

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 del programa

CX/FFV 19/21/6

Julio de 2019

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

21.ª reunión

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO

Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India y copresidido por el Camerún y el Perú

Los miembros y los observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el Trámite 6 sobre este proyecto deberían hacerlo según las instrucciones indicadas en la circular CL 2019/63-FFV, que puede encontrarse en la sección de Cartas Circulares 2019 de la página web del Codex:

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

ANTECEDENTES

1. En la 17.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas¹ (CCFFV17), celebrada en México en septiembre de 2012, la India presentó una propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de una norma del Codex para las patatas (papas) de consumo. En dicha reunión, el Comité recomendó la aprobación del nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la patata (papa) de consumo y, al tomar esta decisión, reconoció el punto de vista de varias delegaciones de que, aunque no se oponían a la elaboración de la norma, indicaron que necesitaban más tiempo para consultar con las partes interesadas dado que la propuesta se recibió de manera tardía. Sin embargo, el Comité observó que el período entre esta sesión y la próxima sesión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC); es decir, 10 meses, daría tiempo suficiente para que los países consultaran con las partes interesadas y para que presentaran ante la Comisión cualquier preocupación en relación con la aprobación de este nuevo trabajo.
2. En el 36.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) (julio de 2013)² se pidió al Comité que presentara un documento claro de proyecto con un ámbito de aplicación bien definido para someterlo a la consideración del Comité Ejecutivo (CCEXEC) en su próxima reunión y de la propia Comisión en su próximo período de sesiones.
3. En su 18.ª reunión (CCFFV18)³, que se celebró en Phuket (Tailandia) del 24 al 28 de febrero de 2014, el Comité acordó solicitar a la Comisión que aprobara el nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la patata (papa) de consumo y que remitiera el documento revisado del proyecto al Comité Ejecutivo para su análisis crítico. En la esa misma reunión, el Comité también convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por la India, copresidido por Francia, para que elaborara, previa aprobación de la Comisión, un anteproyecto de norma con objeto de que se distribuyera para recabar observaciones en el trámite 3 y se considerara en su próxima reunión.
4. En su 37.º período de sesiones (julio de 2014) la Comisión⁴ (CAC37) aprobó la nueva propuesta formulada por el Comité de nuevos trabajos relativos a una norma para la papa de consumo.
5. Posteriormente, se estableció el GTe, mismo que comenzó sus deliberaciones en noviembre de 2014. Sobre la base de las observaciones y las sugerencias recibidas de los miembros del GTe, se revisó el documento y se presentó el informe definitivo para su consideración en la 19.ª reunión del Comité (CCFFV19), celebrada en octubre de 2015.

¹ REP13/FFV, párrs. 123-124 y Apéndice VI

² REP13/CAC, párr. 116

³ REP14/FFV, párr. 53 y Apéndice V

⁴ REP14/CAC Apéndice VI

6. En la 19.^a reunión (CCFFV19), el Comité⁵ señaló que el anteproyecto de norma aún requería revisiones importantes y que no estaba listo para seguir avanzando en el proceso de trámites. Además, debido a la complejidad de las cuestiones sin resolver, en esa reunión, el Comité acordó debatir, en lo general, el anteproyecto de norma revisado e hizo las siguientes observaciones en relación con los requisitos mínimos y las categorías de calidad:

- La presencia de podredumbre, brotes y coloración verde deberá examinarse más a fondo, ya que afecta negativamente la inocuidad alimentaria (existe la presencia de un alto nivel de solanina);
- La tolerancia de la presencia de tierra en las categorías de calidad también deberá examinarse más a fondo.

7. El proyecto se revisó a la luz de las observaciones recibidas y se presentó en la 20.^a reunión del Comité (2017) (CCFFV20) para su consideración. También se indicó que el Comité solo debía seguir considerando las disposiciones sobre requisitos mínimos (admisibilidad de brotes, coloración verde) y tolerancias de calidad (esto es, tolerancia a la pudrición en la categoría “Extra” y a tierra en todas las categorías) como se señaló en la CCFFV19.

8. En su 41.^o período de sesiones (2018)⁶, la Comisión (CAC41) adoptó el anteproyecto de norma para la patata (papa) de consumo en el trámite 5.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

9. En su 20.^a reunión (2017), el Comité convino en establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por el Camerún y el Perú, para considerar las cuestiones críticas determinadas por el Comité, en especial los requisitos mínimos y el cuadro de tolerancias, así como las observaciones en el trámite 5 de la norma, con vistas a elaborar una versión revisada que se examinaría en su próxima reunión.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

10. Treinta y cuatro Estados miembros (incluidas una organización miembro y dos organizaciones observadoras) designaron a sus expertos para que participaran en este GTe. La lista de participantes en el GTe figura en el Apéndice IV. Se llevaron a cabo dos rondas de consulta para elaborar el anteproyecto revisado. El GTe comenzó su labor con la distribución del primer anteproyecto de norma para la patata (papa) de consumo y solicitó a los miembros del GTe que analizaran las disposiciones entre corchetes, en especial los requisitos mínimos y el cuadro de tolerancias tal como las identificó el Comité en su 20.^a reunión.

11. En respuesta, seis Estados miembros presentaron observaciones (Colombia, Tailandia, España, Ecuador, Irán y México), mismas que fueron examinadas y, en consecuencia, el proyecto se modificó según se consideró adecuado. El análisis de las observaciones se adjunta en el Apéndice II.

12. Durante la segunda ronda de consulta, el GTe recibió y consideró las observaciones presentadas por once Estados miembros y una organización observadora, incluyendo las respuestas a la circular CL2017-91-FFV. El GTe elaboró una versión revisada final del proyecto que incorpora los cambios sugeridos por los miembros, según consideró adecuado, misma que se adjunta a este documento. El análisis de las observaciones recibidas en la segunda ronda de consulta figura en el Apéndice III.

Debates y conclusión

13. A partir de las observaciones y las sugerencias recibidas de los miembros del GTe, se han incorporado al proyecto modificaciones relacionadas con los requisitos mínimos, la clasificación y las tolerancias de calidad, que ahora se presentan para su consideración en la 20.^a reunión del Comité.

14. El cambio y los puntos de debate principales, así como las consiguientes modificaciones al anteproyecto de norma fueron los siguientes:

[estar prácticamente exento de brotes; es decir, brotes no mayores a 1 mm de largo]

15. En relación con “**estar prácticamente exento de brotes; es decir, brotes no mayores a 1 mm de largo**”, la mayoría de los miembros estuvieron a favor de conservar “estar prácticamente exento de brotes”, pero hubo opiniones divergentes en cuanto a “es decir, **brotes no mayores a 1 mm de largo**”. Es bien reconocido que las patatas (papas) de consumo son susceptibles de germinar si se almacenan por un periodo mayor a 3 meses; por lo tanto, es importante establecer un límite a partir del cual la calidad de la papa de consumo ya no sería aceptable. Por ende, se propone conservar prácticamente exento de brotes y su límite deberá mencionarse en las disposiciones sobre tolerancias de calidad dado que la propuesta de restricción de la germinación tiene la finalidad de atender estos fenómenos.

⁵ REP16/FFV párr. 83 y Apéndice VI

⁶ REP18/CAC Apéndice IV

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

16. Pocos miembros opinaron que los defectos internos pueden no afectar la apariencia general del producto, y, por lo tanto, se debería eliminar el tipo de defectos, cuestión que el GTe aprobó.

Coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede eliminarse mediante un pelado normal no constituye un defecto;

17. En general, los miembros (a excepción de un Estado miembro) están a favor de conservar la coloración verde en los requisitos mínimos, ya que la coloración verde pálida no se considera un defecto y puede desarrollarse debido al almacenamiento y transporte deficientes. Un miembro estuvo a favor de la eliminación del color debido a que es muy subjetivo.

18. El GTe propuso mantener esta viñeta con una modificación mínima en el texto, es decir, “coloración no superior a un octavo de la superficie...”, para que fuera coherente con otros defectos.

manchas oscuras debido al calor;

19. Un miembro propuso eliminar el texto “debido al calor”, puesto que la coloración oscura no solo es ocasionada por el calor. El GTe aprobó esta propuesta.

grietas (incluyendo las grietas de crecimiento), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (solo para las variedades en que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad

20. Un miembro sugirió eliminar este defecto de los requisitos mínimos. Sin embargo, otro miembro sugirió eliminar la información que aparece entre paréntesis. El GTe considera que las grietas son un trastorno fisiológico externo no infeccioso (es decir, el tubérculo se agrieta durante el crecimiento desde el brote y se extiende longitudinalmente), lo cual sucede debido a la desigualdad de la humedad del suelo, la temperatura del aire y la rapidez de la absorción del agua. En vista del hecho anterior, el GTe propuso mantener esta viñeta sin el texto entre paréntesis.

Deformidades;

21. Los miembros opinaron que solo deberían excluirse las deformidades graves. Por lo tanto, el GTe propuso la colocación de la palabra “grave” antes de deformidades.

manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad

22. Un miembro sugirió eliminar este defecto, en tanto que otros propusieron mantener este defecto durante la primera ronda de consulta. El GTe observó que la presencia de manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro es un problema común en las papas y por ende propuso que este debería restringirse en todas las categorías mediante la indicación de límites de tolerancia en la disposición relativa a las tolerancias, por lo tanto, el texto original no se modificó.

- “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”]

23. Pocos miembros manifestaron que se debería eliminar costra de la papa o costra polvorienta de la papa. Lo anterior, debido a que estaría en conflicto con otros requisitos mínimos, es decir, “prácticamente exentas de plaga”, ya que no cumple el requisito mínimo de estar prácticamente exenta de plagas. Algunos miembros también opinaron que en lo que hace a la práctica actual, este defecto se acepta en el comercio. El defecto de la costra de la papa es un problema muy común que ocurre en las regiones de cultivo en el mundo; el daño debido a las costras superficiales no afecta grandemente la comercialización; sin embargo, aumenta las pérdidas por pelado. No se llegó a un consenso sobre esta cuestión y por lo tanto no se modificó el texto original.

24. Algunos miembros propusieron que costra superficial común de la papa es parte de los defectos y que este requisito mínimo debería mantenerse ya que la costra no se sigue desarrollando después de que las papas se cosechan. En consecuencia, se hicieron las correcciones adecuadas a la versión revisada del proyecto.

Clasificación: Categoría Extra; Categoría I; Categoría II.

25. Algunos miembros consideraron que no debería haber una categoría extra en el caso de las papas. Esta cuestión ya se había debatido a detalle en la 20.^a reunión del Comité. Cabe mencionar que las disposiciones sobre las tres categorías con tolerancias son las mismas que para otras normas para frutas y hortalizas establecidas conforme al Codex. En consecuencia, las tolerancias pueden determinarse dependiendo de las características/la naturaleza del producto y las prácticas comerciales actuales. Por

ejemplo, las normas del Codex para la yuca (mandioca), la okra, el jengibre y la berenjena, etc. establecieron una tolerancia total para las tolerancias de calidad de un cinco por ciento en la categoría Extra, debido a que las normas del Codex se basan en evidencia científica y prácticas comerciales bien establecidas. Tras un extenso debate, el Comité acordó, en su 20.^a reunión, mantener la categoría extra en el proyecto de norma. En vista de lo anterior, el GTe propuso mantener la categoría extra en el anteproyecto de norma.

Disposiciones relativas a las "Tolerancias de calidad"

26. Un miembro manifestó que el cuadro incluido en el proyecto de norma no es práctico y propuso incluir el texto habitual. El cuadro propuesto se presentó de acuerdo con el Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas como se acordó en la 20.^a reunión del Comité. Así mismo, se acordó hacer una ligera modificación al cuadro para darle más claridad y para que fuera coherente con las disposiciones de requisitos mínimos. El cuadro de tolerancias de calidad incluye todos los parámetros especificados en los requisitos mínimos, que podría usar cualquier inspector como tabla de cálculo al momento de hacer una inspección para aceptar o rechazar un lote.

27. Algunos miembros opinaron que no debería haber tolerancias de congelado, podredumbre, podredumbre blanda o descomposición interna en la categoría extra. Sin embargo, cabe mencionar que esta no es una nueva disposición y todas normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas la especifican. No hubo consenso en esta cuestión.

28. Pocos miembros propusieron que debería haber una viñeta separada para "pelado" en las tolerancias de calidad. No obstante, el GTe propuso eliminar esta viñeta de las tolerancias de calidad debido a que conforme a las prácticas comerciales existentes no se permite la ausencia de piel ni la piel que se desprende fácilmente en el caso de las patatas (papas) de consumo.

Recomendación

29. Se invita al Comité a considerar en su 21.^a reunión:

- la versión propuesta del proyecto de norma del Codex para la patata (papa) de consumo en el Apéndice I; y
- el envío del proyecto de norma para la patata (papa) de consumo a la Comisión en su 43.^o periodo de sesiones (CAC43) para su adopción en el trámite 8.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la patata (papa) de consumo después de su acondicionamiento (por ejemplo, cepillado y/o lavado) y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

Debido a características típicas de la variedad, los tubérculos de la patata (papa) de consumo varían según:

- la forma: de esférica a ovoide y oblonga, alargada;
- el color externo y de la piel: desde blanco pasando por amarillo hasta marrón y desde rojizo hasta azul;
- el color de la pulpa: de blanco a amarillo y hasta azul; y
- la profundidad y color de las cavidades del ojo: superficial, semiprofundo y profundo desde tonos que van del rosa al azul

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de patata (papa) obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las patatas (papas) de consumo destinadas a la elaboración industrial y las papas tempraneras⁷.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las patatas (papas) de consumo deben:

- estar intactas;
- estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- tener un aspecto fresco;
- ser de consistencia firme;
- estar prácticamente limpias y exentas de cualquier materia extraña visible⁸;
- estar prácticamente exentas de plagas⁹;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor extraño;
- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

⁷ Las papas tempraneras son las papas que se cosechan antes de que estén totalmente maduras, que se comercializan de inmediato, pero que no pueden almacenarse y cuya piel no está totalmente formada, de tal modo que puede desprenderse fácilmente sin pelado

⁸ La materia extraña visible excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes

⁹ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

- estar prácticamente exentas de brotes;
- estar exentas de defectos que afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase tales como:
 - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie;
 - manchas oscuras;
 - grietas, cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades superiores a 4 mm de profundidad;
 - deformidades graves;
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que superen los 5 mm de profundidad;
 - 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

El desarrollo y condición de las patatas (papas) deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

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

3.2 Clasificación

De conformidad con la Sección 5: Disposiciones relativas a las tolerancias, las patatas (papas) de consumo se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las patatas (papas) de consumo pueden ser clasificadas (calibradas) por diámetro, conteo o peso; o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Cuando se clasifican (calibran) por diámetro ecuatorial (esto es, la distancia máxima tomada desde el ángulo derecho con respecto al extremo más largo del tubérculo) de la patata (papa) de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro que puede servir de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Diámetro ecuatorial en mm
1	más de 80
2	35-80
3	25-75
4	18-24

Sin embargo, la homogeneidad de calibre en envases destinados a la venta de hasta 5 kg de peso neto puede restringirse a un máximo de 30 mm entre el tubérculo más pequeño y el tubérculo más grande.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1 Tolerancias de calidad

S.No.	Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de defectuosos por conteo o por peso		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1	Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos de calidad de los cuales no más de:	5	10	10
	(a) Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2
	(b) Tierra y materias extrañas	0,25	0,5	0,5
	(c) Defectos: <ul style="list-style-type: none"> • Manchas oscuras, cortes, picaduras • Magulladuras o rugosidades • Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad • Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm • costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un cuarto de la superficie • Brotes que no superen 1mm • Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie • Defectos internos incluyendo el tizón tardío, la marchitez bacteriana, la podredumbre anular y el corazón negro 			
2	Tolerancias adicionales			
	(a) Producto perteneciente a otras variedades distintas a las señaladas	2	2	2
	(b) Tolerancias de calibre - fuera de calibre según se indica o se comercializa	10	10	10

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por patatas (papas) de consumo del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) y, facultativamente, el tipo de cocción (si está indicado).

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase destinado a la venta una mezcla de las patatas (papas) de consumo de colores claramente diferentes (exceptuando el verde) siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

6.2 Envasado

Las patatas (papas) de consumo deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria 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.

Las patatas (papas) de consumo deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las patatas (papas) de consumo. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto "patatas (papas) de consumo" y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen¹⁰ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al mercado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijados de forma visible en el interior del medio de transporte. Para la patata (papa) de consumo transportada a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña la mercancía, pero otros envases no destinados para la venta al por menor (es decir, envases destinados a la venta al por mayor) deben tener la información necesaria marcada en el envase.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)¹¹.

7.2.2 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>. La forma del tubérculo se puede indicarse en la etiqueta por ejemplo ovalada, redonda, alargada (facultativo).

7.2.3 Origen del producto

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

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

7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría
- calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)
- tipo de cocción (facultativa)

¹⁰ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

¹¹ 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).

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

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

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

9.1 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* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

Apéndice II
Original language only

Major concerns raised by EWG members of Ware potatoes on 1st draft (2018)

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
1	<p>Scope</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.</p> <p>When applied at stages following packaging, products may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. a slight lack of freshness and turgidity; 2. a slight deterioration due to their development and their tendency to perish . <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"> • Shape: from spherical to ovoid • External/skin colour: from white through yellow to tan and from reddish through blue • Flesh Colour: from white to yellow to blue • Depth and colour of the eye cavities. 	<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, products ware potato may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. a slight lack of freshness and turgidity; 4. a slight deterioration due to their development and their tendency to perish . <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><u>This standard covers all the commercial varieties of ware potatoes where, the</u> Due to varietal characteristics of ware potato tuber vary in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shape: from spherical to ovoid • External/skin colour: from white through yellow to tan and from reddish through blue • Flesh Colour: from white to yellow to blue • Depth and colour of the eye cavities.

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
2	Definition of produce	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	Minimum requirements	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"> • As the proposed standard is for fresh committee and practically it is not possible to have 0% tolerances for pest. • The said provision is consistent with the layout for fresh fruits and vegetables approved as guidance document for CCFFV standards in last session(CCFFV20) • 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.

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
	Practically free of damage caused by Pest	Exempt from damage caused by 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"> As the proposed standard is for fresh committee and practically it is 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.]	deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more.] 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	superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.] Consequence to the necessary to restrict the occurrence of potato	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

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
	tuber.]	scab the reference to scab spot should be deleted.	potatoes. Hence proposed to include such defects in the minimum requirement with their tolerance limits under provision of quality tolerances.
		The dark colour is not only caused by heat	Propose to delete "due to heat"
4	Quality tolerances		
	<p>Total Tolerances for ware potatoes not satisfying the minimum requirements of which no more than</p> <p>Extra Class 5, Class I 10, and class II 10.</p> <p>Skin Defects:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brown stains, cuts, bites • Bruises or roughness • Late blight, bacterial wilt and ring rot • Grey, blue or black sub-epidermal stains; > 5 mm deep • Deep common potato scab and powdery potato scab, > 2 mm deep. • superficial common potato scab > 25% of surface • Sprouts > 1mm • Green coloration > 1/8 of the surface area; skinning- skin missing or "feathered"; internal defects including blackheart 	<p>Total Tolerances for ware potatoes not satisfying the minimum requirements of which no more than</p> <p>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"> • 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. • 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. • 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.
	<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"> • 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. • 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

S.no.	Existing Provision	EWG Member's Comment	Remarks
			<p>allowance. Accordingly, limits are proposed under provision of Quality Tolerances.</p> <ul style="list-style-type: none"> W.r.t to any phytosanitary concerns relating to soil, it will be 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. <p>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"> 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. 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. 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.
	<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>30. 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, >2mm deep.</p> <p>4-2- Late blight, bacterial wilt and ring rot.</p> <p>4-3- Superficial common potato scab >25% of surface</p> <p>4-4- Sprout > 1 mm</p> <p>4-5- Green coloration >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>4-6— Deep common potato scab and powdery potato scab, >2mm deep.</p> <p>4-7— Late blight, bacterial wilt and ring rot.</p> <p>4-8— Superficial common potato scab >25% of surface</p> <p>4-9— Sprout > 1 mm</p> <p>4-10— Green coloration >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>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"> • 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. • Hence, it is proposed, not to delete these defects from quality tolerances as their limits are also provided to restrict its allowance.

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>3.1 Minimum requirements</p> <ul style="list-style-type: none"> [practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than 1 mm;] 	<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 i.e. sprout may not be longer than 1 mm</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>	Same as UK	<p>practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than 1 mm</p> <p>Not suitable for consumption because they exhibit significant sensory changes, therefore, should not be commercialized</p>	We accept the text in square bracket	<p>{practically unsprouted i.e. sprout may not be longer than 3 mm</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.</p> <p>Changes are made accordingly in the draft.</p>
<ul style="list-style-type: none"> [free of external and internal defects] 	-	-	-	-	free of external and internal	We accept		We may modify the text as proposed

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
affecting the appearance, keeping quality and presentation in the package, such as:					defects 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.	the text in square bracket		(Deletion of internal 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	<p>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;</p> <p>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.</p>			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; 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

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
	develops in the field							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.
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	-		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"> Occurs due to uneven soil

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
					is in parentheses. The depth of the defect is more a topic of the category classification chapter, therefore, it should be carried there.			moisture, air temperature and rapid water uptake. Hence, it is proposed to remove the information that is in parentheses
deformities	The text should be replaced by “serious deformities” To exclude potatoes that are sufficiently misshapen so it is not possible to peel	-			-	-	serious deformities [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.]]	Members were of the view that only serious deformities should be excluded. It is proposed to text should be replaced by “serious deformities”
grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 5 mm in depth;	-	-			grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 5 mm in depth; They can not be observed visually without destroying the product , so it is	-		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.

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
					not practical to determine the depth. It is 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.]]	-	deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more.]] 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			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	<ul style="list-style-type: none"> Potato scab is a very common problem that occurs through the potato growing region of the world. Superficial scab lesions do not greatly affect marketability however it increases peeling losses. It is proposed to retain this defect in the

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
		or powdery potato scab should be deleted as its fails to meet the minimum requirement on practically free from pest.					but should be an item in list of external/internal defects.]	minimum requirement. However, to limit is tolerances, it is important to specified 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	[superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.] 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.
Classification		-						
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			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</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 CCFV. 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

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
	potatoes should meet at least the requirements of Class II.						<p><i>standard does not have classification of ware potatoes. .</i></p>	<p>be established depending on the characteristics/nature of produce and current trade practices. Eg Codex stan for cassava, okra, ginger and aubergines etc. provided five percent total allowances for quality tolerance in Extra Class.</p> <p>The Committee in its 20th session (2017) discussed the issue regarding exclusion of Extra class from the standard. Following views were expressed by the delegation:-</p> <p>“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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks				
								<p>negative message to CAC, Codex members and other stakeholders.</p> <p>After extensive discussions, the Committee agreed to retain Section 4.1.1 "Extra" Class.</p>				
<p>5. Provision relating to Tolerances</p>	<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"> Late blight, bacterial wilt and ring rot "feathered"; internal defects including blackheart <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>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">1.1 Skin Defects</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <ul style="list-style-type: none"> ● Deep common potato scab and powdery potato scab, >2mm deep. ● Late blight, bacterial wilt and ring rot. ● Superficial common potato scab >25% of surface ● Sprout > 1 mm ● Green coloration >1/8 of the surface area.... </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">[1.2 Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown]</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">1.3 Soil and Extraneous matter</td> </tr> </table> <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</p>	1.1 Skin Defects	<ul style="list-style-type: none"> ● Deep common potato scab and powdery potato scab, >2mm deep. ● Late blight, bacterial wilt and ring rot. ● Superficial common potato scab >25% of surface ● Sprout > 1 mm ● Green coloration >1/8 of the surface area.... 	[1.2 Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown]	1.3 Soil and Extraneous matter		<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]</i></p> <p><i>There should be a separate indent for "skinning" as follows:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Skinning - skin missing or "feathered" <p><i>Defect list should be:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Brown stains, cuts, bites • Bruises or roughness • Grey, blue or black sub-epidermal 	<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"> • Skinning - skin missing or "feathered" <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</p>
1.1 Skin Defects												
<ul style="list-style-type: none"> ● Deep common potato scab and powdery potato scab, >2mm deep. ● Late blight, bacterial wilt and ring rot. ● Superficial common potato scab >25% of surface ● Sprout > 1 mm ● Green coloration >1/8 of the surface area.... 												
[1.2 Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown]												
1.3 Soil and Extraneous matter												

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
		<p>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>					<p>stains; > 5mm deep</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deep common potato scab and powdery potato scab, > 2 mm deep. • Superficial common potato scab > 25% of surface • Sprouts > 1 mm • Green coloration > 1/8 of the surface area • Skinning - skin missing or "feathered" <p>For 1.2 change header to "Internal defects"</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>[Move category from above:]</i> Late blight, bacterial wilt and ring rot • Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown <p><i>[Although there is no classification for ware potatoes in the UNECE standard, nevertheless, in other UNECE</i></p>	<p>proposed to include usual text.</p> <p>Response:- The proposed table was introduced as per the Standard layout for Fresh Fruits and 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.</p> <p>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.</p> <p>Table of tolerances included all the parameters specified under minimum requirements; and that in situations where the values for minimum requirements were</p>

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks									
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 marked on the package.						<i>The option to provide information in the shipping document should be restricted to produce transported in bulk in the transport vehicle</i>										
4. PROVISIONS RELATING TO CALIBRATION <table border="1" data-bbox="165 735 398 1034"> <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																
Additional comments																	
3.1 Minimum requirements				An additional point should be added here to clearly state the ware potatoes must be				This requirement is already captured in the scope. Further, as minimum requirements described very specific characteristic, to									

Section	UK	Thailand	Ecuador	Ireland	Colombia	Peru	UNECE	EWG Remarks
				characteristic of the variety, according to the production area. While this is inferred in the existing text Ireland believes it should be explicitly stated				which addition of this proposed text will not be adhered.
7.2.3 Origin of Produce				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

Apéndice IV

Lista de participantes

S.no	Nombre del participante	País
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	Iran

	Standard Research Institute	
23.	Ulrike Bickelmann Member Bundesanstalt fuer Landwirtschaft und Ernaehrung	Germany
24.	Elizabeth (Ilse) van Dijn 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 espinosa cayulen Other Servicio Agrícola y Ganadero	Chile
42.	Liliana Annovazzi-Jakab Observer UNECE	Switzerland
43.	Ricardo Munar Other, Icontec	Colombia