

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 7 del programa

CX/FFV 14/18/9-Add.1

Febrero de 2014

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

18.^a reunión

Phuket, Tailandia, 24 – 28 de febrero de 2014

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA UNA NORMA DEL CODEX PARA LA PAPA DE CONSUMO

**Observaciones en respuesta a la CL 2013/21-FFV
(presentada por Costa Rica, Egipto y Kenya)**

COSTA RICA

Costa Rica agradece la atención a los siguientes comentarios:

Comentarios generales

Como aporte a la información país, en Costa Rica la papa es parte de la dieta diaria de los costarricenses por su gran valor nutricional, flexibilidad culinaria y por sus características para la industrialización.

El país tiene un programa nacional de la papa, que a su vez cuenta con un programa de investigación que busca mantener una serie de cultivares aptos para clima templado, además hay estudios para la producción de papa en climas calientes (adaptados al cambio climático).

En Costa Rica se siembran 2 500 hectáreas de papa, enfocándose en un 80% en la Región Central Oriental y 20% en Zarcero, produciendo más de 55 millones de kilos al año.

Por lo tanto, Costa Rica considera importante que se elabore una norma de calidad para papa cultivada, dado que nuestro país es productor de papa y es autosuficiente en la producción de este tubérculo. Por lo que una norma de calidad con el CODEX servirá para poder exportar a otros mercados y homologar los criterios de calidad del producto vegetal.

(1) Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de papa cultivada, que deberá suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

(2) Pertinencia y actualidad

La papa es un producto de alto consumo y producción mundial, teniendo en consideración este aspecto, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad y que incluyan, valor nutritivo, inocuidad, sanidad e higiene. Además, la elaboración de una norma para la papa cultivada ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

El cultivo de la papa se originó en los Andes Suramericanos y ha sido cultivada y mejorada al menos durante ocho mil años. Se conocen dos mil especies del género Solanum, al cual pertenece la papa. Alrededor de ciento ochenta especies de papa producen tubérculos; de ellas, ocho especies se cultivan como alimento, pero sólo Solanum tuberosum es de distribución mundial.

En cuanto a las variedades, la criolla, de auge entre 1930 y 1940 fue reemplazada por otras de mayor rendimiento, tamaño, textura y apariencia, tales como la Morada Negra, Morada Blanca, Estrella, Boston, Inglesa, Alemana y Chicué, entre otras muchas. Si bien con la introducción de al menos cincuenta variedades se ha hecho un esfuerzo considerable en el aumento de la producción en el cultivo de la papa, también ha acarreado algunos inconvenientes, como la pérdida de rusticidad del cultivo que, junto con la expansión del área plantada, debió haber provocado la aparición de los primeros problemas fitosanitarios. Se justificó así el inicio del empleo de plaguicidas, coincidiendo cronológicamente con el surgimiento y comercialización de los primeros plaguicidas sintéticos.

En la actualidad, la papa juega un papel esencial en la nutrición humana y se menciona como el cuarto cultivo en importancia para el consumo de la población mundial, después del trigo, el maíz y el arroz. Actualmente, se cultivan más de dieciocho millones de hectáreas en más de ciento veinte y cinco países, con una producción bruta anual de casi doscientos cincuenta millones de toneladas métricas con una producción promedio de alrededor de las 14 toneladas por hectárea. Se cultivan cerca de 22 variedades de papa de alto rendimiento, de origen alemán, holandés, francés y canadiense.

Comiendo regularmente una ración de papas con cáscara se tendrá los siguientes nutrientes que permitirán desarrollar una vida saludable: 22 mg de vitamina C, 1,6 mg de niacina, 120 calorías, 3 gramos de proteína, 27 gramos de carbohidratos, 16 mg de calcio, 1 mg de hierro. La papa es uno de los seis alimentos más energéticos en la dieta humana, junto con el trigo, el maíz, la quinua, el arroz y la cebada.

(3) Principales cuestiones que se deben tratar

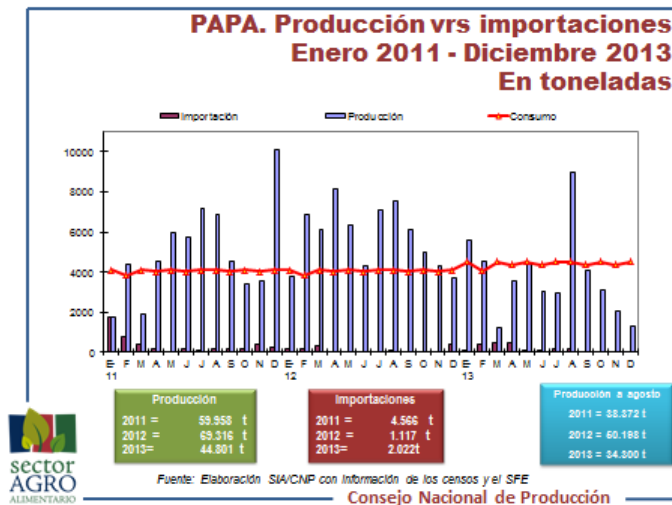
La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos (vgr.: valor nutritivo, inocuidad, sanidad e higiene), tamaño y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger y la salud del consumidor. En este sentido la norma se centrará en:

- Establecer los requisitos mínimos para la papa cultivada, incluidos parámetros de categorías de calidad y otras condiciones.
- Definir categorías para clasificar la papa cultivada de acuerdo con sus características.
- Establecer tolerancias respecto de la calidad.
- Dar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- Dar disposiciones sobre contaminantes que remitan a la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Dar disposiciones de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas – Principios generales de higiene de los alimentos.

(4) Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.

Situación del mercado de la papa en Costa Rica.



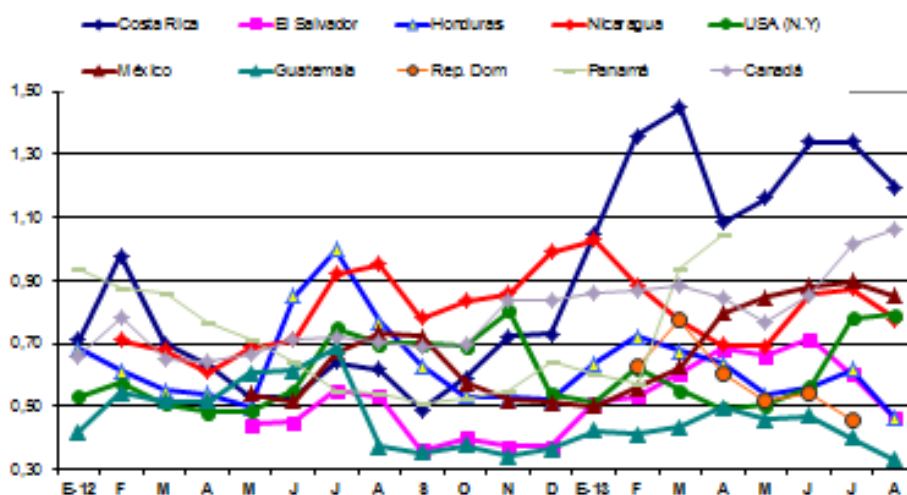
Papa. Importación por país de origen. 2013. En kg.

	Canadá	Estados Unidos	Importación total mensual
Enero	75.000		75.000
Febrero	396.597		396.597
Marzo	481.620		481.620
Abril	480.076	25.000	505.076
Mayo	74.846		74.846
Junio	51.948	48.820	100.768
Julio		196.000	196.000
Agosto		192.260	192.260
Total	1.560.087	462.080	2.022.167



Consejo Nacional de Producción

PAPA. Precios mayoristas internacionales Enero 2012 - Agosto 2013 En \$/kg



Fuente: SIA/CNP con datos de PIMA, MAG-ES, SIMPAH, MAGFOR, USDA, SNIIM, MAGA, SEA-Rep. Dom.

Consejo Nacional de Producción

(5) Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La norma propuesta, está directamente relacionado con el objetivo de la Comisión del Codex Alimentarius, según su estatuto, de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, La propuesta corresponde a la actividad 1.2.2 del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014 -2019. “Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afecten la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos”.

Criterios aplicables a los productos

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional

En Costa Rica, existe un reglamento técnico que tiene por objeto definir las características de calidad de la papa para consumo local tanto nacional como importado para ser suministradas al consumidor en estado fresco, incluyéndose las destinadas a la transformación industrial.

Costa Rica considera que este trabajo proporcionaría una norma específica reconocida a nivel mundial a fin de potenciar el comercio internacional de un producto comercializado y conocido a nivel mundial, teniendo en consideración que los países importadores exigen la aplicación de Buenas Prácticas en todos los productos vegetales suministrados por terceros países.

Dado que no existe una norma internacional para papa cultivada ni trabajos emprendidos por otras organizaciones, se considera necesario y oportuno el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar los criterios en una única norma.

De esta manera se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para la papa cultivada a nivel regional e internacional.

(d) Posibilidades (viabilidad) de normalización del producto

El cultivo de la papa representa el cuarto alimento básico del mundo, después del maíz, el trigo y el arroz, con una producción de más de 323 millones de toneladas en 2005. Los 10 principales países productores de papa en orden de prioridad, son los que se detallan en el siguiente cuadro, estos países representan dos terceras partes de la producción mundial de papa.

Principales países productores de papa

2005 (toneladas)

País	Toneladas
China	73.036.500
Federación de Rusia	36.400.000
India	25.000.000
Ucrania	19.480.000
Estados Unidos	19.111.030
Alemania	11.157.500
Polonia	11.009.390
Belarús	8.185.000
Países Bajos	6.835.985
Francia	6.347.000
Total	216.562.405

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) / ESS, 2005.

Las papas son decisivas para la seguridad alimentaria de cientos de millones de personas del mundo en desarrollo, donde el consumo anual ha aumentado de menos de 10 kilogramos a unos 21 kilogramos per cápita a principios del decenio de 1960. Si bien en Europa ha disminuido la producción de papa, en los países en desarrollo el crecimiento es tan fuerte, sobre todo en China y la India, que la producción mundial casi se ha duplicado en los últimos 20 años, debido al impulso realizado por la FAO y se prevé que para 2020 la demanda de papa duplique la de 1993.

La papa es un cultivo que crece rápidamente, es adaptable, produce mucho y responde con pocos insumos, son ideales para lugares donde hay pocas tierras y abunda la mano de obra. Además es un cultivo de gran importancia nutricional ya que contiene muchos carbohidratos, un 2,1% del peso del producto fresco es proteína y tiene un gran contenido de vitamina C.

Producción y rendimiento de la papa en Centroamérica

País	Producción			Rendimiento		
	Promedio 90-92 (miles ton)	Promedio 01-03 (miles ton)	Crecim. Anual (%)	Promedio 90-92 (Kg./ha)	Promedio 01-03 (Kg./ha)	Crecim. Anual (%)
Costa Rica	56	85	3,2	23.540	26.246	0,8
El Salvador	7	17	6,7	14.289	23.085	3,8
Guatemala	171	241	2,7	20.740	23.567	1,0
Honduras	19	21	0,8	12.930	16.726	2,0
Nicaragua	24	28	1,2	14.127	13.098	-0,6
Panamá	16	26	3,8	15.422	21.600	2,6

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Costa Rica considera que los datos mencionados, las características de la papa, desde el cultivo hasta la cosecha, las características del tubérculo, las variedades, la composición, la calidad y el empaquetado permiten establecer los parámetros adecuados con miras a la normalización del producto.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general para la papa cultivada. El nuevo trabajo favorecerá la protección al consumidor y facilitará el comercio de la papa cultivada al establecer una norma mundialmente reconocida.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y /o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

En Costa Rica desconocemos la existencia de trabajos existentes en el campo.

EGIPTO

En relación a su Solicitud de Proyecto Propuesto a la Comisión para el Nuevo trabajo sobre papas tiernas.

Queremos informarle que Egipto está de acuerdo con la propuesta para las papas tiernas frescas, teniendo en consideración que esta norma cubra todas las variedades de papas, como se mencionó en la propuesta, para facilitar el comercio entre países. La norma debe cubrir los aspectos principales para incluir la papa tierna que se cultiva en diferentes partes del mundo.

KENYA

Apoyamos la propuesta para el Nuevo trabajo sobre una Norma del CODEX para la Papa Cultivada Fresca ya que no hay una norma internacional para este producto, con el fin de dar una guía a los consumidores y proveedores.