

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

**Agenda Item 5**

**CX/FFV 19/21/6-Add1**  
**Original Languages Only**

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

**21<sup>st</sup> Session**  
**Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 - 11 October 2019**

### **COMMENTS ON DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES**

(Comments submitted by Algeria, Canada, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, European Union, Gambia, Honduras, Iraq, Jamaica, Malaysia, Mexico, New Zealand, Peru, Uruguay and the United States of America)

#### **BACKGROUND**

This document compiles the comments on the draft standard for Ware Potatoes at Step 6 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS). The comments are as shown in the Appendix.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

#### **EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX**

##### Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

**First Column** – Provides the proposed changes made by contact points on the text, and is divided into general comments and comments specific to a paragraph.

**Second Column** – Provides its author and the rationale (explanation) of the comment. For general comments, only the author of the comment is included.

## COMMENTS ON DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES

General Comments	Members or observers
Canada does not support the inclusion of an "extra class" in this standard.	<b>Canada</b>
<p>Cuba apoya en principio el documento propuesto por el Grupo de trabajo, considerando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Se apoya específicamente en lo relativo al párrafo 15 con respecto a "prácticamente sin germinar, es decir, el brote no puede ser más largo que 1 mm", además en lo referente a la eliminación de los defectos internos.</li> <li>-En cuanto al párrafo 19 se está de acuerdo con la inclusión de grietas de crecimiento, se apoya el párrafo 21 como se expresa en el documento.</li> <li>-En el proyecto de norma de Papas de consumo, en el acápite 4 Disposiciones relativas al tamaño, consideramos que existe un error en los números propuestos para la clase 3, pues tiene un rango de 25 a 75 y consideramos debiera decir 25 a 35.</li> </ul>	<b>Cuba</b>
we agree with draft and we have no comments , with regard.	<b>Iraq</b>
This standard is going in the right direction and Jamaica will continue supporting the work to advance this standard	<b>Jamaica</b>
Perú a través de la Comisión técnica del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas, apoya el avance del anteproyecto de norma Codex para papa en el trámite 7, para su aprobación final.	<b>Peru</b>

Specific comments	Members or observers/Rational
<b>TITLE</b>	
<b>DRAFT STANDARD FOR WARE POTATOES</b>	
	<b>Costa Rica</b> Costa Rica agradece a India, Camerún y Perú el trabajo realizado y desea agradecer la oportunidad de emitir los siguientes comentarios.
<b>1. SCOPE</b>	
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, ware <del>potatoes</del> <u>potatoes</u> may show in relation to the requirements of the standard:	<b>New Zealand</b>
El titular/vendedor <u>o comercializador</u> 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 <u>o comercializador</u> será responsable del cumplimiento de dicha Norma.	<b>Honduras</b>
<del>This standard covers all the commercial varieties of ware potatoes where, the varietal characteristics of tubers vary in:</del>	<b>European Union</b> The EU proposes the deletion of the whole paragraph. This text should not be part of the scope (see standard layout).
Debido <del>a a</del> <u>las</u> características típicas de <del>la las</del> <u>variedades</u> , los tubérculos de la patata (papa) de consumo varían según:	<b>Honduras</b>
<del>Shape: from spherical to ovoid and oblong, elongated;</del>	<b>European Union</b>
la forma: de esférica a ovoide y oblonga, <del>alargada;</del> <u>alargada y otras formas y tamaños;</u>	<b>Honduras</b>
<del>External/skin colour: from white through yellow to tan and from reddish through blue;</del>	<b>European Union</b>
el color externo y de la piel: desde blanco pasando por amarillo hasta marrón y desde rojizo hasta <del>azul</del> <u>azul y otros colores característicos de las variedades;</u>	<b>Honduras</b>
<del>Flesh Colour: from white to yellow to blue; and</del>	<b>European Union</b>
el color de la pulpa: de blanco a amarillo y hasta azul, <u>morado;</u> y	<b>Honduras</b>
<del>Depth and colour of the eye cavities: superficial, semi-deep and deep from shades ranging from pink to blue</del>	<b>European Union</b>
<b>2. DEFINITION OF PRODUCE</b>	
This Standard applies to commercial varieties of ware potato grown from <del>Solanum tuberosum</del> <u>Solanum tuberosum</u> L., of the <del>Solanaceae</del> <u>Solanaceae</u> family, to be supplied fresh to the consumer, after preparation and packaging. Ware potatoes for industrial processing and early potatoes <sup>1</sup> are excluded.	<b>European Union</b> Insert blanks after Solanum and Solanaceae

This Standard applies to commercial varieties of ware potato grown from <del>Solanumtuberosum</del> <u>Solanum tuberosum</u> L., of the <del>Solanaceae</del> <u>Solanaceae</u> family, to be supplied fresh to the consumer, after preparation and packaging. Ware potatoes for industrial processing and early potatoes <sup>1</sup> are excluded.	<b>New Zealand</b> Created by merging other changes together
<b>3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b>	
<b>3.1 Minimum Requirements</b>	
Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes de terre de conservation doivent être :	<b>Algeria</b> Il est souhaitable de déterminer le diamètre de germination Il est important de citer les formes de la pomme de terre de conservation
<del>estar intactas;</del>	<b>Honduras</b> El termino intacta es muy exigente y amplio o extremo no alcanzable para este cultivo se sugiere eliminar este inciso
estar sanas, <b>enteras o completas</b> , deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;	<b>Honduras</b>
sound; produce affected by rotting or deterioration, which makes it unfit for consumption is excluded;	<b>New Zealand</b>
<del>fresh in appearance;</del>	<b>European Union</b> Freshness in ware potatoes is strongly linked to firmness. As “firm” is already required in the minimum requirements, this indent should be deleted.
ser de <del>consistencia firme</del> <b>consistencia ligeramente firme (no flácida)</b> ;	<b>Honduras</b>
estar prácticamente exentas de plagas <sup>3</sup> ;	<b>Honduras</b> “estar prácticamente exenta” es un término muy subjetivo.
practically free from pests <sup>3</sup> <del>other than potato scab and powdery potato scab</del> ;	<b>New Zealand</b> additional text required to remove inconsistency with inclusion of potato scab and powdery scab allowance within minimum requirements
estar prácticamente exentos de daños causados por plagas	<b>Honduras</b> "Prácticamente exento" Establecer un porcentaje de daño causado por plaga que se calcula entre un 5 a 10% sea aceptable
practically free from damage caused by <del>pest</del> <b>pests</b> ;	<b>New Zealand</b>
free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold <del>storage</del> <u>storage and adequately "dried" if they have been washed</u> ;	<b>European Union</b> Ware potatoes may be washed, but if washed they must be adequately dried in order to keep their quality.
practically unsprouted, <u>i.e. sprouts may not be longer than 3 mm</u> ;	<b>European Union</b> In trade, it is important to provide a limit for the length of sprouts being allowed. Otherwise, there will be arbitrariness.

practically unsprouted;	<b>Jamaica</b> Practically free from sprouting
estar prácticamente exentas de brotes;	<b>Uruguay</b> Uruguay mantiene la posición de que las papas de consumo deben estar libres de brotes (tolerancia cero). La papa con presencia de brotes es susceptible de germinar si se almacena durante un periodo de más de tres meses.
estar <del>prácticamente</del> exentas de brotes;	<b>Uruguay</b>
free of defects affecting the appearance, keeping quality and presentation in the package, such as:	<b>Jamaica</b> To make a better read we believe wording following appearance should be in brackets
coloración verde; <del>coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie;</del>	<b>Colombia</b> El área del defecto es un tema del capítulo de clasificación por categorías, por lo tanto, se debería llevar allí. Además, es muy subjetiva la descripción del color verde pálido, igualmente no es práctica la evaluación de este defecto. El color verde es un indicio de presencia de solanina que tiene efectos tóxicos, por lo tanto, por inocuidad, no se debe permitir el color verde independientemente de su intensidad.
Green colouration; pale green flush exceeding one eighth of the surface <del>area</del> <u>area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;</u>	<b>European Union</b> It is important to add "does not constitute a defect". Otherwise, the 1/8 green colour would be regarded as defect and larger areas not.
coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie;	<b>Uruguay</b> En relación a la coloración verde, Uruguay está de acuerdo en que no se acepte presencia de coloración verde, dado a que esto es debido a una mala práctica agrícola produciéndose alta concentración de solanina. Esto constituye un problema importante de inocuidad. Con respecto a la coloración verde pálido, Uruguay está de acuerdo con la tolerancia 1/8, dado que esto constituye una característica varietal, y puede ser eliminado con el pelado del tubérculo.
manchas oscuras;	<b>Honduras</b> Eliminar este inciso
manchas oscuras;	<b>Honduras</b> Eliminar este inciso
grietas, cortes, picaduras, magulladuras o <del>rugosidades superiores a 4 mm</del> <u>rugosidades que no sean propias de profundidad; la variedad.</u>	<b>Colombia</b> Cada defecto no es aceptable, sin importar su profundidad, además es importante aclarar que algunas variedades pueden tener características superficiales similares a rugosidades sin que sean motivo para rechazar el producto.
cracks cuts, bites, bruises or roughness exceeding 4 mm in depth;	<b>Malaysia</b> Malaysia propose to reduce the depth of cracks cuts and bites allowed.

	Malaysia is of the view that cracks cuts and bites size 4mm in depth may affect keeping quality of the produce and may cause produce to has shorter shelf life
cracks cuts, bites, bruises or roughness exceeding 4 mm in depth;	<b>New Zealand</b> Bites should be removed as rodents and other animals can transmit foodborne illnesses. While the causal organism can be inactivated during cooking, cross contamination may occur during the cooking preparation stage.
serious <del>deformities</del> <u>deformities</u> ;	<b>New Zealand</b>
manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que superen los 5 mm de profundidad;	<b>Colombia</b> No se pueden observar estas manchas y su profundidad sin destruir el producto. Por lo tanto, no es práctico determinar la profundidad. Se sugiere retirarlo.
grey, blue or black sub-epidermal stains; <del>exceeding5</del> <u>exceeding 5</u> mm in depth;	<b>European Union</b> Insert blank after “exceeding”
manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que superen <del>los 5-un 1</del> mm de profundidad;	<b>Honduras</b>
grey, blue or black sub-epidermal stains; <del>exceeding5</del> <u>exceeding 5</u> mm in depth;	<b>New Zealand</b>
huecos o corazón <del>negro y otros defectos internos; negro.</del>	<b>Colombia</b> Es importante describir los defectos ya que, si no se especifican, pueden ser muchas cosas.
hollow or black <del>hearts</del> <u>hearts, rust stains</u> and other internal defects;	<b>European Union</b> This defect should be mentioned, in order to show that it is not a cosmetic defect.
huecos o corazón negro y otros defectos internos;	<b>Honduras</b>
<del>[costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm o más]</del>	<b>Colombia</b> La papa no presenta costra y si es un defecto ocasionado por una plaga, esto se encuentra cubierto por la séptima viñeta. Por lo tanto, se sugiere retirar esta viñeta.
[costra <del>profunda</del> <u>superficial</u> común de la papa y costra polvorienta de la papa con una profundidad <del>costra superficial</del> de 2 mm <del>o más</del> ; <u>máximo</u> ]	<b>Honduras</b>
[deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or <del>more</del> <u>more</u> ]	<b>Jamaica</b> Potato must be free of potato scab and powdery potato scab regardless of depth.
[deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more]	<b>Malaysia</b> Malaysia agree to include this para in the examples. Malaysia is of the view that the presence of potato scab even in small sizes may affect appearance and keeping quality of produce
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	<b>Colombia</b> La papa no presenta costra y si es un defecto ocasionado por una plaga, esto se encuentra cubierto por la séptima viñeta. Por lo tanto, se sugiere retirar esta viñeta.

superficial common potato scab, i.e. scab <del>spot-spots</del> in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber	<b>European Union</b> Use plural form
costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de <del>un cuarto-un octavo</del> de la superficie del tubérculo	<b>Honduras</b>
superficial common potato scab, i.e. scab spot in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber.	<b>New Zealand</b>
<b>3.1.1 Minimum Maturity Requirements</b>	
Las papas de consumo deberán estar suficientemente <del>desarrolladas-desarrolladas, que alcancen la madurez fisiológica</del> 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.	<b>Honduras</b>
<b>3.2 Classification</b>	
<del>3.2- Classification</del>	<b>European Union</b> Delete the whole section: International standards, such as UNECE, do not provide classification. In order to avoid complications in trade, the classification should be deleted in this draft.
<del>“Extra” Class, Class I and Class II.</del>	<b>European Union</b>
“Extra” Class, Class I and Class II.	<b>Malaysia</b> To include definition of each classes under this clause. To improve clarity and to be consistent with other CCFFV standards
<b>4. PROVISIONS CONCERNING SIZING</b>	
	<b>Gambia</b> The Gambia proposes that the contents of the table be reviewed with reference to the original table. Numbers and letters should not be used interchangeably without clear descriptors
Ware potatoes <del>are may be</del> sized by diameter, count or weight; or in accordance with trading practices. When sized in accordance with trading practices, the package must be labelled with the size and method used.	<b>New Zealand</b>
When size is determined by the equatorial diameter (means the <del>maximum distance taken from the right angle on the largest axis-tubers do not pass through a square mesh of the tuber) of the ware potato (in defined size in mm)</del> in accordance with the following table that can be used as a guide in an optional way:	<b>European Union</b> It is important to refer to the common trading practice. As the shape of tubers is not as regular as the shape of e.g. apples, trade is using square meshes to check for correct sizing.
	<b>Honduras</b> Categoría de calibre      Diámetro ecuatorial en mm 1                              mas de 80 2                              66 a 79 3                              36 a 65 4                              18 a 35

	<p><b>Jamaica</b>  We recommend using the sizing table presented at the 20th session in Kampala:  Small Potato - 18 -24mm  Long Potato 25 - 75mm  Round 35 - 80 mm  Large Potato -over 80 mm  The current table creates a overlap with size code 2 and 3 without any clear qualification or rationale</p>																					
	<p><b>Malaysia</b>  To clarify on the overlapping of range between Size Code 2 and Size Code 3</p>																					
	<p><b>Malaysia</b>  To change the symbol of size code from "1,2,3,4" to "A, B, C,D"  To be consistent with other CCFFV standards</p>																					
	<p><b>Mexico</b>  México propone ampliar la tabla de código de tamaño:  TABLA 1  CÓDIGO DE TAMAÑO PARA LA PAPA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño</th> <th>Diámetro en milímetros (mm)</th> <th>Peso en gramos (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>Mayor de 76</td> <td>Mayor de 371</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>66-75</td> <td>231-360</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>56-65</td> <td>141-230</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>51-55</td> <td>71-140</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>44-50</td> <td>40-70</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>Menor de 44</td> <td>Menor de 30</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>	Tamaño	Diámetro en milímetros (mm)	Peso en gramos (g)	A	Mayor de 76	Mayor de 371	B	66-75	231-360	C	56-65	141-230	D	51-55	71-140	E	44-50	40-70	F	Menor de 44	Menor de 30
Tamaño	Diámetro en milímetros (mm)	Peso en gramos (g)																				
A	Mayor de 76	Mayor de 371																				
B	66-75	231-360																				
C	56-65	141-230																				
D	51-55	71-140																				
E	44-50	40-70																				
F	Menor de 44	Menor de 30																				
	<p><b>New Zealand</b>  Suggest condensing this down to three categories by combining size codes 2 and 3 as there is limited distinction between the two codes given the high degree of overlap.</p>																					
<b>5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES</b>																						
	<p><b>Uruguay</b>  Uruguay propone la siguiente modificación que estaba contemplada en la versión anterior:  “Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada pero que satisfagan los de la categoría inmediata inferior”.  De no agregarse dicha aclaración Uruguay no se está de acuerdo con el cuadro del ítem 5.1 Tolerancias de calidad que está entre corchetes.</p>																					



5.1 QUALITY TOLERANCES	
<p><b>5.1 Quality Tolerances</b></p> <p><u>Defectos:</u></p> <p><u>Brotos&gt;2mm</u></p> <p><u>Coloración verde: &gt;1/8 del área de superficie del tubérculo y para el caso de variedades de tubérculos de piel de color oscuro &gt; 2mm</u></p>	<p><b>Ecuador</b></p> <p>Se sugiere que la tolerancia respecto al largo de los brotes en papa para consumo debe ser menor o igual a 2mm en base a lo siguiente:</p> <p>Durante el almacenamiento los tubérculos brotan después del periodo de dormancia, el cual está bajo control genético y ambiental (Farre et al., 2001). La brotación reduce el peso, el valor nutricional, la calidad de procesamiento de los tubérculos y el número de tubérculo comerciales, lo cual puede producir pérdidas económicas durante el almacenamiento (Suttle, 2004).</p> <p>La brotación es el resultado del rompimiento de la dormancia, la cual ha sido definida como el estado fisiológico del tubérculo en el cual el crecimiento del brote no ocurre aun cuando es colocado en condiciones ideales para brotación, tales como temperatura entre 15-20 oC y cerca de 90% de humedad (Pinhero et al., 2009; Reust, 1986).</p> <p>La dormancia después de la cosecha se define como el periodo desde la senescencia de la planta hasta cuando el 80% de los tubérculos muestran al menos un brote mayor a 2 mm (van Ittersum and Scholte 1992).</p> <p>INIAP dentro de sus protocolos de evaluación de germoplasma de papa para caracteres relacionados con la calidad también considera que un tubérculo ha iniciado su brotación cuando éste presenta brotes &gt; 2mm (Cuesta 2013; Cuesta et al., 2015).</p> <p>Gunenfelder et al., 2006 propone dos escalas de evaluación basados en la coloración de piel. Por lo cual a más de estimar visulamente el verdeamiento en superficie es importante registrar el verdeamiento en profundidad. De estudios realizados por (Reeves, 1988) se estima que la profundidad entre 1 a 2 mm es la adecuada para considerar que todavía es adecuada para consumo, dado que el pelado elimina el problema de la coloración.</p> <p>Referencias:</p> <p>Grunenfelder, L., Hiller, L. K., &amp; Knowles, N. R. (2006). Color indices for the assessment of chlorophyll development and greening of fresh market potatoes. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 40(1), 73-81. doi: DOI: 10.1016/j.postharvbio.2005.12.018</p> <p>Reeves, A. (1988). Varietal differences in potato tuber greening. <i>American Journal of Potato Research</i>,65(11), 651-658. doi: 10.1007/bf02854833</p>
<p><b>5.1 Quality Tolerances</b></p>	<p><b>European Union</b></p> <p>As classification is proposed for deletion, the tolerances must be adjusted. The proposal is to adjust to UNECE standard.</p>
<p><b>5.1 Quality Tolerances</b></p>	<p><b>Gambia</b></p> <p>There is no footnote clarifying the requirements. The Gambia proposes that footnotes be added to explain how many marks should be awarded to the bullet marks in the table under (c) Defects</p>

	<p><b>Algeria</b>  Il est souhaitable de mentionner le pourcentage en poids maximum de tubercule atteint de pourriture sèche ou humide admis.  IL est préférable d'indiquer le pourcentage des déchets en poids.</p>
	<p><b>Canada</b>  Green Colouration:  The single limit of 12.5% or 1/8 of the surface is impractical for all three classes.  Canada recommends:  Class 1:  Be free from greening that penetrates the flesh of the potato to a depth when removed causes a loss of more than 5% of the total weight of the potato, or affects more than 25% of the surface area of the potato.  Class 2:  Be free from greening that penetrates the flesh of a potato to a depth that when removed causes a loss of 10% of the total weight of the potato, or affects more than 50% of the surface area of a potato.</p>
	<p><b>Canada</b>  Quality tolerance sprouts:  Canada does not believe that the tolerance of only 1mm for sprouts is reasonable.  Canada proposes to change the tolerance to 3mm provided that the potato remains firm.</p>
	<p><b>Canada</b>  If the extra class is maintained, then a tolerance for “frozen, decay, soft rot and/or internal breakdown” of 1% is proposed for extra class.</p>
<p><u>5.1.1 Categoría “Extra”</u>  <u>El 5%, en número o en peso, de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</u>  <u>5.1.2 Categoría I</u>  <u>El 10%, en número o en peso, de las papas que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.</u>  <u>5.1.3 Categoría II</u>  <u>El 10%, en número o en peso, de las papas que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</u></p>	<p><b>Colombia</b>  No es práctica la aplicación del cuadro que se encuentra en el proyecto, por lo tanto, se sugiere incluir en su lugar los textos usuales de Codex.  La lista de defectos en el literal c, no tiene porcentajes de tolerancia, por lo tanto se deberían retirar.  No es conveniente incluir los textos tachados ( literal (a) y (c) debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que, por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo, la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e</p>

	<p>inocuidad.          Por otra parte, el congelamiento está considerado dentro de los daños mencionados en 3.1 que se deben evitar.          Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.</p>
	<p><b>Costa Rica</b>          Costa Rica apoya la propuesta planteada por el GTE, sin embargo, quisiera ratificar la preocupación planteada en la 20ª sesión de este Comité, respecto al porcentaje de tierra incluido en el apartado de tolerancias de calidad 5.1.          Justificación: la presencia de suelo podría poner en riesgo el patrimonio del estado, por presencias de plagas y posterior distribución en el territorio nacional. El país cuenta con la regulación vigente que lo regula “Ley de Protección Fitosanitaria N° 7664”.</p>
<p><u>Table to be modified as follows:</u>  <b>SUBSTANTIVE</b>  <u>All "Classes" to be deleted under column "Percentage of defective produce, by number or weight".</u>  <u>Next to "1. Total Tolerances for ware potatoes not satisfying the minimum requirements of which no more than", the value is 6.</u>  <u>- New value of 6 under unique column "Percentage of defective produce, by number or weight".</u>  <u>Frozen, decay, soft rot and or internal breakdown: remove "(a)"</u>  <u>- The corresponding value is 1 under unique column "Percentage of defective produce, by number or weight".</u>  <u>Delete point (b)</u>  <u>Delete point (c)</u>  <u>Reason: There should be no limit for these defects if they are less severe than described in minimum requirements.</u>  <u>Under 2. Additional tolerances:</u>  <b>EDITORIAL</b>  <u>Modify into: (a) Ware potatoes belonging to other varieties than indicated/marked</u>  <u>- Value for (a) is 2</u>  <u>Modify into: (b) Size tolerances: off size from what is indicated/marked</u>  <u>- Value for (b) is 10</u>  <b>SUBSTANTIVE</b>  <u>Insert:</u>  <u>(c) soil and extraneous matter of which soil not more than</u>  <u>- Value of 2 for "soil and extraneous matter"</u></p>	<p><b>European Union</b>          Delete point (c): There should be no limit for these defects if they are less severe than described in minimum requirements.</p>

<p><u>- Valur of 1 for "Of which soil not more than"</u>  <u>Reason: "2 % waste – of which not more than 1 % soil – is internationally agreed and should be introduced in the Codex standard."</u></p>	
	<p><b>Honduras</b>  Tolerancia de podredumbre cero  Tierra y materia extrañas  categoría extra  categoría I 0.05%,  categoría II 0.05%  inciso C numeral tres "manchas subepidérmica 1mm"  Cambiar Costra profunda por costra superficial  Tolerancias adicionales:  Inciso a: siempre que las variedades sean similares</p>
	<p><b>Jamaica</b>  In respect to sprouting we ask that the establishment of a measurement "&gt;1mm" be remove and we keep the tolerance at as practically free - the same justification was outlined at the 20th session.</p>
	<p><b>Jamaica</b>  Soil is high risk and with the continuous spread of soil borne disease such as Fusarium oxysporum f. sp. cubense - Tropical Race 4. our current Plant Health system is not incline to accept any tolerance for soil on fresh produce.  In fact, how do we measure the tolerance for soil? would it be by weight per single potato, or by weight per sack of potato?</p>
	<p><b>Malaysia</b>  To have tolerance for other defects  To improve clarity</p>
	<p><b>Mexico</b>  Materia extraña:  No todas las papas se lavan como parte de su tratamiento posterior a la cosecha para evitar la introducción de condiciones que conduzcan a podredumbre blanda, podredumbre húmeda, descomposición interna y descomposición. Como un producto que proviene de la parte de la planta que está cubierta de tierra, se espera tierra incidental.</p>
	<p><b>Mexico</b>  Tolerancia a la coloración verde:  Un límite único para las tres clases de 12.5% o 1/8 de la superficie es poco práctico por lo que se sugiere la siguiente propuesta:  Clase I: cuando la eliminación del área verde da como resultado una pérdida de más del 5 por ciento del peso total de la papa o cuando el color verde afecta a más del 25 por</p>

	<p>ciento de la superficie del agregado.</p> <p>Clase II: cuando la eliminación del área verde da como resultado una pérdida de más del 10 por ciento del peso de la papa o cuando el color verde afecta a más del 50 por ciento de la superficie del agregado.</p> <p>El enverdecimiento y los glicoalcaloides resultantes ocurren naturalmente en las papas, debido a la producción de clorofila en los tubérculos cuando se exponen a la luz durante el crecimiento; también conocido como "quemaduras solares". Los bajos niveles naturales de glicoalcaloides contribuyen al sabor de las papas.</p> <p>Justificación:</p> <p>Otras causas de niveles elevados de glucoalcaloides en las papas incluyen daño físico, edad y exposición a la luz; sin embargo, el enverdecimiento por sí mismo no necesariamente indica un aumento en los niveles de glicoalcaloides, ya que los niveles de enverdecimiento y glicoalcaloides pueden ocurrir independientemente uno del otro.</p> <p>El Estándar General para Contaminantes y Toxinas en los Alimentos no cubre la presencia de tóxicos naturales endógenos, como los glicoalcaloides en las papas. El estándar del Codex para papas fritas congeladas trata el enverdecimiento como un problema de "defecto visual" pero no establece una tolerancia cero para el enverdecimiento de las papas.</p> <p>La respuesta de toxicidad media en humanos para los glucoalcaloides es equivalente al consumo de 3 mg / kg por peso corporal. Si una papa contiene glicoalcaloides al nivel de advertencia de 200 ppm, una persona de 80 kg tendría que consumir un kilogramo completo de las áreas afectadas de una papa por porción para desencadenar una respuesta tóxica. Una porción de papas con este alto nivel de glicoalcaloides tendría un sabor amargo y ardiente, lo que las haría desagradables para comer. El reverdecimiento no es una enfermedad invisible transmitida por los alimentos: el reverdecimiento que ocurre en las papas es claramente visible y tiene un sabor muy amargo. Si los consumidores prefieren no consumir papas verdes o decoloradas, pueden evitar esto fácilmente mediante detección visual y / o reconociendo una diferencia en el sabor.</p>
	<p><b>Mexico</b></p> <p>Tolerancias de calidad: longitud máxima de brotes de 1 mm.</p> <p>Se propone cambiar la disposición de brotes &gt; 1 mm a brotes &gt; 3 mm de longitud, siempre que el tubérculo permanezca firme ya que los brotes en papas de consumo no son un problema grave hasta que alcanzan la longitud mínima de 3 mm y se acompañan de un ablandamiento del tubérculo.</p> <p>Justificación:</p> <p>Tolerancias de calidad: longitud máxima de brotes de 1 mm.</p> <p>Se propone cambiar la disposición de brotes &gt; 1 mm a brotes &gt; 3 mm de longitud, siempre que el tubérculo permanezca firme ya que los brotes en papas de consumo no</p>

	<p>son un problema grave hasta que alcanzan la longitud mínima de 3 mm y se acompañan de un ablandamiento del tubérculo.</p> <p>La longitud máxima propuesta de 1 mm para los brotes tiene el potencial de aplicación fraudulenta por parte del importador cuyas importaciones de papas de consumo se someten a largos viajes por mar o no tengan las instalaciones de almacenamiento adecuadas. La investigación realizada por los exportadores indica que la germinación en el destino se debe en gran medida al almacenamiento y manejo incorrectos después de que las papas se retiran de los contenedores de envío refrigerados, y el período de tiempo, en términos de número de días, entre la extracción de los refrigerados. contenedor de envío, llegada al destino y tiempo de inspección / evaluación de calidad: cuanto mayor sea la duración, mayores serán los brotes.</p>
	<p><b>Mexico</b></p> <p>Se recomienda la inclusión de tolerancias para "Congelado o afectado por podredumbre blanda o descomposición húmeda" de 1.0% para las papas de consumo en Clase Extra. Justificación:</p> <p>La tolerancia para congelamiento, descomposición, podredumbre blanda y/o descomposición interna en Clase Extra existe como una práctica comercial bien establecida para las importaciones y exportaciones de papa de consumo.</p>
	<p><b>New Zealand</b></p> <p>Section 1: Under Total Tolerances for Ware Potatoes additional wording is required to clarify intent. Suggest adding 'the percentage indicated may consist of:'. Would suggest reducing the total tolerances for Extra Class, Class I and Class II to 1,5,and 10%, respectively. This will help ensure a clearer distinction between the classes.</p> <p>(b) soil and extraneous matter: Contamination of tubers with earth is inevitable given the nature of the produce. Under soil and extraneous matter, New Zealand supports the approach adopted in the UNECE standard with a tolerance of 1% by weight of waste across all classes. Any phytosanitary concerns relating to soil will be appropriately dealt with by the relevant NPPO and should not be addressed in this standard as it relates to quality only.</p> <p>(c) Defects. No percentages are given and it is suggested that instead of listing each defect only the total tolerance for defects for each class be listed.</p>
	<p><b>USA</b></p> <p>The U.S. comments are based on more than 100 years (since 1917) of ware potato inspection experience, trade practices and product characteristics to recommend the following limit for sprouts.</p> <p>5.1. Quality Tolerances – “sprouts of 1 mm.</p> <p>Issue and Rationale: Sprouts &gt;1mm – Attention of the committee is drawn to the facts concerning sprouts in ware potatoes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprouts in ware potatoes are not a serious problem until they attain the minimum length of 3mm and is accompanied by softening of the tuber.</li> <li>• In some cases, sprouting occurs overnight and by the following day they can be longer than 1mm without affecting the edibility and safety of the tuber.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>The maximum length of 1 mm is disadvantageous to exporters with long sea voyages to markets.</li> <li>Research by exporters in response to claims of sprouting at destination, indicate that sprouting at destination mainly result from improper storage and handling after the potatoes are removed from refrigerated shipping containers. Secondly, the number of days between removal from refrigerated shipping container and quality inspection. The longer the duration the longer the sprouts.</li> </ul> <p>The following limit for sprouts is recommended: sprouts &gt; 3mm, provided that the tuber remains firm.</p>
<b>6. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION</b>	
<b>6.1 Uniformity</b>	
The contents of each package (or lot for produce presented in the bulk transport vehicle) must be uniform and contain only ware potatoes of the same origin, <del>variety or commercial type</del> variety, quality, size (if sized) and optionally, cooking type (if indicated).	<b>European Union</b> Ware potatoes are traded by variety and not by commercial type.
<del>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.</del>	<b>Colombia</b> No se recomienda hacer una mezcla de productos diferentes en un mismo envase, ya que cada uno tiene una tasa de respiración diferente y condiciones de almacenamiento diferentes por lo que es posible que esto beneficie a unos, pero no a otros, lo cual puede dar como resultado el daño del conjunto de papas contenido.
However, a mixture of distinctly different ware potatoes of different <del>skin</del> colours (except green) may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each variety concerned, in origin.	<b>European Union</b> Although this mixture is not allowed in other international standards such as UNECE, it could only be agreed if clearly restricted to “skin colour”.
<b>7.1.1 Name of Produce</b>	
If the produce is not visible from the outside, each package shall be labelled as to the name of the produce “Ware Potato” and should be labelled as to name of the <del>variety and/or commercial type</del> variety.	<b>European Union</b> Although this mixture is not allowed in other international standards such as UNECE, it could only be agreed if clearly restricted to “skin colour”.
<b>7.1.2 Origin of Produce</b>	
<del>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.</del>	<b>Colombia</b> Si no se no acepta la mezcla de diferentes tipos de productos en un envase tampoco se debe incluir el texto tachado en el etiquetado.
In case of a mixture of distinctly different varieties of ware potatoes of <del>ware potatoes of</del> different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety concerned.	<b>European Union</b> Duplication
<b>7.2 NON-RETAIL CONTAINERS</b>	
Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside, either printed on the package itself or on a label secured to the fastening (if the labels are placed inside the packages	<b>European Union</b> Wording from other Codex standards, much clearer and providing a reference to modern, electronic solutions.

<p>(string bag), this should be done in such a way that the indications concerning marking are readable from the outside); <del>or</del></p> <p><u>For produce transported in bulk (direct loading in the <del>documents-transport vehicle</del>), these particulars must appear on a document accompanying the <del>shipment goods</del>, and attached in a visible position inside the transport vehicle. <del>Bulk loads can be accompanied by accompanying documents, but other non-retail containers (i.e. wholesale packages) must have unless the necessary information marked on document is replaced by an electronic solution. In that case the package identification must be machine readable and easily accessible.</del></u></p>	
<p><b>7.2.2 Nature of Produce</b></p>	
<p>Each shall be labeled as to the name of the produce and may be labeled as to name of the <del>variety &lt;and/or commercial type&gt;. The shape of the tuber may be marked (optional) on the label such as oval, round and long variety.</del></p>	<p><b>European Union</b> Delete second sentence as this should be dealt with in 7.2.4.</p>
<p><b>7.2.3 Origin of Produce</b></p>	
<p>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.</p>	<p><b>Colombia</b> Si no se no acepta la mezcla de diferentes tipos de productos en un envase tampoco se debe incluir el texto tachado en el etiquetado.</p>
<p><b>7.2.4 Commercial Identification</b></p>	
	<p><b>Gambia</b> When size is determined by the equatorial diameter, we propose size to be expressed as the maximum equatorial diameter in mm. Sizing is done in accordance with the existing trade practices that require the package to be labeled with the size and method used</p>
<p><del>class</del></p>	<p><b>European Union</b> The requirement to indicate the "class" should be deleted as the requirement to classify is proposed to be deleted in paragraph 3.2.</p>
<p><del>cooking type(optional)type, flesh colour, shape of tuber (optional)</del></p>	<p><b>European Union</b></p>
<p><del>cooking type(optional)type (optional)</del></p>	<p><b>New Zealand</b></p>