

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 19/21/5

Julio de 2019

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

21.^a reunión

PROYECTO DE NORMA PARA EL AJO

Preparado por el Grupo de Trabajo por medios electrónicos presidido por México

Los miembros y los observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el trámite 6 sobre este proyecto deberán hacerlo según las instrucciones indicadas en la circular CL 2019/62-FFV que puede encontrarse en la sección de Cartas Circulares 2019 de la página web del Codex:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

ANTECEDENTES

1. En la 20.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20)¹, celebrada en Kampala, Uganda, del 2 al 6 de octubre de 2017, el Comité examinó el proyecto de norma para el ajo y acordó regresar el proyecto de norma al trámite 6, para que se siguiera analizando, se presentaran observaciones y se pusiera a consideración en la próxima reunión del Comité. El CCFFV20 acordó establecer un GTe presidido por México, que trabajaría en inglés y español, para analizar la norma sobre la base de las observaciones remitidas por escrito y los debates en la reunión plenaria, en específico sobre algunas cuestiones críticas identificadas, como la inclusión del ajo ahumado, la clasificación por calibres y otras cuestiones que pudieran surgir durante las deliberaciones en el GTe.

PRINCIPALES CUESTIONES DEBATIDAS EN EL GTe

2. El GTe se llevó a cabo mediante la plataforma <http://forum.codex-alimentarius.net/>. Durante dos rondas de consulta, se recibieron las observaciones presentadas por Brasil, Colombia, Ecuador, Irán, Perú y España.

LA INCLUSIÓN DEL AJO AHUMADO

3. El GTe centró el debate en si el ajo ahumado debía o no incluirse en la norma y pidió a los miembros que estaban a favor de la inclusión del ajo ahumado que proporcionaran evidencia que confirmara que en sus países el ajo ahumado se considera ajo fresco.

4. La mayoría de los miembros acordaron que no debería incluirse.

5. Se hizo notar que el ajo ahumado está fuera del ámbito de aplicación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, debido a que el ajo se somete a un proceso de ahumado que cambia sus características organolépticas, en particular, la coloración y el sabor; y se mencionó que el Manual para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas publicado por la FAO menciona lo siguiente: “«Frescura» es la condición de estar fresco o lo más próximo a la cosecha posible. Se usa preferentemente en hortalizas en donde la cosecha es el punto de máxima calidad organoléptica caracterizado por una mayor turgencia, color, sabor y crocancia”. “Dentro de los parámetros que definen la frescura y madurez, el color, tanto en intensidad como en uniformidad, es el aspecto externo más fácilmente evaluado por el consumidor”.

6. Algunos otros miembros justificaron que la designación de “ajo ahumado” era ambigua debido a que esta designación incluye un gran número de procesos de ahumado, y si bien es cierto que el ahumado es una forma de aumentar la vida del ajo cosechado, también es una manera reconocida de conferir sabores y olores adicionales.

7. Un miembro manifestó que el ajo ahumado por lo general se procesa como el pescado ahumado, como se menciona en la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y el pescado secado con humo* (CXS 311-2013). El pescado pasa por un proceso de ahumado en caliente o frío. El humo debe

¹ REP18/FFV párr. 27

aplicarse mediante uno de los procesos de ahumado y el producto final debe tener características sensoriales propias del ahumado. De tal modo que el ajo ahumado debe considerarse 'procesado'.

8. También se sugirió que el ajo ahumado fuera remitido como proyecto para un nuevo trabajo del Comité del Codex para Frutas y Hortalizas Procesadas (CCPFV) para mayor consideración, teniendo en cuenta que es un producto procesado y está cocinado parcialmente, por lo cual no debería considerarse un producto fresco dado que las prácticas de ahumado pueden alterar el sabor y/o la apariencia de esta materia prima agrícola.

9. Los miembros que están a favor de la inclusión del ajo ahumado en la norma presentaron las siguientes observaciones:

10. Se argumentó que el ajo ahumado no es un producto procesado ya que el interior sigue estando fresco, el método de ahumado solo secaba la piel exterior y no afectaba ni el aroma ni la textura (deseccación) del producto. Las disposiciones "estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños" no se ven afectadas en cuanto al sabor y/u olor específico causado por el ahumado en aquellos países o regiones en las que el ajo ahumado se considera un producto fresco. Se hizo énfasis en que la definición anterior no perjudica los intereses de ningún país. Se subrayó la importancia de estar en consonancia con la norma de la CEPE para el ajo, teniendo en consideración el ajo ahumado para evitar duplicación de trabajo.

11. El GTe acordó no incluir el ajo ahumado en la norma.

DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRE

12. No hubo observaciones de los miembros del GTe en referencia con las Disposiciones relativas al calibre.

OTROS

13. De conformidad con lo convenido en la CCFFV20, el proyecto debe estar en consonancia con el Modelo general para las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, se agregó la disposición "Ámbito de Aplicación".

14. La sección de Definición del producto se reescribió a fin de que fuera más comprensible teniendo en cuenta las disposiciones acordadas en la 20.^a reunión del CCFFV sobre que en la lista de tipos comerciales deberían considerarse las formas de presentación (ajo de un solo diente o múltiples dientes) y el grado de desecación (fresco, semiseco y seco) y que la norma debería abarcar el ajo (fresco, semiseco y seco) con o sin piel para reflejar las prácticas comerciales en todo el mundo.

RECOMENDACIÓN

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

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AJO (en el trámite 7)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el 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. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los bulbos de variedades comerciales de ajo fresco obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia Alliaceae, con y sin piel, siempre que tengan piel se puede observar un cierto grado de sequedad de la piel exterior sin que ello afecte la frescura del diente o los múltiples dientes, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Esta Norma aplica al ajo fresco compuesto de múltiples dientes y al ajo conocido como ajo de un solo diente, compuesto de un diente único. Se excluyen los ajos verdes con todas las hojas, los ajos cuyos dientes no han alcanzado un grado de desarrollado apropiado y los destinados a la elaboración industrial.

La Norma para el ajo fresco abarca los siguientes grados de desecación de la piel exterior:

- Ajo fresco: producto con un tallo verde, y con la piel externa del bulbo suave y flexible.
- Ajo semiseco: producto fresco cuyo tallo y piel externa del bulbo y la piel que rodea cada diente no están completamente secos.
- Ajo seco: producto en que el tallo, la piel externa del bulbo y la piel que rodea a 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 recubiertos con la piel exterior, cuando así sea aplicable;
- 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 plagas² y daños causados por ellas, 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 y/o sabor extraños;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de brotes visibles;
- estar exentos de raíces subterráneas (rizomas) largas(os);
- para el ajo seco, las raíces deben estar cerca de la base del bulbo. Si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no debe ser mayor de 3 cm. No se aplicarán requisitos de longitud para el tallo del ajo trenzado.

² Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

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.

3.1.1 Requisitos 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:

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 y [adecuadamente limpios]. Los bulbos 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 deben ser razonablemente compactos. 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 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:

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 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 disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las 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 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.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

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 preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre 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 semiseco" "ajo seco") y con el de la variedad.

7.1.2 Origen del producto

País de origen³ 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).⁴

7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior tales como "ajo", "ajo fresco", "ajo semiseco", "ajo seco" o "ajo de un solo diente" según corresponda;

Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).

7.2.3 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Identificación comercial

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

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁴ 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).

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/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) 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).

Apéndice II

Lista de participantes

Presidido por México

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez /Dirección General de Fomento a la Agricultura/Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)/ gjimenez.dgvdtd@sader.gob.mx

Tania Daniela Fosado Soriano/Punto de Contacto Codex en México/ Dirección General de Normas/ Secretaría de Economía/codexmex@economia.gob.mx

Cesar Osvaldo Orozco Arce Director de Normatividad Internacional / Dirección General de Normas/ Secretaría de Economía/cesar.orozco@economia.gob.mx

S.no.	Nombre del participante	Designación y organización	País	Correo electrónico
1	ULRIKE BICKELMANN	HEAD OF UNIT "Marketing Standards and Conformity Checks" FEDERAL OFFICE FOR AGRICULTURE AND FOOD	Germany	ULRIKE.BICKELMANN@BLE.DE
2	Maria de Armas Jaraquemada	Technician Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica de Comercio Exterior	Spain	marmas@comercio.mineco.es
3	Andreja Martonja Hitrec	Head of Service for Plant Production Ministry of Agriculture	Croatia	andreja.martonja@mps.hr
4	Anita Štefanac	Senior Advisor Ministry, of Agriculture.	Croatia	anita.kovacic@mps.hr
5	Silvia Santos	Coordinadora del CCFV Argentina	Argentina	ssantos@senasa.gob.ar
6	Leticia Soria	Jefa de Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales - SENAVE	Paraguay	leticia.soria@senave.gov.py
7	Mrs. Ekwueme Ngozi Benedette	Chief Standards Officer	Nigeria	dictagy@yahoo.com
8	Lujan Banchemo	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca	Uruguay	lbanchero@mgap.gub.uy
9	Suresh Kumar Malhotra	Other, Ministry of Agriculture, New Delhi,	India	

10	LEE EUNSIL	CODEX researcher Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)	Republic of Korea	eslee0915@korea.kr
11	Susán Dioses Córdova	Coordinadora titular de la comisión técnica de Frutas y Hortalizas frescas(CCFFV) SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria)	Peru	sdioses@senasa.gob.pe
12	Ian Hewett	Market Measures Trader Manager	UK	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
13	KAMBIRE Sansan Cyrille Régis	Food Technology Engineer/Master in Biochemistry option Apply Microbiology Department of Plant Protection/Ministry in charge of Agriculture	Burkina- Faso	Cyrille_kam@yahoo.fr kambiresansancyrilleregis@gmail.com
14	YAGUIBOU Alain	Food Technology Engineer/Master in Biochemistry option Apply Microbiology National standardization and metrology Agency (ABNORM)	Burkina- Faso	outalain@yahoo.fr outalain@gmail.com
15	Andre Bispo	Ministério da Agricultura	Brasil	andre.oliveira@agricultura.gov.br
16	Ricardo Munar	Icontec	Colombia	
17	Johanna Maribel Jimenez	AGROCALIDAD	Ecuador	johanna.jimenez@agrocalidad.gob.ec
18	NADIA AHMADI	STANDARD RESEARCH INSTITUTE	Iran	nady.ahmadi@yahoo.com