
PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO

Comentarios del (trámite 6);

Presidido por México

INTRODUCCIÓN

El Comité del CODEX sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV 20) en su 20.a reunión estableció un GTe presidido por México para resolver cuestiones críticas en el trámite 6, como son: inclusión / exclusión de ajo ahumado; disposiciones relativas al calibre y los tipos comerciales. El CCFFV20 también acordó que la presentación y las disposiciones de la norma deberían estar alineadas con la disposición estándar.

Apreciaremos sus comentarios y recomendaciones para lograr un consenso en los tópicos establecidos por este grupo de trabajo electrónico.

Sección 2: DEFINICION DEL PRODUCTO: las dos opciones propuestas en el CCFFV20 están siendo consideradas en el presente borrador así que por favor déjenos conocer los argumentos para determinar cuál es la mejor opción para su país.

Igualmente, en la sección 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD, la evidencia y argumentos científicos que soporten porque el ajo ahumado es o no considerado un vegetal fresco en su país.

Nos gustaría recordarles que deben apoyar sus comentarios con argumentos técnicos en relación a las diferentes propuestas hechas, Esto enriquecería las discusiones y permitiría que los miembros conozcan otros puntos de vista. Los comentarios no justificados no se tendrán en cuenta para la elaboración de un nuevo borrador.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para ajo después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, 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. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia Alliaceae, con diferente grado de sequedad de la piel exterior, que habrán de suministrarse al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos verdes que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial.

OPCION 1

(la presentación puede acordarse como formas de presentación o grado de secado)

El ajo puede ser presentado como:

Ajo fresco: producto con un tallo “verde”, y con la piel exterior del bulbo suave y flexible;

Ajo semi-seco: producto fresco cuyo tallo y piel externa del bulbo no están completamente secos.

Ajo seco: producto en el que el tallo, la piel externa del bulbo y la piel que rodea a cada diente están completamente secos.

Ajo de un solo diente (de diente único): producto que presenta un solo diente.

Ajo: producto que consiste en dientes diferenciados

Bulbos de ajo y ajo de un solo diente sin pieles externas.

OPCION 2

La Norma cubre los siguientes grados de secado:

- **Ajo fresco:** producto con un tallo “verde”, y con/sin la piel externa del bulbo suave y flexible.
- **Ajo semi-seco:** producto fresco cuyo tallo y piel externa del bulbo no están completamente secos.
- **Ajo seco:** producto en el que el tallo, la piel externa del bulbo y la piel que rodea cada diente están completamente secos.

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, los ajos deben:

- estar intactos; y cubiertos con la piel exterior, según aplique;
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, prácticamente exentos de cualquier material extraña visible.
- estar prácticamente exentos de plagas, y causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas que afecten la apariencia general del producto.;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor o sabor extraños¹;
- estar exentos de cualquier daño causado por bajas o altas temperaturas;
- estar exentos de brotes visibles;
- estar exentos de raíces subterráneas (rizomas) largas(os).

Para ajo seco, las raíces deben estar cercanas a la base de la cabeza.

Para el ajo seco, si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no debe ser mayor de 3 cm. No se aplicará requisitos de longitud para el tallo trenzado.

El desarrollo y condición de los ajos deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requerimientos mínimos de madurez.

Los ajos deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

3.2 CLASIFICACIÓN

Los ajos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

¹ Esta disposición no se aplica a olores y/o sabores específicos asociados al ahumado en países o regiones en donde el ajo ahumado se considera como fresco. El ajo ahumado debe etiquetarse adecuadamente.

3.2.1 Categoría “Extra”

Los ajos de esta categoría deben ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, 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. Los bulbos deben ser de forma regular (estar limpios), y los dientes deben ser compactos.

3.2.2 Categoría I

Los ajos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Los bulbos podrán ser menos compactos que en la Categoría “Extra”. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- hendiduras leves en la piel externa del bulbo, y
- defectos leves de forma.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ajos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

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

- hendiduras leves en la piel externa o pérdida de parte de la piel externa del bulbo no mayor de la mitad de la superficie;
- manchas leves que no afecten la piel externa siempre y cuando no cubran más de la mitad de la superficie del bulbo;
- no más de 2 dientes dañados;
- daños cicatrizados;
- magulladuras leves;
- defectos de forma;
- no más de tres dientes faltantes o no más de un quinto del número total de dientes podrán faltar en un bulbo, lo que sea más bajo (menor).

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACION POR CALIBRES

Los ajos pueden ser clasificados por diámetro (diámetro mínimo y rango de diámetro) o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado. Los métodos que se indican a continuación sirven de guía y pueden utilizarse de manera facultativa.

En el caso que se utilicen códigos de calibre, se deben observar las disposiciones en el siguiente cuadro:

Cuadro 1. Especificaciones de calibre	
Código de calibre	Intervalo de diámetro en mm
A	≥75
B	70-74
C	65-69
D	60-64
E	55-59
F	50-54
G	45-49

H	40-44
I	35-39
J	30-34
K	25-29
L	20-24
M	≤19]

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de comercialización, se permitirán tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la clase indicada. Los productos que no cumplen la evaluación de la conformidad pueden permitirse recurrir y ponerse en conformidad de conformidad con las disposiciones pertinentes de las *Directrices para el Sistema de Control de Importaciones de Alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría “Extra”

Se permite un 5%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de la Categoría II.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por podredumbre.

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 1% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más del 2% puede consistir en productos afectados por podredumbre.

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

5.2 TOLERANCIA DE CALIBRE

Para todas las clases, el 10%, en número o en peso, de los bulbos que no correspondan al calibre en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

6.1 HOMogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por ajos del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase o lote para los productos presentados a granel debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 ENVASADO

Los ajos 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.

Los ajos 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 los ajos. Los envases o lotes 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 Alimentos Pre envasados* (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 (“ajo” y/o “ajo fresco”; “ajo semi-seco” “ajo seco” o “ajo de un solo diente/ajo de diente único”) y con el de la variedad.

7.1.2 Origen del Producto

País de origen² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

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 en los documentos que acompañan el envío.

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)³.

7.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior tales como “ajo”, “ajo fresco”, “ajo semi-fresco”, “ajo seco” o “ajo de un solo diente/ajo de diente único” según corresponda;

Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).

7.2.3 Origen del producto

² Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

³ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

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

7.2.4 Identificación Comercial

- categoría;
- calibre expresado como diámetro mínimo y máximo del bulbo o del código de calibre;
- peso neto (facultativo).

7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de 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).