

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 - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 7

CX/FFV 19/21/8-Add1
Original Languages Only

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

21st Session
Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 - 11 October 2019

COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARD FOR YAM

(Comments submitted by Brazil, Colombia, Costa Rica, Cuba, European Union, Iraq, Jamaica, Malaysia, Mexico, Peru and USA)

BACKGROUND

This document compiles the comments on the draft standard for Yam at Step 3 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 PROPOSED DRAFT STANDARD FOR YAM

General Comments	Members or observers
Cuba en principio apoya el documento elaborado por el Grupo de Trabajo	Cuba
agree with proposed draft , with regard.	Iraq
Jamaica would like to thank the Chairs of the EWG and all the participants that work to develop a international "Yam standard". While Jamaica continues to express that yam is a top export crop for Jamaica, we would like to see a standard develop to benchmark fairness in trade, and consumer safety. This requires all interested stakeholders playing a key role in the development to attain the right level of harmonization, and providing that all interest and concerns are taken into account in the development stages.	Jamaica
Perú a través de la Comisión técnica del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas, apoya el avance del anteproyecto de norma Codex para ÑAME para el trámite 4.	Peru

Specific comments	Members or observers/Rational
TITLE	
DRAFT STANDARD FOR YAM	
Costa Rica quisiera ratificar los comentarios mencionados durante la 20ª sesión del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas, sobre la necesidad de establecer un porcentaje de podredumbre en la categoría extra.	Costa Rica
2. DEFINITION OF PRODUCE	
DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	<p>Mexico</p> <p>Se recomienda agregar un segundo párrafo dentro de la Sección 2 Definición del producto de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El color de la carne de los ñames puede ser blanco, marfil, amarillo o morado. • La piel de los ñames puede ser de varios tonos de marrón púrpura-marrón y marrón-negro. También puede ser corcho, áspero o liso, inclinado / partido, pero sin exponer la carne subyacente, de piel clara o ligeramente transparente a través del color de la piel de la carne, ya que el color de la carne puede variar. <p>Justificación: la carne de los ñames varía en color y en algunas variedades el color puede mostrarse a través de la piel.</p> <p>La textura de la piel de los ñames varía según la variedad y, a veces, según el método de producción. Las texturas de la piel más comunes son suaves, ásperas/ásperas, con corcho y agrietadas/partidas, pero no exponen la carne subyacente.</p>
This standard applies to tubers from commercial varieties of yam of the Dioscoreaceae family obtained from the species <i>Dioscorea rotundata</i> Poir., <i>Dioscorea cayenensis</i> Lam., <i>Dioscorea alata</i> L., <i>Dioscorea esculenta</i> (Lour.) Burkill. and <i>Dioscorea trifida</i> L.f., to be supplied fresh to the consumer ¹ . Yams intended for industrial processing are excluded.	Malaysia
This standard applies to tubers from commercial varieties of yam of the Dioscoreaceae family obtained from the species <i>Dioscorea rotundata</i> , <i>Dioscorea cayenensis</i> , <i>Dioscorea alata</i> , <i>Dioscorea esculenta</i> and <i>Dioscorea trifida</i> , to be supplied fresh to the consumer ¹ . Yams intended for industrial processing are excluded. <u>The flesh of yams may be colored white, ivory, yellow or purple.</u> <u>The skin of yams may be white, pink, purplish-brown and brownish-black</u>	USA The flesh of yams and skin vary in color. In some instance the flesh color may show through the skin, and in other cases different yam varieties have identical skin color but different colored flesh. Therefore, the following is recommended as a second paragraph within the definition of produce:
3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	
3.1 Minimum Requirements	
intact; however, yam can be cut transversely provided that the cut surface is sufficiently cured;	Jamaica We encourage the use of a footnote to further justify that yams that are grown in the Caribbean and some sections of the world are reproduce from the yam head (main propagation source) to produce cut yams, and not by method of mini-set yams that are reproduced from biting the food source to culture smaller yams. Cut yams will carry one or two clean cut surfaces at both ends of the yam and are not intact as with the Mini-set technology yams

fresh in appearance;	<p>European Union Freshness in yams is strongly linked to firmness. As “firm” is already covered, this indent should be deleted.</p>
tener un aspecto fresco;	<p>Mexico Se recomienda enmendar el texto en la segunda viñeta "fresco en apariencia" con el siguiente texto: Piel curada: en algunas variedades de ñame, la piel con corcho, el desvanecimiento de la piel curada y / o las grietas de la piel que no se extienden dentro de la carne no se consideran defectos. Justificación: La frase "fresco en apariencia" no es adecuada para los ñames debido a sus características varietales de la piel, cuando se cura puede ser corcho, endurecido, de color marrón, púrpura o negro, con arboledas / estrías que no se extienden en la carne. . Algunos ñames tienen la piel agrietada de forma natural. La piel curada de algunas variedades (capa de cutícula) son propensas a las plumas. Estas características mencionadas entran en conflicto con la interpretación de "fresco en apariencia".</p>
fresh in appearance; Cured skin. In some yam varieties, skin cracks that do not extend into the flesh and/or the feathering of the cured skin are not considered as defects.	<p>USA The phrase “fresh in appearance” is not suited for yams because the skin characteristics of most yam varieties when cured are hardened having a brown, purplish or black color with groves/striations that do not extend into the flesh. Some have naturally occurring cracked skin. The cured skin of some varieties (cuticle layer) are prone to feathering. These characteristics are not consistent with the interpretation of “fresh in appearance”. It is recommended to replace “fresh in appearance” with the following:</p>
healthysound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption should be excluded;	<p>European Union</p>
healthy; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption should be excluded;	<p>Jamaica Replace Healthy with sound</p>
estar firmes;	<p>Mexico Cuarta viñeta: "limpio, prácticamente libre de cualquier materia extraña visible". Se recomienda enmendar el texto para excluir los materiales de embalaje/amortiguación de la siguiente manera: • Limpio, prácticamente libre de cualquier materia extraña visible; excluyendo fibra de coco / fibra de coco, aserrín, papel picado y otros materiales utilizados para embalaje / amortiguación protectora durante el transporte. Justificación: los ñames que se envían a menudo se embalan con material protector acolchado como fibra de coco, aserrín/pulpa de madera seca y papel picado para evitar roturas.</p>
clean, practically free of any visible foreign matter; excluding coconut fiber, saw dust and other materials used for protective packaging.	<p>USA 4th Bullet – “clean, practically free of any visible foreign matter”. Yams are often packed in protective cushioning material such as coconut fiber, saw dust/dried wood pulp and shredded paper. These materials are not foreign matter and should be addressed as follows in the bullet:</p>
3.1.1 Minimum Maturity Requirements	

<p>3.2 CLASSIFICATION</p>	<p>USA</p> <p>The requirements indicated for all three classes that are overly restrictive and seemingly overlooks the following factors:</p> <p>(i) The skin of yams differs widely in color, thickness, texture and firmness; therefore, the severity of skin bruises, scratches and other defects mainly depend on the yam variety.</p> <p>(ii) In most yam varieties, unless damage to the skin reaches the flesh, the damaged skin heals completely without progressing to the flesh. The skin of yams is not eaten. In some varieties that are cooked with the skin, the skin is peeled off before the yam is consumed.</p> <p>(iii) Many yam varieties with hard and thick skins do not display any external signs of pest damage or diseases affecting the skin unless deterioration is advanced, begin to affect the flesh or upon cutting/ or food preparation.</p> <p>(iv) Skin bruises, scratches and cuts are common in yams because they are harvested manually using gardening implements (spades, forks, and other type diggers). Yam harvesting is laborious, it requires concentration by harvesters while bending, squatting, kneeling and /or sitting on the ground to avoid damaging the tuber. Depending on the size of the yam, planting method used, and soil type more than one harvester is required. Hence an increased probability of damage to the product.</p> <p>Based on the stated facts, the U.S. recommends omitting "Extra" Class from the draft standard and revise the requirements for Classes I and II.</p>
<p>The yams are classified into three-two classes defined below:</p>	<p>USA</p>
<p>3.2.1 Extra class</p>	
<p>3.2.1 "Extra" Class</p>	<p>Jamaica</p> <p>Yam is highly delicate with some species very susceptible to physical and biological hazards. This category may be a litter difficult to achieve knowing the characteristics of yam being prone to damage (even during preparation physical damages can be observed) and spoilage even before reaching the market.</p> <p>It may be wise to have to category i.e Premium yam (Class 1) and Regular grade yam (Class 2).</p>
<p>3.2.1 Categoría "Extra"</p>	<p>Mexico</p> <p>Se recomienda omitir la clase "Extra" del borrador del estándar.</p> <p>Justificación: Las características físicas de los ñames, su método de producción, cosecha, poscosecha y prácticas comerciales no permiten usar esta clase.</p> <p>Los requisitos indicados para las tres clases son demasiado restrictivos y pasan por alto los siguientes factores:</p> <p>(i) La piel de los ñames difiere ampliamente en color, grosor, textura y firmeza; por lo tanto, la gravedad de los moretones, rasguños y otros defectos en la piel dependen principalmente de la variedad de ñame.</p> <p>(ii) En la mayoría de las variedades de ñame, a menos que el daño a la piel llegue a la carne, la piel dañada se cura completamente sin progresar a la carne. La piel de los ñames no se come. En algunas variedades que se cocinan con la piel, la piel se despega antes de ñame se consume.</p>

	<p>(iii) Muchas variedades de ñame con pieles duras y gruesas no muestran signos externos de daño por plagas de enfermedades que afectan la piel a menos que el deterioro avance, comience a afectar la carne o al cortar/o preparar alimentos.</p> <p>(iv) Los hematomas, rasguños y cortes en la piel son comunes en los ñames porque se cosechan manualmente con implementos de jardinería (espadas, tenedores y otros tipos de excavadoras). La cosecha de ñame es laboriosa y requiere concentración por parte de los recolectores que se doblan, se ponen en cuclillas, se arrodillan y / o se sientan en el suelo para evitar dañar el tubérculo. Dependiendo del tamaño del ñame, el método de plantación utilizado y el tipo de suelo, y dado que se requiere más de una cosechadora, existe una mayor probabilidad de daño al producto.</p>
<p>3.2.1 "Extra" Class</p>	<p>USA</p> <p>The requirements indicated for all three classes that are overly restrictive and seemingly overlooks the following factors:</p> <p>(i) The skin of yams differs widely in color, thickness, texture and firmness; therefore, the severity of skin bruises, scratches and other defects mainly depend on the yam variety.</p> <p>(ii) In most yam varieties, unless damage to the skin reaches the flesh, the damaged skin heals completely without progressing to the flesh. The skin of yams is not eaten. In some varieties that are cooked with the skin, the skin is peeled off before the yam is consumed.</p> <p>(iii) Many yam varieties with hard and thick skins do not display any external signs of pest damage of diseases affecting the skin unless deterioration is advanced, begin to affect the flesh or upon cutting/ or food preparation.</p> <p>(iv) Skin bruises, scratches and cuts are common in yams because they are harvested manually using gardening implements (spades, forks, and other type diggers). Yam harvesting is laborious, it requires concentration by harvesters while bending, squatting, kneeling and /or sitting on the ground to avoid damaging the tuber. Depending on the size of the yam, planting method used, and soil type more than one harvester is required. Hence an increased probability of damage to the product.</p> <p>Based on the stated facts, the U.S. recommends omitting "Extra" Class from the draft standard and revise the requirements for Classes I and II.</p>
<p>Yams in this class must be of superior quality and with the characteristics of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.</p>	<p>USA</p>
<p>4. PROVISIONS CONCERNING SIZING</p>	
<p>PROVISIONS CONCERNING SIZING</p>	<p>Brazil</p> <p>Brazil would like to highlight that Yam is a well-known and largely consumed produce in Brazil.</p> <p>Current trade of Yam in Brazil is consumer oriented to smaller/hand sized tubers. Higher valued produces have sizes ranging from 300 – 600 g/ unit.</p> <p>In that sense, we would like to suggest an amendment at the proposed Table in Section 4 - Provisions Concerning Sizing, in order to also reflect this new trend:</p>

	<p>Size Code A > 1.5 Size Code B > 1.0 – 1.5 Size Code C > 0.7 – 1.0 Size Code D > 0.3 – 0.7 Size Code E ≤ 0.3</p>																		
DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES	<p>Mexico Se recomienda expandir la tabla con más rangos de peso graduados de la siguiente manera:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>Código de tamaño</th> <th>Peso (rango en kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>> 8</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>> 6 - 8</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>> 4 - 6</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>> 2.5 - 4</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>> 1.5 – 2.5</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>> 1- 1.5</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>> 0.4 – 1</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>≤ 0.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>El rango de peso propuesto para el Código de tamaño A (1,5 kg y más grande) en la tabla de dimensionamiento es demasiado amplio y planteará problemas en el comercio y para la evaluación de la conformidad. Los ñames en el tamaño del comercio internacional varían de aproximadamente 175 a 5 kg y más grandes. Por lo tanto, recomendamos un enfoque más gradual para el dimensionamiento.</p>	Código de tamaño	Peso (rango en kg)	A	> 8	B	> 6 - 8	C	> 4 - 6	D	> 2.5 - 4	E	> 1.5 – 2.5	F	> 1- 1.5	G	> 0.4 – 1	H	≤ 0.4
Código de tamaño	Peso (rango en kg)																		
A	> 8																		
B	> 6 - 8																		
C	> 4 - 6																		
D	> 2.5 - 4																		
E	> 1.5 – 2.5																		
F	> 1- 1.5																		
G	> 0.4 – 1																		
H	≤ 0.4																		
	<p>Costa Rica Reemplazar Kg por kg.</p>																		
	<p>Malaysia The range of tuber weight between species may be wide. Thus, different size code for each species or group of species are recommended. to improve clarity and practicality.</p>																		
<p><u>Size Code</u> <u>Weight (range in Kg)</u> <u>A > 8</u> <u>B >6 - 8</u> <u>C >4 - 6</u> <u>D >2.5 - 4</u> <u>E >1.5 – 2.5</u> <u>F >1- 1.5</u> <u>G >0.4 – 1</u> <u>H ≤0.4</u></p>	<p>USA Yams in international trade size varies from about 175 grams to of 5 kgs and sometimes larger. Therefore, the weight range for Size Code A in the proposed sizing table is very broad and will pose problems in trade. for. Therefore, the following expanded table is recommended.</p>																		
5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES																			
5.1.1 EXTRA CLASS																			

<p>5.1.1 5.1.1 Categoría Extra</p>	<p>Costa Rica Costa Rica apoya el porcentaje propuesto por el grupo de trabajo electrónico en el inciso 5.1.1 Categoría Extra. “Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna”.</p>
<p>Se permite un 5%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la de esta categoría pero satisfacon <u>satisfagan</u> los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1%; de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.</p>	<p>Colombia No es conveniente incluir el texto tachado 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 inocuidad. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.</p>
<p>Five per cent, by number or weight, of yams not satisfying the requirements of this class but meeting the requirements of Class I. Included therein, is 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.</p>	<p>European Union The European Union and its Member States (EUMS) oppose allowing a tolerance for decay in “Extra” Class for yam. A tolerance for decay in “Extra” class would not be in line with the concept of “Extra” Class, which is a special status granted to products of exceptionally high quality. As yam in particular is not prone to decay at stages after preparation and packaging, a tolerance for decay in “Extra” class is not justified.</p>
<p>Five per cent, by number or weight, of yams not satisfying the requirements of this class but meeting the requirements of Class I. Included therein, is 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.</p>	<p>European Union In international trade, decay and rotting are not accepted.</p>
<p>5.1.2 CLASS I Diez por ciento, Se permite un 10% en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con <u>satisfagan</u> los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 1% de ñames afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.</p>	<p>Colombia No es conveniente incluir el texto tachado 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 inocuidad. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.</p>
<p>Ten percent by number or weight of yams not satisfying the requirements of this class, but meeting those of class II. Included therein, is 1% tolerance for decay, soft rot and/or internal breakdown.</p>	<p>Jamaica We seek to have 2 percent tolerance for decay in class one and two due to the nature of yam to spoil easily</p>
<p>5.1.3 CLASS II</p>	

<p>Diez por cientoSe permite un 10%, en número o en peso, de ñames que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta toleranciacategoría ni los requisitos mínimos, se permitirá un 2% con excepción de ñames los productos afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o desecomposición internao cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.</p>	<p>Colombia No es conveniente incluir el texto tachado 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 inocuidad. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.</p>
<p>5.2 SIZE TOLERANCE</p>	
<p>For all classes, if sized, 10.0% 10% by number or weight of yams not satisfying the requirements with regards to sizing.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>7.1.2 Origin of Produce</p>	
<p>En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de ñames de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad.</p>	<p>Colombia No se recomienda hacer la mezcla de variedades de ñame en un mismo envase, ya que cada variedad tiene una tasa de respiración diferente y condiciones de almacenamiento diferentes por lo que es posible que esto beneficie a unas variedades, pero no a otras, lo cual puede dar como resultado el daño del conjunto de ñames contenidos.</p>
<p>7.2.2 Name of Produce</p>	
<p>NameEach shall be labelled as to the name of the produce <name and may be labelled as to the name of the variety <and/or or commercial type>(optional)type.></p>	<p>European Union Standard layout</p>
<p>7.2.3 Origin of Produce</p>	
<p>In the case of a mixture of distinctly different varieties or species of yams of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety or species concerned.</p>	<p>European Union No provision on mixtures of varieties in section 6.1.</p>