, in other UNECE standards for fresh fruit and vegetables, there is no tolerance for decay in Extra Class.]</i>                      We propose 1.3 is replaced by the following:                      • 2 per cent by weight of</p>	<p>Vegetables as agreed upon by the Committee in its last session (2017). The Committee noted that the layout was a guidance document to facilitate development and discussion of standards for fresh fruits and vegetables and requires only the agreement of the CCFFV. Committee agreed to attached the layout with the report.                      Accordingly, the proposed table for quality tolerances has been introduced and would be used as ready reckoner for food inspectors and more appropriate at the time of implementation.                      Table of tolerances included all the parameters specified under minimum requirements; and that in situations where the values for minimum requirements were exceeded, the defects exceeding minimum requirements were scored. If the sum of</p>

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
							waste, of which a maximum of 1 per cent of attached soil for Classes I and II. <i>And the whole section 1.3 should be moved to "additional tolerances"</i>	the individual defects exceeds the allowed total tolerances limit, such a lot would be rejected. Further, as per the standard layout Additional provisions may be made for specific standards, depending on the nature of the produce
5.1 Quality tolerances 2 Additional Tolerances (a) Produce belonging to other varieties than Marked (b) <del>Size Tolerances off size from what is indicated/marked</del>	-	Taking into account the Proposed Layout for Standards for Fresh fruits and Vegetables, we consider that separated section 5.2 "Size Tolerance" is required. In addition, the issue on size tolerance in current table on "Quality Tolerances" should be moved to the new section 5.2.						Appropriate changes have been made accordingly.
<b>5 Provisions concerning marking</b>								
7.2 Non-retail containers	Comment - Bulk loads can be accompanied by accompanying documents, but other non-retail containers (i.e. wholesale packages) must have the necessary information						<i>The option to provide information in the shipping document should be restricted to produce transported in bulk in the transport vehicle</i>	



Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks										
	marked on the package.																	
<b>4. PROVISIONS RELATING TO CALIBRATION</b> <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Size Code</th> <th>Equatorial Diameter in mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>more than 80</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>35-80</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>25-75</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>18-24</td> </tr> </tbody> </table>	Size Code	Equatorial Diameter in mm	1	more than 80	2	35-80	3	25-75	4	18-24			The diameters established in categories 1, 2 and 3 do not have sequential coherence. Both in category 2 and 3 are tubers with diameters of 36 to 74. For this reason it is requested to send the table indicating which are the calibers proposed to perform the corresponding analysis	Sizing should be expressed by stating the size range in MM. A size code is not required.				The table was proposed after extensive discussions at step 3. No change is required.
Size Code	Equatorial Diameter in mm																	
1	more than 80																	
2	35-80																	
3	25-75																	
4	18-24																	
<b>Additional comments</b>																		
<b>3.1 Minimum requirements</b>				An additional point should be added here to clearly state the ware potatoes must be characteristic of the variety, according to the production area. While this is inferred in the existing text Ireland believes it should be explicitly stated				This requirement is already captured in the scope. Further, as minimum requirements described very specific characteristic, to which addition of this proposed text will not be adhered.										

<b>Section</b>	<b>UK</b>	<b>Thailand</b>	<b>Ecuador</b>	<b>Ireland</b>	<b>Colombia</b>	<b>Peru</b>	<b>UNECE</b>	<b>EWG Remarks</b>
<b>7.2.3 Origin of Produce</b>				This text is already covered at Section 7.1.2 of the draft.				This is as per the standard layout. No need to remove this section

## Annexe IV

## Liste des participants

No	Nom	Pays
1.	Dr. Suresh Kumar Malhotra(Chair) Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare	India
2.	Susan Karin Dioses Cordova (Co-chair)	Perú
3.	Temfack Edouard (Co-chair)	Cameroon
4.	ELSA MARITZA ACOSTA PIANTINI Codex Contact Point Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social	Dominican Republic
5.	Codex Contact Point Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Member	Japan
6.	RIE YUNOKI Member Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries	Japan
7.	Andre Bispo Member Agriculture, Livestock and Food Supply – MAPA	Brazil
8.	Damian Rowe	Jamaica
9.	Sakhiah Binti Md Yusof, Member MINISTRY OF HEALTH MALAYSIA	Malaysia
10.	Dee Noo Aiza Hayati bt. Md Noh Department of Agriculture,	Malaysia
11.	Amanda Lasso Cruz , Codex Secretariat , Ministerio de Economía Industria y Comercio	Costa Rica
12.	Danis De Froidmont, Others European Commission	European Union
13.	Alison Wereley Member Canadian Food Inspection Agency	Canada
14.	Kevin Smith Canadian Food Inspection Agency	Canada
15.	Sasiwimon Tabyam Member National Bureau of Agricultural Commodities and Food	Thailand
16.	Eryk Barlianto Quality Control of Agricultural Products, Directorate Processing and Marketing of Holticulture Produce Ministry of Agriculture	
17.	Dorian Augustus LaFond Member U.S. Department of Agriculture	USA
18.	Tania Daniela fosado Soriano, Codex Contact Point, Secretaría de Economía	México
19.	Ruairi Colbert Codex Contact Point Department of Agriculture, Food and the Marine	Ireland
20.	Aidan O'Donnell Member Department of Agriculture, Food and the Marine	Ireland

21.	María de Armas Jaraquemada, Other, Ministry of industry, trade and tourism	Spain
22.	Nadia Ahmadi Member Standard Research Institute	Iran
23.	Ulrike Bickelmann Member Bundesanstalt fuer Landwirtschaft und Ernaehrung	Germany
24.	Elizabeth (Ilse) van Dijk Member	The Netherlands
25.	Kambire sansan cyrille regis Observer Ministry in charge of agriculture	Burkina faso
26.	Caroline Makobe Member Department of Agriculture, Forestry and Fisheries	South Africa
27.	Ian Hewett Member Rural Payments Agency	United Kingdom
28.	Gabriela Prieto Unidad de Proyectos de la Direccion General de la Granja del MGAP	Uruguay
29.	National Codex Contact Point Food Safety and Standards Authority of India FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi	India
30.	Pradeep Singh Negi Member CSIR-Central Food Technological Research Institute	India
31.	Anil Kumar Chauhan Member, Banaras Hindu University, Varanasi	India
32.	Hakim Mufumbiro Member Uganda National Bureau of Standards	Uganda
33.	Polydoros Zachariadis, Member, Department of Agriculture	Cyprus
34.	Johanna Maribel Jimenez Member AGROCALIDAD	ECUADOR
35.	Alice Akoth Okelo Onyango Codex Contact Point Kenya Bureau of Standards	Kenya
36.	Juan Carlos Huiza Trujillo Codex Contact Point DIGESA (DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL)	Perú
37.	Gabriel Vizcarra Castillo, SENASA/MINAGRI (MINISTERIO DE AGRICULTURA)	Perú
38.	Tzarmallah Haynes Joseph Codex Contact Point Saint Lucia Bureau of Standards	Saint Lucia
39.	Henry Pak Member Ministry for Primary Industries	New Zealand
40.	Malika El Krayass DGCCRF - Ministère de l'Economie et des Finances	France
41.	claudia espinoza cayulen Other Servicio Agrícola y Ganadero	Chile

---

42.	Liliana Annovazzi-Jakab Observer UNECE	Switzerland
43.	Ricardo Munar Other, Icontec	Colombia