

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4 del programa

CX/FFV 17/20/5(Rev)  
Julio de 2017

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

20.<sup>a</sup> reunión

Kampala (Uganda), 2-6 de octubre de 2017

**PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO**

**(Preparado por el grupo de trabajo electrónico dirigido por México)**

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el trámite 6 sobre este proyecto deberán hacerlo según las instrucciones cursadas en la circular CL 2017/13-FFV disponible en la página web del Codex para las cartas circulares de 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/> Solo se aceptarán observaciones a través del sistema de comentarios en línea en el plazo indicado en la circular.

## ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV19), en su 19.<sup>a</sup> reunión<sup>1</sup>, celebrada en Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (México) en octubre de 2015, convino en establecer un GTe, dirigido por México, que trabajaría en español e inglés, para continuar trabajando sobre el proyecto con el fin de:
  - examinar cómo funcionan los defectos para este tipo de producto en la práctica;
  - estudiar la mejor manera de abordar el ajo ahumado;
  - considerar otros puntos críticos que puedan surgir durante la distribución para recabar observaciones en el trámite 6.
2. La Comisión del Codex Alimentarius acordó en su 38.<sup>o</sup> período de sesiones (julio de 2016)<sup>2</sup> aprobar la norma en el trámite 5 y tomó nota de las inquietudes relativas a la inclusión del ajo "ahumado" y de las observaciones sobre la necesidad de aclarar las disposiciones relativas a los tipos comerciales, la presentación, la clasificación por calibres y sus tolerancias.
3. El GTe contó con la participación de 24 Estados miembros, que figuran en el Apéndice II.

## Debate en el Grupo de trabajo

4. Se examinaron las observaciones y se realizaron ajustes en el documento en relación con el capítulo de defectos, teniendo en cuenta la manera en que se evalúan los defectos en la práctica comercial internacional. Se destaca la labor del GTe en la propuesta que se incluye con el fin de resolver la controversia sobre el ajo ahumado.
5. Teniendo en cuenta las resoluciones del informe del CCFFV en su 19.<sup>a</sup> reunión con el fin de resolver la controversia, se convino en redactar el párrafo que se detalla a continuación como nota al pie n.<sup>o</sup> 1:
 

~~1 Esta disposición no se aplica al ajo ahumado. El ajo ahumado deberá etiquetarse adecuadamente. será obstáculo para la presencia de un olor y/o sabor específicos ocasionados por el ahumado en países o regiones donde el ajo ahumado se considere una hortaliza fresca. El ajo ahumado deberá etiquetarse adecuadamente.~~
6. El Presidente observó que "el ajo completamente deshidratado, el ajo en polvo, los copos y productos del ajo que se hayan elaborado de manera diferente son competencia de otros Comités del Codex".

<sup>1</sup> REP16/FFV, párr. 69.

<sup>2</sup> REP16/CAC, párrs. 86-89.

7. El Presidente del GTe tomó en consideración las observaciones técnicas de los países participantes, así como la experiencia de la industria nacional según la cual, en tanto que el ahumado no afecte a las características organolépticas de los dientes de ajo, el término “ajo” puede mantenerse en la Norma del Codex para el ajo en una nota a pie de página. Se recomienda, por tanto, mantener la nota a pie de página modificada a fin de eximir al ajo “ahumado” de las disposiciones relativas a la presencia de olores y/o sabores extraños.

**Recomendación**

8. Se invita al CCFFV a examinar el Apéndice I (Proyecto de norma para el ajo).

## 1. DEFINICIÓN 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.

Esta Norma se aplica a los siguientes tipos comerciales:

- **Ajo fresco:** producto con un tallo “verde” y con 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 que el tallo, la piel externa del bulbo y la piel que rodea cada diente están completamente secos.
- **Ajo de un solo diente (de diente único):** producto que presenta un solo diente.

## 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

### 2.1 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 recubiertos con la piel exterior;
- 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, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto 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 y/o sabor extraños<sup>1</sup>;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exentos de brotes visibles;
- exentos de raíces subterráneas (rizomas) largas(os).

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 de ajo trenzado.

**2.1.1** 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.

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

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

### 2.2 CLASIFICACIÓN

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

#### 2.2.1 Categoría “Extra”

---

<sup>1</sup> Esta disposición no se aplica al ajo ahumado 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.

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 y compactos.

La raíz se debe cortar cerca de la base del bulbo en el caso de los ajos secos.

### **2.2.2 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.

### **2.2.3 Categoría II**

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

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).

## **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN 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 del siguiente cuadro:

| <b>[Cuadro 1. Especificaciones de calibre</b> |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Código de Calibre</b>                      | <b>Intervalo de diámetro en mm</b> |
| 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]                               |

#### **4. 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.

##### **4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

###### **4.1.1 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.

###### **4.1.2 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.

###### **4.1.3 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.

##### **4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE**

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

#### **5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

##### **5.1 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.

## 5.2 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* (CAC/RCP 44-1995).

### 5.2.1 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.

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 6.1.1 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.

#### 6.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### 6.2 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.

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>3</sup>.

#### 6.2.2 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).

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

---

<sup>2</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>3</sup> 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).

#### **6.2.4 Especificaciones Comerciales**

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

#### **6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)**

### **7. CONTAMINANTES**

- 7.1** 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.
- 7.2** 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* (CODEX STAN 193-1995).

### **8. HIGIENE**

- 8.1** 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 las 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.
- 8.2** 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* (CAC/GL 21-1997).

## LIST OF PARTICIPANTS

## Chair by MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez

Subdirectora de Normas

[gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx)

## IRAN-IRAN

**Fariba Bayat**

Agricultural Engineering Research Institute (AERI), Agricultural and Natural Resources Research center, Hamedan, Iran  
 P.O.Box: 65199-91169-887  
 Phone: 98 9183159851  
 Fax: 98 811 4373606  
 Email: bayat.fariba@gmail.com

## LATVIA – LATVIA

**Mārīte Gailīte,**

Main expert of fruits and vegetables of the Latvian Association of the Gardener, Latvia,  
 e-mail: maritegailite@inbox.lv

**Edīte Strazdiņa,**

Chair of the Co-operative society “Mūsmāju dārzeni”; the board member of the Farmers Parliament, Latvia, e-mail:  
 edite@musmajudarzeni.lv

## JAMAICA – JAMAICA

**Earle Stewart**

Facilitator  
 c/o Bureau of Standards Jamaica  
 6 Winchester Road  
 Kingston 6  
 Tel: 618-1534; Ext: 3234  
 Fax: 929-4736

**Mrs. Juliet Goldsmith**

Manager, Pest Risk Analysis Unit  
 Email - juliet.goldsmith@gmail.com

## JAPÓN – JAPAN

**Ms. Asako Kasai**

Section Chief  
 Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, JAPAN  
 E-mail: [asako\\_kaksai@nm.maff.go.jp](mailto:asako_kaksai@nm.maff.go.jp),  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**Miho NAKADA(Ms.)**

Section Chief  
 Horticultural Crop Division  
 Agricultural Production Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan miho\_nakada920@maff.go.jp;  
 codex\_maff@maff.go.jp;  
 Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology  
 3-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8959, JAPAN Telephone: + 81 3 5253- 4111 Fax:  
 + 81 3 6734-4010

## LUXEMBURGO - LUXEMBOURG

**François Kraus**

Head of the Horticulture Department - ASTA  
 Email address: [francois.kraus@asta.etat.lu](mailto:francois.kraus@asta.etat.lu)

## MALASIA - MALAYSIA

**Khazana Ibrahim**

Senior Assistant Director  
 Email address: khazana@doa.gov.my

**Siti Mariam Abd Ghani**

Senior Assistant Director  
 Email address: [siti\\_mariam@fama.gov.my](mailto:siti_mariam@fama.gov.my)  
 6 Winchester Road  
 Kingston 6  
 Tel: 618-1534; Ext: 3234  
 Fax: 929-4736

## MAURICIO - MAURITIUS

Mrs Nirmala Ramburn,  
 Principal Research Scientist  
 Email address: nirmalaramburn@gmail.com.

## MÉXICO – MEXICO

**Ing. Guadalupe Flores Pérez**

Director de Agroindustriales  
[gflores.sa@sagarpa.gob.mx](mailto:gflores.sa@sagarpa.gob.mx)

**Ing. María Elena Álvarez Jiménez**

Jefe de Departamento de Frutales Tropicales  
[malvarez.sa@sagarpa.gob.mx](mailto:malvarez.sa@sagarpa.gob.mx)  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación  
 Cuauhtémoc 1230, Col. Santa Cruz Atoyac.  
 Delegación Benito Juárez, Ciudad de México  
 03310  
 +52 3871 1000 ext. 40356, 40231 y 40231

**POLONIA – POLAND****Paweł Flakiewicz**

Codex Contact Point for Poland  
International Co-operation Department  
Agricultural and Food Quality Inspection  
E-mail: kodeks@ijhars.gov.pl  
T: +48 22 623 27 92  
F: +48 22 623 29 97

**Aneta Grabowska**

PhD  
University of Agriculture in Krakow  
Email: a.grabowska@ogr.ur.krakow.pl  
T: +48 12 662 5216  
F: +48 12 662 5303

**Elżbieta Jędrzczyk**

PhD  
University of Agriculture in Krakow  
Email: e.jedrszczyk@ogr.ur.krakow.pl  
T: +48 12 662 5215  
F: +48 12 662 5303

**REINO UNIDO – UNITED KINGDOM****Ian Hewett**

Market Measures Trader Manager  
External Relations  
Rural Payments Agency  
Office SCF3  
South Core, Produce Hall  
Western International Market  
Hayes Road Southall  
UB2 5XJ United Kingdom  
Tel. 0044 208 561 3945 Fax. 0044 208 589 9624  
Mob. 0044 7884 234574  
E-mail. ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

**REPUBLICA DE COREA- REPUBLIC OF KOREA****Jee Hwa Hong**

Deputy Division of Quality Examination,  
Experiment Research Institute,  
National Agricultural Products Quality  
Management Service  
Email address: hongjh19@korea.kr  
Quarantine Policy Division, Ministry of Agriculture,  
Food and Rural Affairs  
Tel: +82.44.201.2081

**TAILANDIA – THAILAND****Ms. Kulpipith Chanbuey,**

Standards officer, Office of Standards  
Development, National Bureau of Agricultural  
Commodity and Food Standards.  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,  
Bangkok, 1900 Thailand  
Tel. (+662) 561 2277 Fax. (+662) 561 3357  
E-mail: codex@acfs.go.th and  
kulpipith@acfs.go.th