

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA PATATA (PAPA) DE CONSUMO **CXS 339-2020**

Adoptada en 2020.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para la patata (papa) de consumo después de su acondicionamiento (por ejemplo, cepillado y/o lavado) y envasado. Si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de patata (papa) obtenidas de *Solanum tuberosum* L, de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las patatas (papas) de consumo destinadas a la elaboración industrial y las papas tempraneras¹.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las patatas (papas) de consumo deben:

- estar intactas;
- estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- tener un aspecto fresco y ser de consistencia firme;
- estar prácticamente limpias y exentas de cualquier materia extraña visible²;
- estar prácticamente exentas de plagas³;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor extraño;
- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar prácticamente exentas de brotes; es decir, la longitud máxima de los brotes no puede exceder 3 mm;
- estar exentas de defectos que afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase tales como:
 - coloración verde; coloración verde pálida no superior a un octavo de la superficie;
 - manchas oscuras;
 - grietas, cortes, picaduras, magulladuras o rugosidades superiores a 4 mm de profundidad;
 - deformidades graves;
 - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que superen los 5 mm de profundidad;
 - huecos o corazón negro y otros defectos internos;

¹ Las papas tempraneras son las papas que se cosechan antes de que estén totalmente maduras, que se comercializan de inmediato, pero que no pueden almacenarse y cuya piel no está totalmente formada, de tal modo que puede desprenderse fácilmente sin pelado

² La materia extraña visible excluye indicadores visuales de tratamiento con inhibidores de brotes

³ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria vigentes aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

- costra profunda común de la papa y costra polvorienta de la papa³ con una profundidad de 2 mm o más;
- costra superficial común de la papa, es decir, la mancha de la costra no deberá extenderse más de un cuarto de la superficie del tubérculo

El desarrollo y condición de las patatas (papas) deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las papas de consumo 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.

3.2 Clasificación

De conformidad con la Sección 5: Disposiciones relativas a las tolerancias, las patatas (papas) de consumo se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las patatas (papas) de consumo pueden ser clasificadas (calibradas) por diámetro, conteo o peso; o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Cuando se clasifican (calibran) por diámetro ecuatorial (esto es, la distancia máxima tomada desde el ángulo derecho con respecto al extremo más largo del tubérculo) de la patata (papa) de consumo (en mm) de acuerdo con el siguiente cuadro que puede servir de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Diámetro ecuatorial en mm
A (Grande)	más de 80
B (Redonda)	35-80
C (Larga)	25-75
D (Pequeña)	18-24

Sin embargo, la homogeneidad de calibre en envases destinados a la venta de hasta 5 kg de peso neto puede restringirse a un máximo de 30 mm entre el tubérculo más pequeño y el tubérculo más grande.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1 Tolerancias de calidad³

S.No.	Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de defectuosos por conteo o por peso		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1	(i) Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos mínimos incluyendo defectos (d), de los cuales no más de:	5	10	10
	(a) Congelado, podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna	1	1	2
	(b) Materias extrañas	0,25	0,50	0,50
	(c) Tierra	0,25	0,25	0,25
	(d) Defectos: - cortes - magulladuras o rugosidades - manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad - costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm - costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un 25% de la superficie - brotes que no superen 3mm - coloración verde que no supere 1/8 de la superficie o que no exceda 2 mm de profundidad;			
2	Tolerancias adicionales			
	(a) Producto perteneciente a otras variedades distintas a las señaladas	2	2	2
	(b) Tolerancias de calibre - fuera de calibre según se indica o se comercializa	10	10	10

Nota: El total de (a), (b), (c) y (d) no debe exceder el límite dado en (i). Si el producto no está clasificado, aplican las tolerancias para la Categoría II

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por patatas (papas) de consumo del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) y, facultativamente, el tipo de cocción (si está indicado).

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase destinado a la venta una mezcla de las patatas (papas) de consumo de colores claramente diferentes (exceptuando el verde) siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

6.2 Envasado

Las patatas (papas) de consumo deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria 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 patatas (papas) de consumo deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las patatas (papas) de consumo. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto “patatas (papas) de consumo” y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen⁴ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase debe 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 marcado se puedan leer desde el exterior). Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

7.2.2 Naturaleza del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>. La forma del tubérculo se puede indicarse en la etiqueta por ejemplo ovalada, redonda, alargada (facultativo).

7.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de las patatas (papas) de consumo de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad.

⁴ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de consignarse muy cerca de él la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

7.2.4 Especificaciones comerciales

- categoría
- calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)
- tipo de cocción, color de la pulpa, forma del tubérculo (facultativa)

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)**8. CONTAMINANTES**

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

- 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* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe 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* (CXG 21-1997).