

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda item 6

CRD8  
Original Language Only

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

19<sup>th</sup> Session

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

### PROPOSED DRAFT CODEX STANDARD FOR WARE POTATOES

COMMENTS SUBMITTED BY COLOMBIA, INDONESIA, NIGERIA AND AFRICAN UNION.

#### COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al **ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA PAPA DE CONSUMO**, en el trámite 4.

En adelante tomamos como referencia el documento Anexo al CX/FF 15/19/8 versión en inglés.

#### 2.1 Requisitos mínimos

2.1 Requisitos mínimos (octava viñeta)

- Libre de ~~ennegrecimiento interno~~ **manchas externas**;

Debido a que está considerado dentro de los requisitos que se verifican por inspección visual, (ensayo no destructivo), se debería cambiar el defecto interno contemplado por uno externo.

#### 2.2 Clasificación

2.2.1 Categoría extra (segundo párrafo)

Debe estar libre de defectos, incluyendo magulladuras, cortes, cáscara rojiza, Costra negra (*Rhizoctonia solani*), coloración verde, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afectan el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. ~~y prácticamente libre de El contenido de~~ suelo y material extraño que no debe ser mayor a 0,25% en peso.

Retirar los términos “prácticamente libre”, ya que son ambiguos y además están aplicados a suelo y material extraño, pero el documento contempla un valor de 0,25 % de presencia de suelo y de material extraño, por lo tanto es una contradicción decir que esté prácticamente libre.

#### 2.2 Clasificación (segunda viñeta)

2.2.2 Categoría I

- defectos leves en la piel tales como rayaduras, cicatrices, raspaduras y manchas las cuales no deben ser ~~mayores al 2% en número y no deben ser~~ mayores al 5% del área total de la superficie de un tubérculo individual.

El 2% indicado corresponde a una tolerancia expresada en número de tubérculos, lo cual se debe contemplar en el numeral correspondiente de tolerancias (numeral 4.1.2).

2.2.3 Categoría II (segunda viñeta)

...defectos leves en la piel tales como rayaduras, cicatrices, raspaduras y manchas las cuales no deben ser ~~mayores al 5% en número y no deben ser~~ mayores al 10% del área total de la superficie de un tubérculo individual.

El 5% indicado corresponde a una tolerancia expresada en número de tubérculos, lo cual se debe contemplar en el numeral correspondiente de tolerancias (numeral 4.1.2).

2.2.3 Categoría II (cuarta viñeta)

...el verdeamiento ~~no debe ser mayor al 1% en número y no debe cubrir más del 12,5% del área total de la~~ superficie de un tubérculo individual.

El 1% indicado corresponde a una tolerancia expresada en número de tubérculos, lo cual se debe contemplar en el numeral correspondiente de tolerancias (numeral 4.1.2).

### 3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

#### Cuadro

No se deberían mezclar en un mismo cuadro las papas redondas y las alargadas, ya que se trata de variedades diferentes, lo que además genera confusión.

#### 4.1 Tolerancias en calidad

##### ...4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. No más del 1% puede consistir en productos afectados por raíz reseca o blanda o aguada o ~~descomposición interna~~.

No es conveniente incluir el texto tachado, por las implicaciones que tiene comercializar productos con descomposición interna; desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista, los productos deben estar en esta condición, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

#### 4.1 Tolerancias en calidad

##### ...4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, golpes marcados o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo. No más del 2% puede consistir en productos afectados por raíz reseca o blanda o aguada o ~~descomposición interna~~.

No es conveniente incluir el texto tachado, por las implicaciones que tiene comercializar productos con descomposición interna; desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista, los productos deben estar en esta condición, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

### 8. HIGIENE

8.1 ~~Se recomienda que el~~ **El** producto regulado por las disposiciones de la presente Norma ~~se prepare y manipule~~ **se deberá preparar y manipular** de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Debido a la incidencia e importancia de aplicar las prácticas indicadas se sugiere que el texto sea mandatorio y no una recomendación.

## INDONESIA

### 1. Provisions Concerning Sizing

Indonesia would like to propose classification size code of ware potato both by equatorial diameters in millimeter and by weight in gram as follow:

Size Code	Equatorial diameter in mm	Weight in gram
1 (Baby Potato)	18 - 24	< 50
2 (long varieties)	25 - 75	50 - 100
3 (round varieties)	35 - 80	101 - 300
4	More than 80	>300

#### Rationale:

The shape of potatoes vary widely and some may have irregular shape, so size code based on weight can facilitate size classification of this commodity.

### 2. Provisions Concerning Tolerance

Indonesia would like to propose the deletion of section 4.3 Tolerances of Other Varieties

#### Rationale:

Section 4.3 Tolerances of Other Varieties is contrary to section 5.1 Uniformity

### 6. Marking or Labelling

Indonesia proposes to add a new sub section under the section 6.2 Non Retail Containers as sub section 6.2.6 Sanitary and Phytosanitary Treatments. The complete proposed sub section will be:

#### 6.2.6 " Sanitary and Phytosanitary Treatment"

Any measures or treatments applied in the steps along the supply chain from on-farm to distribution such as the use of pesticides and agrochemicals, disinfectants, fumigants and irradiation for on-farm, post harvest, primary processing and distribution must be informed in the Label.

**Rationale:** Refers to the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) specific provision to the labelling may be applied. And therefore, requesting information on treatments related to food safety and quality assurance is necessary for consumer and food safety control agency. This necessary information is to ensure that the treatments do not damage the quality and safety of the product due to changes in organoleptic characteristics or intrinsic properties and make it unsafe for consumption.

## NIGERIA

### 3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

**Issue & Rationale:** Sizing using diameter is not a common trade practice in Africa, therefore there is a need for a codex standard to have a practice common among all the ware potato traders.

Nigeria proposes that the table of Provisions Concerning Sizing should only be used as a guide and the measurement unit for diameter should be cm instead of mm for consistency with other Codex Fresh Fruits and Vegetables documents

### 4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

**Issue & Rationale:** There are no tolerances for potatoes which are frozen or suffering from dry rot, soft rot, wet rot and internal breakdown for “Extra” class.

Nigeria supports the inclusion of tolerances in “Extra” class for ware potatoes to be stated as follows;

4.1.1. “Extra” Class: Not more than 1.0 percent for potatoes which are affected by dry or soft rot or wet rot or internal breakdown are allowed.

### 5.1 UNIFORMITY

**Issue & Rationale:** It is common in trade to have different coloured potatoes of the same size in a retail package

Nigeria proposes allowing a mixture of ware potatoes of different colours in the same sales package. The potatoes may be of different origin but each colour should have one origin and all the potatoes should be of the same class.

6.1.1 ~~If the produce is not visible from the outside, each~~ **Each** package shall be labelled as the name of the produce “Ware Potato” and may be labelled as to the name of the variety and /or commercial type.

### 6.2.2 Nature of Produce

- Name of the produce “Ware Potato” ~~if the content are not visible from the outside~~

Nigeria proposes that the packages should be labeled in 6.1.1 and 6.2.2 whether the contents are visible or not. An inspector or standards enforcer may not be able to identify the fruit even if it is visible from the outside of the package.

## AFRICAN UNION

### 3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

**Issue & Rationale:** Sizing using diameter is not a common trade practice in Africa, therefore there is a need for a codex standard to have a practice common among all the ware potato traders.

**A.U. Position:** AU proposes that the table of Provisions Concerning Sizing should only be used as a guide and the measurement unit for diameter should be cm instead of mm for consistency with other Codex Fresh Fruits and Vegetables documents

### 4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

**Issue & Rationale:** There are no tolerances for potatoes which are frozen or suffering from dry rot, soft rot, wet rot and internal breakdown for “Extra” class.

**A.U Position:** A.U supports the inclusion of tolerances in “Extra” class for ware potatoes to be stated as follows;

4.1.1. “Extra” Class: Not more than 1.0 percent for potatoes which are affected by dry or soft rot or wet rot or internal breakdown are allowed.

## 5.1 UNIFORMITY

Issue & Rationale: It is common in trade to have different coloured potatoes of the same size in a retail package

A.U Position: A.U proposes allowing a mixture of ware potatoes of different colours in the same sales package. The potatoes may be of different origin but each colour should have one origin and all the potatoes should be of the same class.

6.1.1 ~~If the produce is not visible from the outside, each~~ **Each** package shall be labelled as the name of the produce "Ware Potato" and may be labelled as to the name of the variety and /or commercial type.

### 6.2.2 Nature of Produce

- Name of the produce "Ware Potato" ~~if the content are not visible from the outside~~

A.U. Position A.U proposes that the packages should be labeled in 6.1.1 and 6.2.2 whether the contents are visible or not. An inspector or standards enforcer may not be able to identify the fruit even if it is visible from the outside of the package.