

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORMA PARA EL ÑAME**

**CXS 340-2020**

**Adoptada en 2020.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el ñame después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, 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 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.

## 2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los tubérculos de variedades comerciales de ñame de la familia *Dioscoreaceae* obtenidas de las especies *Dioscorea rotundata*, *D. cayenensis*, *D. alata*, *D. esculenta* y *D. trifida*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los ñames destinados a la elaboración industrial.

El color de la piel de los ñames varía de blanquecino a café y café oscuro. El color de la pulpa de los ñames puede ser blanquecino, amarillo, rosa o morado. También se sabe que algunos tubérculos de ñame grandes varían en color entre la cabeza y la cola.

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

### 3.1 Requisitos mínimos

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

- estar enteros o en pedazos de corte transversal siempre y cuando la superficie de corte esté suficientemente cicatrizada;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar firmes;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, excluyendo la fibra de coco, el aserrín y otros materiales que se utilizan como protección;
- estar prácticamente exentos de plagas<sup>1</sup>;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente exentos de brotes;

El desarrollo y condición de los ñames 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

Los ñames deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de las especies, el tiempo de cosecha/recolección y la zona en que se producen.

---

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

## 3.2 Clasificación

Los ñames se clasifican en tres categorías según se define a continuación:

### 3.2.1 Categoría "Extra"

Los ñames de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 5% de la superficie del producto; y
- Defectos muy leves/ligeros de forma.

### 3.2.2 Categoría I

Los ñames de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad y/o tipo comercial.

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

- Cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 10% de la superficie del producto;
- Defectos leves/ligeros de forma;

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa de los ñames.

### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ñames que no pueden clasificarse en categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los ñames conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- cortes no transversales o superficies y/o cicatrices, siempre y cuando no excedan el 20% de la superficie del producto;
- defectos de forma.

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa de los ñames.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El ñame puede ser clasificado por de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre y el método utilizado.

Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada tubérculo o al rango de peso por envase.

El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código del calibre	Peso (rango en Kg)
A	>6
B	>4-6
C	>2,5-4
D	>1,5-2,5
E	>1,0-1,5
F	>0,75-1
G	>0,5-0,75
H	>0,25-0,5
I	>0,1-0,25
J	0,05-0,1

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

### 5.1 Tolerancias de calidad

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

#### 5.1.1 Categoría Extra

Se permite un 5%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1%; de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Y de un 1% de tierra e impurezas.

#### 5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 2% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Y de un 1% de tierra e impurezas.

#### 5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Y de un 1% de tierra e impurezas.

### 5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, en caso de que el producto esté clasificado por calibres, se permitirá una tolerancia del 10% en número o en peso de ñames que no satisfagan los requisitos relativos a la clasificación por calibres.

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por ñames del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de ñames de colores claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada color sea el mismo.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

## 6.2 Envasado

Los ñames 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 eviten 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.

Los ñames 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 los ñames.

Los envases deben estar exentos de materias 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 los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto “ñame” y puede incluir en la etiqueta el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

#### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar distrito, o región de producción.

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

Para los ñames transportados a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso, la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

#### 7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>3</sup>

#### 7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto.

Nombre de la variedad y/o tipo comercial.

#### 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 o especies claramente diferentes de ñames de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad o especie.

---

<sup>2</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado

<sup>3</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de consignarse muy cerca de él la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

#### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) expresado por
  - rango de calibre en kg o,
  - código de calibre de acuerdo con el cuadro en la Sección 4 o,
  - de acuerdo con el método utilizado;
- Tipo de cocción (facultativo)

#### 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.
- 8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con 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 los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen 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 1-1969) 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).