

## **AGREGADO VIII**

**MERCOSUR/... SGT N° 3/P. Res N° ...**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO**

#### **(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 98/94)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 98/94, 38/98, 56/02 y 12/06 del Grupo Mercado Común (agregar la de Criterios para el reconocimiento de LMR)

#### **CONSIDERANDO:**

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR, y por ende contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales In Natura”.

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC N° 98/94, que aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y N° 12/06.

### **EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE**

Art.1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art.4 - Derogar la Resolución GMC N° 98/94.

Art.5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del ..../..../.....

**...SGT N° 3 - xxx, .../.../...**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO

#### 1 – OBJETIVO

Este Reglamento tiene por objetivo definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación del ajo destinado al consumo “in natura”. Este Reglamento no se aplica para ajo destinado a uso industrial.

El presente Reglamento Técnico tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de Ajo in natura luego de acondicionado y envasado.

#### 2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**3 – DEFINICIONES:** a los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1 – Ajo: Es el bulbo perteneciente a la especie *Allium sativum* L.

3.2 – Otras definiciones:

3.2.1 – Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto en cuanto a los aspectos botánicos, de apariencia, y modo de presentación.

3.2.2 – Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto, que permiten determinar las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénicos-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometan la calidad del ajo.

3.2.3.1 - Defectos graves: son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: flacidez, podredumbre, con moho, brotado, daños por plagas.

3.2.3.1.1 – **Flacidez:** bulbo que presenta uno o más bulbillos que han perdido firmeza.

3.2.3.1.2 - **Podredumbre:** daños patológicos y/o fisiológicos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.3 – **Con moho**: desarrollo de hongos en las túnicas externas.

3.2.3.1.4 – **Brotado**: emisión de hojas por el ápice de los bulbillos o dientes.

3.2.3.1.5 – **Daños por plagas**: lesiones causadas por insectos, nemátodes y arácnidos.

3.2.3.2 - Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: ramaleado, daños mecánicos, deformaciones, manchado, bulbo sin túnicas, bulbo abierto, bulbo incompleto y disco agrietado.

Observación: Brasil propone retirar: bulbo sin túnicas del grupo de defectos leves.

3.2.3.2.1 – **[Ramaleado]**: grupo de bulbillos que presentan separaciones de los dientes.// Grupo de bulbillos recubiertos por hoja protectora dándole apariencia de un solo bulillo.]

Observación: Evaluar la necesidad de permanencia o no de este defecto y en caso de decidir su permanencia, mejorar su definición.

3.2.3.2.2 – **Daños mecánicos**: lesiones de origen mecánico físico que se observan en las túnicas o en los bulbillos.

Observación: Evaluar la posibilidad de agrupar los daños, en un único concepto de daño superficial, teniendo como antecedente el P. Res. 01-07 Rev. 1 RTM tomate

3.2.3.2.3 - **Deformaciones**: alteraciones o desviaciones de la forma característica del cultivar.

3.2.3.2.4 - **Manchado**: cambio de la coloración normal que supera el 25 % de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.5 - **Bulbo sin túnicas**: bulbillos que presentan más de diez por ciento (10%) de la superficie desprovista totalmente de túnicas.

Ver Observación anterior sobre bulbo sin túnicas

3.2.3.2.6 - **Bulbo abierto**: el que presenta los bulbillos separados en más de un tercio (1/3) de su largo en la región apical.

3.2.3.2.7 - **Bulbo incompleto**: aquel que le falta uno o más bulbillos.

3.2.3.2.8 – **Disco agrietado**: bulbo que presenta partido el disco basal.

3.2.4 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, que permita su debida identificación.

3.2.5 - Lote: Cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.6 - Producto a granel: producto expuesto a la venta al consumidor final sin ningún tipo de envase.

3.2.7 - Humedad externa anormal: aquella que se presenta en la superficie del bulbo no proveniente de la condensación.

3.2.8—Calibre: ~~diámetro ecuatorial del producto expresado en milímetros.~~

#### 4. REQUISITOS GENERALES

4.1 - Los ajos deberán tener las características del cultivar bien definidas, estar sanos, limpios, enteros, firmes y ser de coloración uniforme. No presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de ajo que no se ajuste a los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo in natura, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

#### 5 – CLASIFICACIÓN

5.1 - Los ajos serán clasificados en Tipos Comerciales, Calibres y Categorías.

5.1.1 –Tipo Comercial: De acuerdo a la coloración de las túnicas de los bulbilllos (dientes) se consideran: Blancos, castaños, colorados, morados, rosados y violetas.

5.1.2 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo, los ajos serán clasificados en rangos de calibres.

Los calibres se definen en TABLA 1.

TABLA 1. Calibres para ajos expresados en milímetros

Calibre	Mayor diámetro transversal (mm)
3	26 a 35
4	36 a 45
5	46 a 55
6	56 a 65
7	66 a 75
8	76 a 85

5.1.2.1 – Tolerancia de calibre: En todas las categorías se permite una tolerancia total del 10% (DIEZ POR CIENTO) en número o en peso de ajos que no cumplan los requisitos de calibre, siempre y cuando los frutos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.2.2. – El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder a 20% (VEINTE POR CIENTO) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados fuera igual o superior a 100.

5.1.2.3 - Los envases del lote que no se ajusten a las disposiciones referentes a tolerancia de calibres deberán ser reclasificados y reetiquetados para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.3. Categorías: Los ajos serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la TABLA 2 de este Reglamento. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 ó I o Cat. 1 ó I; Categoría 2 ó II o Cat. 2 ó II.

TABLA 2

Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría expresados en porcentaje de unidades en la muestra

TIPO CATEGORÍA	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	BROTADO	DANOS POR PLAGAS	PODREDUMBRE	CON MOHO	FLACIDEZ	GRAVES	LEVES
EXTRA	4 2	4 2	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	4 3	4 3	1	2	4	5	10
CATEGORIA II	2 5	2 5	4 2	3	8	10	20

5.1.3.1 Será considerado como fuera de categoría, al lote de ajos que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves aisladamente o el total de defectos graves o el total de defectos leves que exceden los límites máximos establecidos para la categoría 2, de la TABLA 2 de este Reglamento, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.1.3.2 En caso de imposibilidad de reclasificación del lote a ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá ser destinado al consumo in natura, pudiendo darle otra finalidad conforme al caso.

5.1.3.3 Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, prohibiendo su comercialización interna, el lote de ajos que presente una o más situaciones indicadas a seguir:

I - mal estado de conservación, como cualquier factor que resulte del deterioro generalizado del producto;

II - más del 10 % (DIEZ POR CIENTO) de podredumbre o más del 30 % (TREINTA POR CIENTO) de ajos con moho;

III - olor extraño, no propio del producto que no pueda utilizarse para el consumo humano.

## 6 – ENVASADO Y EMPAQUE

6.1 – Los ajos deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar de modo de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

6.2 – Los materiales utilizados para el acondicionamiento de los ajos deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los bulbos.

6.3 – Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que los mismos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

## 7 – MODOS DE PRESENTACION

7.1 – Los ajos serán empacados en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraño al producto. Los envases serán, para ajos sueltos, en cajas de madera, cartón o plásticas hasta 10 kilogramos, bolsas de mallas para bulbos acondicionados en un envase secundario rígido.

**Observación: Evaluar ítem 7.1**

7.2 - Se permitirá por envase hasta un 3% (TRES POR CIENTO) en más y en menos del peso indicado. Se permitirá hasta un 20% de envases que superen la tolerancia.

7.3 – Para la venta directa al consumidor final podrán ser presentados en envases utilizado para tales efectos.

7.4 - A granel en puntos de venta minoristas.

## **8 – CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD**

8.1 – Residuos de Agroquímicos: Los ajos deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 – Otros Contaminantes: Los ajos deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el reglamento técnico específico del MERCOSUR.

## **9 – ROTULADO**

9.1 – Los envases deberán estar rotulados, de forma legible, y en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 – El rotulado o etiquetado deberá contener como mínimo, las siguientes informaciones:

9.2.1 – Relativas a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 – Nombre del producto

9.2.1.2 – Nombre y dirección del empacador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, según corresponda.

9.2.1.3 – Peso neto.

9.2.1.4 – Identificación del lote, que es de responsabilidad del empacador.

9.2.2 – Relativas a la clasificación:

9.2.2.1 – Calibre, que puede ser un código o intervalo de diámetro correspondiente.

9.2.2.2 – Categoría

9.2.3 – Fecha de empaque.

9.2.4 – País de origen.

9.2.5 – Región de origen, opcional.

9.3 – El rotulado de los envases deberá asegurar informaciones correctas, claras, precisas y en el idioma del país de destino.

9.4 – Los ajos comercializados a granel, y al por menor, deberán ser identificados con el nombre del producto y el país de origen.

## 10 – MUESTREO y ANALISIS:

10.1 – Muestreo: la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la TABLA 3:

TABLA 3: Toma de muestra del lote.

Número de envases que componen el lote	Número mínimo de envases a muestrear
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	Raíz cuadrada del número de envases que componen el lote.

10.1.1 - Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1 - En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose cien (100) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - Para cinco (5) o más unidades, se retirarán como mínimo treinta (30) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) frutos para análisis.

## 10.2 - Metodología de análisis

10.2.1 – Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.2 – Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 – Determinación del calibre: El calibre deberá estar identificado en cada envase, teniendo en cuenta lo establecido en el ítem 5.1.4.5.1.2. del Reglamento Técnico. Se deberán informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

10.2.4 – Determinación de la Categoría: Se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se deberá cortar un mínimo de 10 % (DIEZ POR CIENTO) de los bulbos.

10.2.5 – Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, con moho, brotado, daños por plagas y flacidez.

10.2.6 – Se deberán cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la TABLA 2, determinando a la categoría que le corresponde.

10.2.7 – El clasificador, fiscal, o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los bulbos destruidos en el análisis.

10.2.8 – Una vez realizado el análisis, los bulbos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un re-muestreo y análisis.