



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

19.^a reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO

(Comentarios de Brasil, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, Filipinas, India, Japón, Kenia, Nueva Zelandia, Santa Lucía, Tailandia, Unión Europea)

BRASIL

Con respecto al documento mencionado anteriormente, Brasil quiere agradecer a la India por el esfuerzo realizado, y compartir algunas sugerencias y comentarios específicos:

Sección y oración / párrafo: Sección 1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de papa de consumo obtenidas de *Solanum tuberosum* L., de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento (por ejemplo, cepilladas y/o lavadas), y envasado. Se excluye la papa de consumo destinada a la elaboración industrial.

Fundamento: preparación es una palabra genérica que necesita aclaración no para evitar la aplicación de la norma.

Sin embargo, queremos destacar que la versión del documento en español ilustra claramente ese punto, tomando en consideración que la redacción adoptada de la traducción “acondicionamiento” y “envasado” tienen el mismo significado.

Sección y oración / párrafo: Sección 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

- prácticamente exentas de **plagas**, deformidades y daño causado por **ellos plagas** que afecten al aspecto general del producto;

Fundamento:

Brasil considera inadecuado referirse a plagas como defectos ya que las normas y regulaciones fitosanitarias son tratadas por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (www.ippc.int)

- exenta de cualquier olor ~~y/o sabor~~ extraños;

Fundamento:

No es factible evaluar la disposición (sabor) de las papas crudas. Por lo tanto, nos gustaría que se aclarara cómo evaluar el sabor en las papas crudas.

~~- exenta de pudrición leve y descomposición por humedad;~~

Fundamento: Brasil considera inadecuado referirse a plagas como defectos, ya que las normas y regulaciones fitosanitarias son tratadas por la convención internacional de protección fitosanitaria (www.ippc.int).

Las papas deberán estar exentas de defectos **externos e internos severos** que afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase tales como:

- Manchas oscuras debido al calor;

- grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (solo para las variedades de que la piel no es usualmente áspera) superior a 4 mm de profundidad;
 - ~~coloración; coloración~~ verde, coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminado mediante un pelado normal no constituye un defecto;
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 4 mm de profundidad;
 - manchas pardas (rojizas), huecos o corazón negro y otros defectos internos;
 - ~~costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa con profundidad de 2 mm o más;~~
 - ~~costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no debe extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo;~~
- Fundamento:
Brasil considera inadecuado referirse a las plagas como defectos, ya que las normas y regulaciones fitosanitarias son tratadas por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (www.ippc.int).
- Daños causados por congelación o refrigeración.

Fundamento: Brasil considera que la lista de defectos externos e internos como se presenta, debería estratificarse como defectos severos (sin tolerancia) defectos medios (5% de tolerancia) y defectos menores (10% de tolerancia), para que no sea excesivamente restrictiva para las prácticas de comercio actuales.

Fundamento: permite la rastreabilidad.

Sección y oración / párrafo: 6. MARCADO O ETIQUETADO

6.2.3: País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción **y / o del productor.**

i) Comentarios Generales

Chile agradece la oportunidad de hacer llegar sus observaciones.

ii) Comentarios específicos

Sección 2.1 Requisitos Mínimos

Chile apoya las disposiciones propuestas

Justificación: Están de acuerdo a las prácticas actuales de comercialización.

Sección 2.2 Clasificación

Chile apoya el criterio de clasificación en las tres categorías

Justificación: Es una clasificación adecuada, refleja prácticas actuales de comercialización

3. Disposiciones relativas a la clasificación de calibre

Chile propone incorporar al final del párrafo la frase señalada a continuación:

El calibre (si están clasificadas por calibre) se determina mediante el diámetro ecuatorial (significa la dimensión más grande del ángulo derecho al eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del pedúnculo) de la papa (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro, **que sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:**

Justificación: Se considera demasiado restrictivo la imposición de un método de dimensionado, por lo que la propuesta debería ser más flexible. Adicionalmente, se debe tomar en cuenta las amplias diferencias en las prácticas industriales y de comercialización internacional, no existiendo un único método para la uniformidad de tamaños.

CHILE

iii) Comentarios Generales

Chile agradece la oportunidad de hacer llegar sus observaciones.

iv) Comentarios específicos

Sección 2.1 Requisitos Mínimos

Chile apoya las disposiciones propuestas

Justificación: Están de acuerdo a las prácticas actuales de comercialización.

Sección 2.2 Clasificación

Chile apoya el criterio de clasificación en las tres categorías

Justificación: Es una clasificación adecuada, refleja prácticas actuales de comercialización

3. Disposiciones relativas a la clasificación de calibre

Chile propone incorporar al final del párrafo la frase señalada a continuación:

El calibre (si están clasificadas por calibre) se determina mediante el diámetro ecuatorial (significa la dimensión más grande del ángulo derecho al eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del pedúnculo) de la papa (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro, **que sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:**

Justificación: Se considera demasiado restrictivo la imposición de un método de dimensionado, por lo que la propuesta debería ser más flexible. Adicionalmente, se debe tomar en cuenta las amplias diferencias en las prácticas industriales y de comercialización internacional, no existiendo un único método para la uniformidad de tamaños.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Chile propone incorporar el término “facultativo”:

La forma de la papa se puede indicar en la etiqueta (**facultativo**) por ejemplo “ovalada”, “redonda”, “alargada”.

Justificación: Debería indicarse la forma de la papa, solamente si el producto no es visible desde el exterior del envase, por lo tanto el término sugerido le otorga mayor flexibilidad al texto.

COSTA RICA

Costa Rica; desea felicitar a India por el excelente trabajo realizado y agradece la oportunidad de emitir los siguientes comentarios:

1. Apartado de DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD, REQUISITOS MÍNIMOS,

Viñeta 1. Reemplazar el termino ~~integro~~ por el término “**entera**”

Respecto a la viñeta 8: “*Prácticamente sin brotes es decir, el brote no puede ser más largo de 3 mm*”; Costa Rica considera que el brote no debe estar presente en la papa.

Justificación: 3 mm es un indicador del inicio de la brotación, proceso que indica su inicio, el cual una vez iniciado, no se puede detener. Cabe mencionar, que a partir de este momento ha iniciado una conversión de almidones y transformación de sustancias internas; por lo tanto la papa no es apta para el consumo.

2. Referente a la coloración verde incluida en el apartado **2.2 Clasificación:** A Costa Rica le preocupa el rango propuesto por el grupo de trabajo (10 y 12.5% para las categorías I y II) ya que considera que son parámetros muy alto, tomando en consideración la presencia de la solanina.

Por lo anterior; Costa Rica propone al grupo de Trabajo dar a conocer el sustento técnico que permitió establecer dichos parámetros o en su efecto realizar la consulta al Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos ya que en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las toxinas presentes en los Alimentos y Piensos Codex STAN 193-1995 menciona en el apartado 1.2.3 **Toxinas naturales incluidas en la presente norma**,“*las fitotoxinas, no se consideran en general dentro del ámbito de aplicación de la presente Norma. No obstante, estas sustancias son de competencia del CCCF y se tratarán caso por caso*”.

Justificación: tal como se menciona en la Codex STAN 193-1995 “Las sustancias tóxicas naturales endógenas, tales como por ejemplo la solanina en las patatas (papas), que son componentes intrínsecos de los alimentos y piensos, y proceden de un gen, especie o cepa que habitualmente produce metabolitos tóxicos en cantidades peligrosas”, la coloración verde en la papa en grandes cantidades, hace que no sea apta para el consumo humano.

3. Referente al 2.2.2 Categoría I y II, menciona la siguiente frase: “la materia del suelo y extraños no excederá de 0,5% en peso”, Costa Rica considera que la papa no debe presentar ningún porcentaje de residuos de tierra.

Justificación: 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”.

4. Costa Rica propone valorar la inclusión de solo un 3% en defectos, en las categorías I y II en la siguiente viñeta: “Defectos de la piel, tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, golpes y manchas serán no más de 5% en número y no podrán superar el 10% de la superficie total de un tubérculo individual”;

Justificación: por tratarse de cortes, el producto queda expuesto, lo cual puede desencadenar en pudriciones y hongos.

Comentarios Generales:

Se recomienda al grupo de trabajo considerar los siguientes aspectos:

- Definir las tolerancias para cada uno de los tipos de categorías.
- En Costa Rica la papa que se produce no es tan larga, ni tan redonda como las siguientes fotos:



La siguiente foto corresponde a la papa producida en Costa Rica:



Por lo anterior; Costa Rica propone incluir una clase intermedia (entre alargada y redonda); con el fin de evitar restricciones con nuestros calibres.

CUBA

Cuba agradece la oportunidad de responder a las observaciones a algunos documentos que estarán en la agenda de la 19 Reunión del Comité del Codex de frutas y hortalizas frescas.

En principio Cuba está de acuerdo con lo propuesto en el documento **CX/FFV CX/ FFV 15/19/8 ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PAPA DE CONSUMO.**

ECUADOR

Clausula No./ Subclausula No./	Párrafo/ Tabla/Nota	Cambio propuesto		Comentarios (Justificación para el cambio)									
2.	2 DISPOCIONES DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD		(i) Corrección ortográfica									
2.2.1	7	Deberán ser suficientemente desarrolladas y.....		(i) Se solicita incluir la definición y características de Suficientemente desarrolladas para aclaración de la norma.									
2.2.1	7, cortes, quemadura, costra oscura (<i>Rhizoctonia solani</i>), coloraciones verdosas y practicamente exentas de tierra...		(ii) Se solicita eliminar (<i>Rhizoctonia solani</i>) por ser muy específico.									
2.2.2	8 ser superior de 2% en número y no deberán ser superior de de la superficie total....		(i) Corrección ortográfica.									
C	TituloCLASIFICACIÓN POR CALIBRES		(i) Se solicita incluir como pie de página la definición de calibre para aclaración de la norma.									
3.	10	diámetro ecuatorial (significa la dimensión más grande del ángulo derecho al eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del pedúnculo) de la papa máxima distancia que se toma en ángulo recto sobre el eje más largo del tubérculo, la papa no tiene pedúnculo)		(ii) se debe remplazar la definición de diámetro ecuatorial, para mejor redacción.									
3	10	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Código de Calibre</th> <th>Diámetro Ecuatorial en mm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A (papas tiernas) papa pequeña)</td> <td>18-24</td> </tr> <tr> <td>B (variedades alargadas)</td> <td>25-75</td> </tr> <tr> <td>C (variedades redondas)</td> <td>35-80</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>Más de 80</td> </tr> </tbody> </table>	Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm	A (papas tiernas) papa pequeña)	18-24	B (variedades alargadas)	25-75	C (variedades redondas)	35-80	D	Más de 80	(i) Error de traducción
Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm												
A (papas tiernas) papa pequeña)	18-24												
B (variedades alargadas)	25-75												
C (variedades redondas)	35-80												
D	Más de 80												

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos de América en apoyo con la labor del Codex Alimentarius y el Comité del Codex sobre frutas y verduras frescas presenta el siguiente comentario/explicación del que propuso cambios al distribuir el Proyecto de Norma del Codex propuesto para las papas de consumo. Los cambios propuestos se indican en **rojo** en la sección correspondiente de la norma y los cambios eliminados se ~~tachan~~.

DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Apartado 1: firme, aspecto fresco y entero.

Comentario/justificación EE.UU.: EE.UU. recomienda agregar: "no tener ninguna parte eliminada por cualquier medio" a esta frase. Esto asegura que las papas de consumo no se cortan como otros tubérculos tales como la yuca.

Apartado 3: limpio, libre de polvo, barro y prácticamente libre de cualquier materia extraña visible;

Comentario/justificación EE.UU.: Debido a que las papas de consumo se recogen de la tierra y no siempre se lavan para eliminar todas las partículas del suelo y de la tierra le recomendamos que esté apartado se modificará de la siguiente manera.

- prácticamente limpias y libres de cualquier materia extraña visible

Apartado 7 y 8:

Comentario/justificación EE.UU.: ambos apartados se pueden combinar para leer

- libres de defectos externos e internos tales como magulladuras y ennegrecimiento que afectan el aspecto, manteniendo la calidad del alimento.

Apartado 9: libre de agujeros que penetren en la pulpa

Comentario/justificación EE.UU.: Este apartado se elimina al cubrir las disposiciones en el apartado cuarto.

2.1.2 Requisitos de madurez

Comentario/justificación EE.UU.: para mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y verduras frescas para los tubérculos/ productos similares y con las prácticas comerciales, se recomienda una oración que indique que las papas de consumo se desarrollarán adecuadamente. Uno de los métodos indica que las papas de consumo se desarrollan adecuadamente con cáscaras bastante firmes. Si no se desarrollan adecuadamente, las cáscaras de las papas de consumo son propensas a desprenderse o descascararse. Se propone lo siguiente

- Las papas de consumo deben desarrollarse adecuadamente

2.2 CLASIFICACIÓN

2.2.1 Clase extra:

Comentario/justificación EE.UU.: Las investigaciones indican que las papas de consumo no se negocian a nivel internacional o nacional dentro de los EE.UU. en la "clase extra". Por lo tanto se recomienda una reconsideración de la inclusión de "Extra" en la norma.

2.2.2 Clase I - Apartado 3: la tierra y la materia extraña no debe exceder el 0.25%.

2.2.2 Clase II - Apartado 3: la tierra y la materia extraña no excederán el 0.25%.

Comentario/justificación EE.UU.: Los EE.UU. recomiendan la eliminación de ambos apartados. Estos requisitos ya se contemplaron en el Requisito Mínimo – apartado 3 “prácticamente limpios”. Además, el establecimiento de tales tolerancias de minuto para el suelo y las sustancias extrañas en un producto que se cosecha desde la tierra y que no siempre se lavó, no es práctico.

3. DISPOSICIONES CONCERNIENTES AL TAMAÑO

Comentario/justificación EE.UU.: Actualmente, no hay ningún requisito de tamaño uniforme, ya sea por el diámetro o por el peso en el comercio internacional de papas de consumo. Por lo tanto, la imposición de un único parámetro de tamaño y acompañando de los códigos de tamaños será muy perjudicial para el comercio. Por esta razón, las disposiciones concernientes al tamaño deberán ser simples y flexibles; deben permitir todos los métodos de tamaño preexistentes que se usarán. En este respecto, se propone lo siguiente:

Las papas de consumo se pueden medir por diámetro o conforme a las prácticas comerciales existentes.

A. Diámetro:

El tamaño se determina por el diámetro ecuatorial (esto es, la mayor dimensión en ángulo recto con el eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del tallo) de la papas de consumo (en mm) de conformidad con lo siguiente:

- La designación de "papa pequeña" se limita a las papas de consumo con diámetros entre 18mm y 30 mm.
- Los rangos entre 30 mm y 75 mm para grandes variedades de papas de consumo.
- Los rangos entre 35 mm y 80 mm para variedades alargadas de papas de consumo.

Las papas de consumo tanto de variedades alargadas y redondas superiores a su tamaño máximo indicado están permitidos, siempre que la máxima diferencia de tamaño entre los tubérculos más pequeños y los más grandes en un mismo envase no sea superior a 30 mm.

B. Cuando se mida por las prácticas comerciales existentes, el paquete se debe marcar con el tamaño utilizado.

4.1 Tolerancias de calidad

La inclusión de las tolerancias para las papas de consumo que están congeladas, que se afectan por la pudrición blanda o una descomposición húmeda.

Comentario/justificación EE.UU: Los operadores y reguladores suelen hacer asignaciones de defectos para la congelación incidental, la pudrición blanda y la descomposición interna que afecta a las papas de consumo en el comercio internacional. Además, la naturaleza fisiológica de las papas de consumo los hace propensos al deterioro por un ligero cambio en el almacenamiento o la exposición incidental a una unidad afectada no detectada. También creemos que el establecimiento de una tolerancia para estos defectos facilita la aplicación de la norma y construye la transparencia en el comercio internacional de papas de consumo. A este respecto, se proponen las siguientes oraciones para su inclusión en el extremo de los requisitos de tolerancia de calidad en cada una de las siguientes clases:

4.1.2 Clase I: No más del 2,0 por ciento para las papas que se congelan o se ven afectadas por la pudrición blanda o descomposición húmeda

4.1.2 Clase II: No más del 2,0 por ciento para las papas que se congelan o se ven afectadas por la pudrición blanda o descomposición húmeda

4.3 Tolerancias de las otras variedades

Inclusión de una tolerancia para las otras variedades

Comentario/justificación EE.UU: La mezcla incidental de variedades de semilla de papa similares, las dificultades para identificar variedades estrechamente relacionadas, la reversión papas de consumo a las características parentales, los métodos de producción y cosecha - hacen una distinción varietal entre algunas variedades de papas de consumo muy difíciles entre la producción y las etapas posteriores a la cosecha. En muchos casos las diferencias varietales solamente se notan durante la evaluación de la conformidad, por lo que recomendamos la siguiente tolerancia:

4.3 Tolerancias de otras variedades

Se permite el 2 por ciento de peso de las otras variedades.

5. DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LA PRESENTACIÓN

5.1 UNIFORMIDAD

Comentario/justificación EE.UU: Esta sección de la norma debería reflejar la práctica de comercio de mezclas de papas de consumo claramente diferentes en el mismo paquete de ventas. En este sentido, se recomienda lo siguiente como un segundo párrafo en el apartado 5.1:

Sin embargo, una mezcla de productos de diferentes papas de consumo puede empaquetarse juntas en un paquete de venta, siempre que sean de calidad homogénea y, para cada variedad en cuestión, en origen.

Anexo III**ANTEPROYECTO DE PAPA DE CONSUMO CODEX ESTÁNDAR****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de papatas de consumo obtenidas de *Solanum tuberosum*, de la familia Solanaece, que se suministre al consumidor después de la preparación y empaquetado. Se excluyen las papas de consumo para el procesamiento industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las clases, sujetas a las disposiciones especiales para cada clase y las tolerancias permitidas, las papas de consumo deben:

- firme, de aspecto fresco y entero - **sin eliminar ninguna parte por cualquier medio;**
- se excluye el sonido, que produce que se presenten podredumbre u otras alteraciones que no son adecuados para el consumo;
- **prácticamente** limpias, ~~libre de polvo y barro~~ y ~~prácticamente~~ libre de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente libre de insectos, gusanos, plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- libres de humedad externa anormal, excepto la condensación consiguiente a su eliminación de una cámara frigorífica;
- estar libres de cualquier olor y/o sabor extraño.
- libre de **defectos** externos e **internos ennegrecimiento;** **tales como magulladuras y ennegrecimiento que afectan el aspecto, manteniendo la calidad del alimento.**
- ~~libre de magulladuras;~~
- estar libres de daños causados por bajas temperaturas
- ~~libre de agujeros que penetren en la pulpa~~ **[Esto se cubre en ^{el apartado} cuatro]**
- libre de brote
- libre de costra, pudrición blanda y descomposición húmeda

2.1.1 El desarrollo y condición de las papas de consumo debe ser tal que le permita:

- resistir el transporte y manejo; y
- llegar en condición satisfactoria al lugar de destino.

2.1.2 Requisitos de madurez

- **Las papas de consumo se deben desarrollar adecuadamente, teniendo en cuenta las características de la variedad o tipo comercial y la zona en que se producen.**

2.2 CLASIFICACIÓN

Las papas de consumo se clasifican en tres clases, como se define a continuación:

[2.2.1 “Extra” Clase]

Las papas de consumo en esta clase deben ser de calidad superior. Deben desarrollarse bien y tener las características de la variedad en relación a la forma, aspecto y desarrollo.

Deben estar libres de defectos incluyendo contusiones, cortes, costra rojiza, Rhizoctonia, coloraciones verdes y prácticamente exentas de tierra, con la excepción de defectos superficiales muy leves, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, el mantenimiento calidad y presentación en el envase.

2.2.2 Clase I

Las papas de consumo en esta clase deben ser de buena calidad. Deben ser características de la variedad en relación a la forma, aspecto y desarrollo.

Sin embargo, se pueden permitir los siguientes defectos leves, considerando que no afecten el aspecto general del producto, la calidad, la calidad de conservación y la presentación en el empaque:

- ligeros defectos en la forma y color;
- ligeros defectos tales como raspaduras, marcas, raspaduras y manchas que no exceden el 5% del total del área de la superficie.
- ~~— la tierra y la materia extraña no debe exceder el 0.25%.~~
- el enverdecimiento no será de más de 1% en número y no debe cubrir más del 10% de la superficie total.

Lo defectos, no deben, en ningún caso, afectar la pulpa del producto.

2.2.3 Clase II

Esta clase incluye papas de consumo que no califican para ser incluidas en las clases más altas pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la sección 2.1.

Se permiten los siguientes defectos, considerando que las papas de consumo conserven sus características esenciales con respecto a la calidad, la calidad de conservación y la presentación:

- defectos en la forma y color;
- defectos de la cáscara, tales como raspaduras, marcas, raspaduras y manchas que no exceden el 10% del total del área de la superficie.
- la tierra y la materia extraña no excederán el 0.5%.
- el enverdecimiento no deberá ser de más de 1% en número y no debe cubrir más del 12.5 % de la superficie total.

Lo defectos, no deben, en ningún caso, afectar la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES CONCERNIENTES AL TAMAÑO

~~El tamaño se determina por el diámetro ecuatorial (esto es, la mayor dimensión en ángulo recto con el eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del tallo) de la papas de consumo (en mm) de conformidad con lo siguiente:~~

Código de tamaño	Diámetro ecuatorial en mm
A (Papa pequeña)	18.1-28.0
B	28.1-45.0
C	45.1-65.0
D	65.1-80.0
E	Más de 80

Las papas de consumo se pueden medir por diámetro o conforme a las prácticas comerciales existentes.

A. Diámetro: El tamaño se determina por el diámetro ecuatorial (esto es, la mayor dimensión en ángulo recto con el eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del tallo) de la papas de consumo (en mm) de conformidad con lo siguiente:

- Para la designación de la "papa pequeña" el tamaño oscila entre los 18mm y 30 mm.
- Los rangos entre 30 mm y 75 mm para grandes variedades de papas de consumo.
- Los rangos entre 35 mm y 80 mm para variedades alargadas de papas de consumo.

Las papas de consumo tanto de variedades alargadas y redondas superiores al tamaño máximo indicado están permitidos, siempre que la máxima diferencia de tamaño entre los tubérculos más pequeños y los más grandes en un mismo envase no sea superior a 30 mm.

B. Cuando se mida por las prácticas comerciales existentes, el paquete se debe marcar con el tamaño utilizado.

4. DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias con respecto a la calidad y tamaño en cada empaque de producto que no satisfaga los requisitos de la clase indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Clase "extra"

El cinco por ciento en número o en peso de las papas de consumo que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Clase I

El diez por ciento en número o en peso de las papas de consumo que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. **No más del 1 por ciento de las papas que se congelan o se ven afectadas por la pudrición blanda.**

4.1.3 Clase II

El diez por ciento en número o en peso de las papas de consumo que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten descomposición, magulladuras pronunciadas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. **No más del 2 por ciento de las papas que se congelan o se ven afectadas por la pudrición blanda.**

4.2 TOLERANCIAS DE TAMAÑO

Para todas las clases o formas de presentación, el 10% en número o en peso de las papas de consumo que correspondan al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el paquete.

4.3 TOLERANCIA DE OTRAS VARIEDADES

se permite el 2 por ciento de peso de las otras variedades.

5. DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LA PRESENTACIÓN

5.1 UNIFORMIDAD

El contenido de cada empaque debe ser uniforme y sólo contener papas de consumo del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y tamaño (si se mide el mismo).

Sin embargo, una mezcla de productos de diferentes papas de consumo puede empaquetarse juntas en un paquete de venta, siempre que sean de calidad homogénea y, para cada variedad en cuestión, en origen.

La parte visible del contenido del empaque debe ser representativo de todo el contenido.

5.2 EMPAQUETADO

Las papas de consumo se deben empaquetar de tal forma que se proteja el producto de forma adecuada. Los materiales utilizados dentro del empaque deben estar nuevos¹, limpios y de una calidad tal para evitar que se cause cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o calcomanías que muestran las especificaciones de comercio, considerando que la impresión o etiquetado se ha hecho con tinta o pegamento no tóxico.

Las papas de consumo se empaquetarán en contenedores que se ajusten con las secciones pertinentes del *Código de prácticas para el empaquetado y transporte de frutas y verduras Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los contenedores

Los contenedores deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación de las papas de consumo. Los empaques deben estar libres de toda materia y olor extraño.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 PAQUETES DEL CONSUMIDOR

¹ Para los propósitos de esta norma, ésta incluye material reciclado de calidad alimentaria.

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CODEX STAN 1-1985), las siguientes disposiciones aplican:

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "Papa de consumo" y se puede etiquetar a nombre de la variedad o tipo comercial.

6.2 CONTENEDORES NO MINORISTAS

Cada empaque debe portar las siguientes particularidades, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de manera legible e indeleble, y visibles desde el exterior o en los documentos que acompañan el embarque.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, empaquetador o despachador: Código de identificación (opcional)².

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto "Papa de consumo" si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (opcional) La forma de la papa de consumo se deberá marcar en la etiqueta tal como ovalada, redonda y larga.

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, opcionalmente, distrito donde se cultivaron, o nombre del lugar nacional, regional o local.

6.2.4 Identificación comercial

– Clase;

6.2.5 Marca de inspección oficial (opcional)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto regulado por la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto regulado por la presente norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y verduras frescas* (CAC/RCP 53-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de prácticas de higiene y Códigos de prácticas.

8.2 el producto debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

FILIPINAS

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Filipinas propone simplificar los requisitos mínimos de las papas de consumo sobre lo siguiente:

- De consistencia firme, estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.
- Exentas de podredumbre visible, insectos muertos y vivos, moho y otros contaminantes.
- Estar sanas, exentas de coloración verdosa* y tener tubérculos bien desarrollados.

² La legislación nacional de cierto número de países requiere la declaración explícita del nombre y dirección. Sin embargo, en el caso en que se utilice un código, el "envasador o expedidor (o abreviaturas correspondientes)" se deberá indicar en estrecha relación con la marca de código.

- Los tubérculos deben tener apariencia normal, la cual es similar a las características de la variedad.

* (La apariencia de color verde en el tubérculo indica la presencia de solanina, un factor anti-nutricional. La dosis tóxica es 20=25 mg (<http://www.accessdata.fda.gov>))

2.1.2 Requisitos de Madurez

El término “suficientemente desarrolladas” debe ser reemplazado por fisiológicamente maduras, de modo que se lea:

Las papas de consumo deberán estar **fisiológicamente maduras** 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. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Filipinas propone que la clasificación por calibre de las papas de consumo se haga de acuerdo al tamaño, con base en el diámetro y el peso mostrado en el siguiente cuadro. (PNS/BAFPS 53:2007)*

Calibre	Diámetro (cm)	Peso (g)
Jumbo	> 9,0	> 350
Super	8,1 – 9,0	301 - 350
Extra Grande	7,1 – 8,0	251 - 300
Muy Grande	6,1 – 7,0	201 – 250
Grande	5,1 – 6,0	151 - 200
Mediana	4,1 - 5.0	101 - 150
Pequeña	3,0 – 4,0	50 - 100
Canica/muy pequeña	< 3,0	< 50

* Norma Nacional Filipina / Oficina de Normas de Agricultura y Productos Pesqueros (*Philippine National Standard/Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards*) (PNS/BAFPS)

INDIA

Comentarios Generales:

India aprecia las deliberaciones hechas por los miembros del GTE sobre el programa.

Comentarios Específicos:

1) El párrafo 1 de la Sección 1 “DEFINICIÓN DEL PRODUCTO” se puede leer como:

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

Justificación: las palabras “después de su acondicionamiento y envasado” necesitan revisarse y eliminarse, ya que en los países Asiáticos no se da tratamiento para las papas de consumo antes de su comercialización.

2) La sección 2.1 “DEFINICIÓN DEL PRODUCTO” se puede leer como:

- (i) La viñeta 10, párrafo 1 se puede leer como:
- Presentar una piel bien formada que cubra toda la superficie del ~~tubérculo~~.
- (ii) La viñeta 7, párrafo 2 se puede leer como:
- Costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no debe extenderse más de un cuarto de la superficie ~~del tubérculo~~;

JAPÓN

Japón agradece los esfuerzos de India por liderar el grupo de trabajo electrónico y preparar el anteproyecto. Nos complace proporcionar los siguientes comentarios al Anteproyecto de Norma para las papas de consumo en el Trámite 3.

Comentarios específicos

2.1. *Requisitos Mínimos*

Con respecto a las “plagas”, Japón está interesado en buscar aclarar a qué pertenece “plagas”.

3. *Disposiciones relativas a la clasificación por calibres*

Japón considera que las papas de consumo pueden ser clasificadas por diámetro, número o peso. Por ejemplo, las papas de consumo en Japón generalmente se clasifican por peso. Para evitar interferir con las prácticas de comercio pre-existentes, proponemos agregar los textos que se proponen en el documento CX/FFV 15/19/10. Nuestras propuestas son como sigue. Los nuevos textos se presentan **subrayados/en negritas** y los borrados en ~~letras tachadas~~.

Las papas de consumo se pueden clasificar por diámetro, número o peso; o de acuerdo con las prácticas de comercio pre-existentes. Cuando se clasifiquen por calibre de acuerdo con las prácticas de comercio pre-existentes, el envase debe ser etiquetado con el calibre y el método utilizado.

El ~~C~~calibre (si se clasifica por calibre) se determina mediante el diámetro ecuatorial (significa la dimensión más grande del ángulo derecho al eje longitudinal con respecto a la posición del extremo del pedúnculo) de la papa de consumo (en mm), **la siguiente tabla es una guía y se puede utilizar de manera opcional** ~~de acuerdo con el siguiente cuadro:~~

Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm
A (papas tiernas)	18-24
B (variedades alargadas)	25-75
C (variedades redondas)	35-80
D	Más de 80

KENYA

COMENTARIO GENERAL

Kenya agradece el trabajo hecho por el grupo de trabajo electrónico liderado por la India para plantear el documento de trabajo a los miembros del Codex y obtener sus comentarios.

COMENTARIO ESPECÍFICO

Kenia propone que el “inciso 1” de abajo sea el “ALCANCE” de la norma ya que no define el producto, sino que proporciona el alcance del producto que va a ser cubierto en el cuerpo de la norma. Esto es consistente con el formato del borrador de las normas del codex como se estipula en el manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarios en su 23ª Edición. Esto también alterará todos los incisos en esta norma, de modo que el inciso uno será el “alcance” y el inciso dos será la “Descripción” “definición”, etc.

Proponemos que se reemplace la palabra “debe” por “deberá” en todo el borrador de la norma para que sea consistente con las otras normas del codex y textos relacionados.

1. ~~DEFINICIÓN DEL PRODUCTO~~ ALCANCE

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

2. DESCRIPCIÓN (NUEVO)

Las papas de consumo deberán ser productos maduros de la especie *Solanum tuberosum* L. y sus híbridos cultivados de su tubérculo, utilizados principalmente para consumo humano, que habrán de suministrarse frescos al consumidor y / o envasados para su venta a granel.

Justificación: Kenya propone que las papas de consumo se describan claramente de acuerdo al formato de las normas de producto del codex del manual de procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius.

Por lo tanto, el número de incisos siguientes se ha visto afectado por esta inclusión ya que se han acomodado adecuadamente.

2-3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papas **deben deberán:**

- estar **enteras intactas** y firmes;

Comentario: Reemplazar enteras con intactas.

Justificación: Su palabra descriptiva.

- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible¹;
- estar prácticamente exentas de plagas, deformidades² y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por bajas temperaturas o altas temperaturas;
- exentas de ennegrecimiento interno;
- prácticamente sin brotes, ~~es decir, brotes no mayores a 3 mm de largo;~~

Comentario: Borrar la segunda parte del inciso para que la oración se lea “prácticamente sin brotes”.

Justificación: La parte borrada contradice la primera parte. Hay un aumento en el contenido de

glicoalcaloides en los tubérculos en brote, lo cual hace que no sean seguros para su consumo.

- estar prácticamente exentas de podredumbre blanda y degradación húmeda;
- presentar una piel bien formada que cubra toda la superficie del tubérculo.

Las papas ~~deben~~ **deberán** estar exentas de defectos externos e internos que afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase tales como:

- manchas oscuras debido al calor;
- grietas (incluyendo el crecimiento de grietas), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (sólo para las variedades de que la piel no es usualmente áspera). ~~superior a 4 mm de profundidad;~~

Comentario: Borrar “~~superior a 4 mm de profundidad~~” en el párrafo anterior.

Justificación: Las grietas de cualquier tipo deforman las papas y pueden ser puntos de entrada para enfermedades durante el almacenamiento, aumentar el desperdicio durante el procesamiento y reducir el valor estético.

- ~~coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie y que puede ser eliminado mediante un pelado normal no constituye un defecto;~~

Comentario: Proponemos que coloración verde deberá estar ausente, borrar la segunda parte de la oración.

Justificación: La coloración verde es un defecto serio y con frecuencia no es superficial, por lo tanto no califica para removerse mediante el pelado normal.

- manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 4 mm de profundidad;
- manchas pardas (rojizas), 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 debe extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo;~~

Comentario: Borrar ‘...~~con una profundidad de 2 mm o más;~~’ y ‘~~costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no debe extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo;~~’

Justificación: Nuestras normas nacionales recomiendan que la papa no tenga costra y costra de la papa como polvo.

- daños causados por congelación o refrigeración.

2-3.1.1 El desarrollo y condición de las papas **debe** **deberán** ser tales que les permitan:

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

2. 3.1.2 Requisitos de Madurez

Las papas deben ~~deben~~ **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.

2.3.2 CLASIFICACIÓN

Las papas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.3.2.1 Categoría “Extra”

Las papas de esta categoría **deben deberán** ser de calidad superior y característicos de la variedad y / o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.

No ~~deben deberán~~ tener defectos, incluyendo magulladuras, cortes, quemaduras, costra oscura (*Rhizoctonia solani*), ~~coloraciones verdosas y prácticamente exentas de tierra y materia extraña, no deberá exceder de 0.25% por peso,~~ salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Comentario: ~~Borrar “coloraciones verdosas y prácticamente exentas de tierra y materia extraña, no deberá exceder de 0.25% por peso.”~~

Justificación: para la categoría extra la coloración verde y, tierra y materia extraña deberán de ser nulas.

2.3.2.2 Categoría I

Las papas de esta categoría **deben deberán** ser de buena calidad y características de la variedad en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.

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:

- defectos leves de forma **y color;**

Comentario: Defectos superficiales (defectos leves) deben de calificarse en un punto. Borrar y ~~color.~~

Justificación: la oración es subjetiva y por lo tanto debe ser clara. La diferencia de color puede implicar mezcla de variedades.

- defectos leves de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán ser superior de 2% en número y no deberá exceder el 5% de la superficie del tubérculo;
- tierra y materias extrañas no deberán ser superior de ~~0,5~~ 0.1% en peso;

Comentario: Tierra no permitida, 0.1% de materia extraña.

Justificación: la tierra y materia extraña debe ser mínima ya que son portadores de plagas y enfermedades.

- ~~el pardeamiento (enverdecimiento) no deberá ser superior de 1% en número y no deberá afectar a más del 10% de la superficie del tubérculo;~~

Comentario: el pardeamiento (*enverdecimiento*) deberá de ser nulo.

Justificación: En esta categoría no se tolerará el pardeamiento.

En ningún caso los defectos deben deberán afectar a la pulpa del producto.

2.3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las papas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las papas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y color;
- defectos de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán ser superior de 5% en número y no deberá afectar a más del 10% de la superficie del tubérculo;

- tierra y materias extrañas no deberán ser superior de 1% en peso;
- el pardeamiento (enverdecimiento) no deberá ser superior de 1% en número y no deberá afectar a más del 12,5% de la superficie del tubérculo.

Comentario: Proponemos borrar las viñetas 3 y 4 anteriores. La tierra no deberá permitirse, 0.1% de materia extraña, pardeamiento nulo.

Justificación: Tierra y materia extraña debe ser mínimo ya que son portadores de plagas y enfermedades, y no debe de tener pardeamiento.

En ningún caso los defectos ~~deben~~ **deberán** afectar a la pulpa del producto.

~~3.~~ 4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

~~4.~~ 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

~~4.~~ 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

~~4.~~ 5.1.1 Categoría "Extra"

El ~~cinco~~ **dos** por ciento en número o en peso de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

~~4.~~ 5.1.2 Categoría I

El ~~diez~~ **cinco** en número o en peso de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. No se permitirá más de un 1,0% de papas afectadas por podredumbre seca o húmeda o blanda o descomposición interna.

~~4.~~ 5.1.3 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, magulladuras pronunciadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. No se permitirá más de un 2,0% de papas afectadas por podredumbre seca o húmeda o blanda o descomposición interna.

~~4.~~ 5.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

~~4.~~ 5.3 TOLERANCIAS PARA OTRAS VARIEDADES

~~5.~~ 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

~~5.~~ 6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase ~~debe~~ **deberá** ser homogéneo y estar constituido únicamente por papas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si están clasificadas por calibre). La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) ~~debe~~ **deberá** ser representativa de todo el contenido.

~~5.~~ 6.2 ENVASADO

Las papas ~~deben~~ **deberán** envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase ~~deben~~ **deberán** ser nuevos, estar limpios y ser de calidad 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 papas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

~~5.~~ 6.2.1 Descripción de los Envases

Los envases ~~deben~~ **deberán** satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las

papas. Los envases ~~deben~~ **deberán** estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

~~6.~~ 7. MARCADO O ETIQUETADO

~~6.~~ 7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

~~6.~~ 7.1.1 Naturaleza del Producto

~~6.~~ 7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENA AL PORMENOR

Cada envase ~~debe~~ **deberá** 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 fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

~~6.~~ 7.2.1 Identificación

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

Comentario: Para trazabilidad, el código de identificación no debe ser opcional.

Justificación: El tema de trazabilidad está establecido en nuestra legislación nacional.

~~6.~~ 7.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto “Papa de Consumo” si el contenido no es visible desde el exterior;
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial (~~facultativo~~).

Comentario: El nombre de la variedad o tipo comercial no debe ser facultativo sino más bien presentarse en las etiquetas.

Justificación: Para una fácil identificación y trazabilidad.

~~6.~~ 7.2.3 Origen del Producto

~~6.~~ 7.2.4 Especificaciones Comerciales

~~6.~~ 7.2.5 Marca de Inspección Oficial (~~facultativa~~)

~~7.~~ 8. CONTAMINANTES

~~7.8.1~~ El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

~~7.8.2~~ El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

~~8.~~ 9. HIGIENE

~~8.9.1~~ 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* (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.

~~8.9.2~~ El producto deberá 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* (CAC/GL 21-1997).

NUEVA ZELANDIA

Comentarios Generales:

Nueva Zelanda agradece a la India y a los participantes del grupo de trabajo electrónico por sus esfuerzos en la preparación del documento. Nueva Zelanda propone que se requiera un trabajo adicional sobre la racionalización de los requisitos mínimos ya que estos son extensivos. Los siguientes se proporcionan como

ejemplos relacionados con la racionalización: ‘exentas de daños causados por bajas o altas temperaturas’ y ‘manchas oscuras debido al calor’, así como “daños causados por congelación o refrigeración”.

Dado que las papas de consumo en el comercio internacional se pueden almacenar por periodos prolongados, las tolerancias por defecto necesitan reflejar esto, particularmente porque el punto de aplicación de la norma no se define.

Comentarios específicos:

1 Definición del Producto

Nueva Zelanda propone lo siguiente:

“Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de papa obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia *Solanaceae*, y sus híbridos, que habrán de suministrarse frescas al consumidor para su consumo, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las papas destinadas a la elaboración industrial”.

Justificación: Las papas de consumo pueden almacenarse por periodos prolongados. Para aclarar, Nueva Zelanda propone la redacción alternativa para evitar la propuesta de que el producto debe ser “fresco”.

2.1 Requisitos mínimos

Nueva Zelanda propone lo siguiente:

“- grietas (incluyendo grietas por cultivo), cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades (sólo para las variedades cuya piel no es usualmente áspera) ~~superior a 4 mm de profundidad~~”.

Justificación: Estos defectos son en detrimento de mantener la calidad y pueden poseer riesgo de inocuidad alimentaria.

2.2.2 Categoría I

Nueva Zelanda propone lo siguiente:

“- Tierra y materias extrañas no deberán ser superior de ~~0.5~~ 1.0% en peso.

Justificación: La tolerancia propuesta se alinea con la norma de la CEPE y se permite para los tubérculos que han sido cosechados bajo condiciones de humedad donde pueda ser muy difícil remover ya que se encuentran adheridos a la tierra.

3 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

Nueva Zelanda propone que el cuadro de tolerancias existente sea reemplazado por cuadros de tolerancia separados para su aplicación en variedades redondas o alargadas.

Cuadro de calibres para variedades REDONDAS:

Código de Calibre	Diámetro Ecuatorial en mm
A (Papa Tierna)	> 18 - 28
B	> 28 - 45
C	> 45 - 65
D	> 65 - 80
E	> 80

Nueva Zelanda propone que se desarrolle un cuadro adecuado para su aplicación a las variedades alargadas.

Justificación: Las disposiciones relativas a la clasificación por calibre se basan en el diámetro ecuatorial tanto para las variedades alargadas como para las ovaladas. El cuadro de calibre

requiere además racionalización ya que puede ser interpretado como solo una categoría de (C) para las papas redondas y otra (B) para las variedades alargadas.

6.1.1 Naturaleza del producto

Nueva Zelanda propone lo siguiente:

~~“Si el producto no es visible desde el exterior, e~~Cada envase **deberá** etiquetarse con el nombre del producto “Papa de Consumo” y ~~facultativamente,~~ con el de la variedad y/o tipo comercial” .

Justificación: Dada la importancia de la variedad en cuanto a la conveniencia para el uso previsto (para hornear, hervir, etc.), Nueva Zelanda propone que la inclusión de la variedad en la etiqueta debe ser obligatoria para asegurar que el consumidor pueda seleccionar las papas que se adapten a su propósito.

SANTA LUCÍA

(i) Comentarios Generales

Santa Lucía desea agradecer al grupo de trabajo electrónico liderado por la India por el trabajo hecho en la elaboración de un proyecto de norma para las papas de consumo. Santa Lucía reconoce que la papa de consumo es un producto muy importante, común y básico que se consume diariamente a nivel comercial y local. Las normas internacionales en ese sentido son bienvenidas para apoyar con los requisitos de producción comercial y local.

(ii) Comentarios Específicos

Sección 2.1 Pie de página 1

Santa Lucía no está de acuerdo en que “materia visible extraña” excluya “indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes”.

Las papas deberán estar exentas de materia visible extraña. Los inhibidores de brotes no deben presentarse visualmente en este punto del envasado. Adicionalmente, se deben observar los límites establecidos en la sección 7 para prevenir que estas ayudas para la producción se vuelvan un contaminante.

~~Borrar el pie de página 1 referenciado en la Sección 2.1 viñeta 2 “excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes.”~~

Sección 2.2

Santa Lucía propone que los límites máximos de tierra y materia extraña encontrados en las papas de consumo deberían disminuirse para cada categoría respectivamente. La tierra y materia extraña en los tubérculos de raíz pueden representar desafíos de SPS y motivo de preocupación por la cuarentena del producto. Se recomienda considerar el mantener esto en un mínimo todo el tiempo.

Inciso 2.2.1: **Categoría “Extra” tierra y materias extrañas no deberán ser superior a 0.1 % en peso.**

Inciso 2.2.2: **“Categoría I” tierra y materias extrañas no deberán ser superior a 0.25% en peso.**

Inciso 2.2.3: **“Categoría II” tierra y materias extrañas no deberán ser superior a 0.5 % en peso**

~~Inciso 2.2.1: “Categoría Extra” tierra y materias extrañas no deberán ser superior de 0.25 % en peso.~~

~~Inciso 2.2.2: “Categoría I” tierra y materias extrañas no deberán ser superior de 0.5 % en peso.~~

~~Inciso 2.2.3: “Categoría II” tierra y materias extrañas no deberán ser superior de 1 % en peso.~~

Sección 5 Inciso 5.1 línea 3

Editorial comment insert “of”

“(o lote **de** productos presentados a granel en el medio de transporte)”

Sección 6 Inciso 6.2.2 Naturaleza del producto

La mayoría de los productores identifican las papas de consumo como papas. Algunos utilizan la localización geográfica o la variedad para identificar estas papas no como etiquetado opcional. Se debe considerar el agregar una nota al pie de página que establezca la naturaleza del producto para que se pueda identificar como "papas" en algunos casos.

TAILANDIA

Queremos agradecer al Grupo de Trabajo liderado por la India por el borrador revisado. En general, estamos de acuerdo con el texto. Sin embargo, nos gustaría proporcionar comentarios adicionales como sigue:

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

13ª sangría

Queremos proponer que se borre esta sangría ya que la coloración verde está asociada con sustancias tóxicas de solanina y chaconina.

16ª sangría

Queremos proponer que se borre esta sangría ya que la costra es un microorganismo fitopatógeno.

2.2 CLASIFICACIÓN

Queremos proponer que se borre el detalle que permite tierra y materia extraña en la Categoría "Extra", ya que el suelo puede estar contaminado con nematodos parásitos de plantas. Además, queremos borrar la 4ª sangría en la Categoría I y Categoría II ya que la coloración verde está asociada con sustancias tóxicas de solanina y chaconina. El texto deberá leerse como sigue:

"2.2.1 Categoría "Extra"

No deberán tener defectos, incluyendo magulladuras, cortes, quemaduras, costra oscura (*Rhizoctonia solani*), coloraciones verdosas ~~y prácticamente exentas de tierra y material extraña, no deberá exceder 0.25% por peso~~, salvo los defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase."

2.2.2 Categoría I

~~-el pardeamiento (onverdecimiento) no deberá ser superior de 1% en número, y no deberá afectar más del 10% de la superficie del tubérculo;~~

2.2.3 Categoría II

~~-el pardeamiento (onverdecimiento) no deberá ser superior de 1% en número y no deberá afectar a más del 12.5% de la superficie del tubérculo."~~

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

4.1.2 Categoría I

No estamos de acuerdo con las tolerancias de descomposición interna, ya que no son adecuadas para su consumo. Si es necesario, la condición de la descomposición interna se debería especificar en una nota al pie de la página.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

Para el primer párrafo se debería seguir el modelo del Codex como a continuación:

"El contenido de cada envase (o lote para productos presentados a granel en el medio de transporte) deberá ser homogéneo y contener solo papas de consumo del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (si se clasifican por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido."

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.2.4 Especificaciones Comerciales

Queremos proponer una nueva sangría del texto como sigue:

- Categoría y
- Variedad y
- Calibre (si se clasifica por calibre)

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EMUE) quieren agradecer a todos los participantes en el grupo de trabajo electrónico y en particular a la India y Francia por liderar este trabajo, y por el buen progreso alcanzado.

La Unión Europea y sus Estados Miembros quieren presentar al Comité lo siguientes comentarios específicos:

Cambio propuesto	Comentario (justificación para el cambio)
2.1 Requisitos Mínimos	
<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras y intactas - <u>Estar sana, y exenta de podredumbre o deterioro que haga que no sea apta para el consumo</u> - - <u>Presentar un aspecto fresco</u> - firme, 	<p>“Entera” se debería reemplazar por “intacta” y “sana” y “presentar aspecto fresco” se deberían agregar. Esto sería conforme a lo que se propone en este modelo de norma bajo el tema 8 del programa, con el fin de que sea más claro y que se apegue a las normas del Codex.</p> <p>“Firme” debería estar en una sangría por separado.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Exentas de ennegrecimiento interno 	<p>Este requisito mínimo es cubierto por “sana”.</p> <p>Por lo tanto se debería eliminar.</p>

<p>– Prácticamente exentas de podredumbre blanda y degradación húmeda</p>	<p>Este requisito mínimo es cubierto por “sana”. Por lo tanto, se debería eliminar.</p>
<p>— Piel bien formada que cubra toda la superficie del tubérculo</p>	<p>Este requisito mínimo debería moverse a la sección 2.1.2 Requisitos de Madurez, de otro modo se duplicaría.</p>
<p>– Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro, que no superen los <u>4.5</u> mm de profundidad.</p>	<p>Con el fin de alinear las normas del Codex, tanto como sea posible, con otras normas ya existentes sobre el mismo producto, la profundidad máxima sería de 5 mm y no de 4 mm.</p>
2.2.1 Categoría Extra	
<p>Característicos de la variedad y / o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.</p>	<p>Las papas de consumo deben ser típicas de la variedad o tipos comerciales en todos los aspectos, no solo en cuanto a su forma, aspecto y desarrollo.</p>
<p>No deberán tener defectos incluyendo magulladuras, cortes, quemaduras, rizoctonia, coloraciones verdosas y prácticamente exentas de tierra y materia extraña, no deberá exceder de 0,25 % por peso,</p>	<p>Las tolerancias generales de “defectos superficiales muy leves” en esta clase, es una buena directriz. Cualquier lista de defectos que no se permita puede causar problemas, ya que no queda claro si esta lista de defectos está completa o no.</p> <p>El porcentaje permitido para materia extraña se debería mover a tolerancias.</p>
2.2.2 Categoría I	
<p>Deberán ser características de la variedad <u>y/o tipo comercial</u> en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.</p>	<p>Para que haya consistencia con el texto provisto en la Categoría Extra, y otras Normas, se debería incluir la referencia “tipo comercial”.</p> <p>Las papas de consumo deben ser típicaa de la variedad o tipos comerciales en todos los aspectos, no solo en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo.</p>
<p>– defectos leves de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán ser superior de 2% en número y no deberán exceder 5% de la superficie total del tubérculo.</p>	<p>La tolerancia del 2% de los tubérculos que muestran defectos leves de la piel es muy restrictiva. Como en otras normas de producto del Codex, se permiten defectos leves de la piel en el 100% de los tubérculos en la Categoría I.</p>
<p>— el pardeamiento (enverdecimiento) no deberá ser superior a 1% en número y no deberá afectar a más del 10% de la superficie del tubérculo.</p>	<p>Los requisitos mínimos restringen la coloración verde a una coloración verde pálido que no exceda 1/8 del tubérculo. Esto también sería el límite máximo en la Categoría I.</p> <p>La tolerancia para el 1 % de los tubérculos que muestran pardeamiento se deberá mover a la sección 4.1.2</p>
2.2.3 Categoría II	
<p>– defectos de la piel tales como rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas no deberán ser superior de 5% en número y no deberá afectar a más del 10% de la superficie del tubérculo.</p>	<p>La tolerancia del 5% de tubérculos que muestra defectos leves en la piel es muy restrictiva. Como en otras normas de producto del Codex existentes, los defectos en la piel se permiten en el 100% de los tubérculos de la</p>

	Categoría II.
<p>– el pardeamiento (enverdecimiento) no deberá ser superior de 1% en número y no deberá afectar a más del 12,5% de la superficie del tubérculo</p>	<p>El requisito mínimo restringe la coloración verde a una coloración verde pálido que no exceda 1/8 del tubérculo. Esto no se repetiría en la Categoría II.</p> <p>La tolerancia para el 1% de los tubérculos que muestran pardeamiento se debería mover a la sección 4.1.3.</p>
<p>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto. La pulpa deberá estar exenta de defectos mayores.</p>	<p>Es demasiado restrictivo solicitar “exenta de defectos en la pulpa” en la Categoría II. Es más apropiado pedir “exenta de defectos mayores”.</p>
3 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres	
<p>Calibre (si se clasifica por calibre) ...</p>	<p>Mientras no haya una provisión que lo permita, las papas no deberán ser clasificadas por calibre, el término “si se clasifica por calibre” se deberá borrar.</p> <p>Esto sería diferente si las propuestas subsiguientes se acordaran.</p>
<p>El calibre se determina por ... de acuerdo con el siguiente cuadro: Cuadro</p>	<p>Se debería borrar esta parte de la oración ya que el cuadro propuesto no se utiliza en todos los países, ni por todos los comerciantes. El cuadro también debería borrarse.</p> <p>La UE quiere discutir la distinción entre los requisitos relativos a los rangos de calibre fijos, como tal, así como las condiciones sobre los rangos de calibre permitidos para garantizar cierta uniformidad de calibre en los envases (tolerancias, como se anticipó en muchas normas internacionales). Los patrones de rangos de calibre que se fijaron (por ejemplo 25 – 75 mm), como se propuso en este documento pueden ser una desventaja para los operadores de negocios cuyos productos se adaptan mejor a diferentes rangos de calibre.</p>
4.1.1 Categoría Extra and 4.1.2 Categoría I	
<p>4.1.1 Categoría Extra Se permite el 5%, en número o en peso, de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5 por ciento en total puede consistir de producto que satisfaga los requisitos de calidad de la Categoría II.</p> <p>4.1.2 Categoría I Se permite un 10%, en número o en peso, de las papas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dentro de esta tolerancia, no más de 1 por ciento en total puede consistir de producto que no satisfaga los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos</p>	<p>Drafting modification.</p>

<p>mínimos. No se permitirá más de un 1,0% de papas afectadas por podredumbre seca o húmeda o blanda o descomposición interna.</p>	
5.2 Envasado	
<p>Las papas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, estar limpios y ser de calidad 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.</p> <p>1Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.</p>	<p>En el conocimiento de la falta de recursos y la conciencia pública sobre este asunto, se debería permitir la reutilización de material de envasado debidamente limpio</p>
Sección 6.2.2 Naturaleza del Producto	
<p>La forma del tubérculo (facultativo) de la papa se puede indicar en la etiqueta por ejemplo "ovalada", "redonda", "alargada".</p>	<p>Esta es una propuesta editorial para que haya consistencia dentro de la norma.</p>
<p><u>Se puede indicar el tipo de cocción.</u></p>	<p>Debería agregarse una última oración ya que en muchos países se indica el tipo de cocción para describir la calidad de la papa de consumo.</p>
Sección 6.2.4 Identificación Comercial	
<p>— variedad</p>	<p>Esta sangría deberá borrarse ya que se encuentra cubierta en la 2da sangría del párrafo 6.2.2</p>
6.3 Vehículo de transporte	
<p><u>Para transportar las papas de consumo a granel, es decir directamente cargadas en un vehículo de transporte, los detalles requeridos en la sección 6.2 Envases no destinados a la venta al por menor, deberá aparecer en un documento que acompañe a los bienes, y anexarlo en un lugar visible dentro del vehículo de transporte.</u></p>	<p>Mientras que en la sección 5.1 las papas de consumo pueden presentarse directamente cargadas en un vehículo de transporte (sin algún envase), esto aún o se ve reflejado en las disposiciones sobre marcado o etiquetado.</p>