



Tema 4 del programa

CX/FFV 15/19/6-Add.1
Septiembre de 2015

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

19.^a reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA AJO

(Observaciones en el Trámite 3 presentadas por Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Filipinas, Ghana, India, Japón, Kenya, Santa Lucía, Tailandia, y Unión Europea)

CHILE

Chile apoya las disposiciones de esta norma, dado que reflejan las prácticas habituales de la industria y de comercialización del ajo tanto en Chile como en otros países.

COLOMBIA

En adelante tomamos como referencia el documento Anexo al CX/FF 15/19/6 versión en español.

1. Definición del producto

Esta Norma se aplica a las variedades de ajo obtenidas de *Allium sativum* L., de la familia Alliaceae, que habrán de suministrarse frescos, semisecos y ~~secos~~¹ al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos que no han desarrollado los dientes, **los ajos secos** y los destinados a la elaboración industrial.

Debido a que el ajo seco ha sufrido un proceso para alcanzar esta condición, no se puede considerar como un producto fresco, por lo tanto se sugiere retirarlo por estar fuera del mandato del comité.

2.1 Requisitos mínimos

Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños ²;

~~² Esta disposición no impide que pueda presentarse un olor y/o sabor específico causado por el ahumado.~~

Retirar el llamado a pie de página 2, debido a que el ahumado es un proceso al cual, si se somete el ajo, no se puede considerar como un producto fresco.

2.1 Requisitos mínimos

Para el ajo ~~seco~~ **fresco y semi-seco**, si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no deberá ser mayor de 3 cm.

Debido a que se ha sugerido con antelación retirar el *ajo seco* del documento, también se debería retirar del numeral 2.1. Igualmente se debe tener en cuenta que el recorte del tallo se puede realizar tanto para el ajo fresco como para el semi-seco, considerando las prácticas comerciales.

2.2 Clasificación

2.2.2 Categoría I

Los ajos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Los bulbos deberán ser de forma bastante regular y presentar dientes ~~razonablemente~~ compactos. Podrán permitirse, sin embargo leves hendiduras en la piel externa, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

El término “razonablemente” es subjetivo y se presta a diferentes interpretaciones, por lo tanto se sugiere retirarlo.

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:

- Leves hendiduras en la piel externa o pérdida de la parte de la piel externa del bulbo;
- Daños cicatrizados;
- Magulladuras leves;
- Defectos de forma;

~~No más de tres dientes faltantes.~~

Teniendo en cuenta que muchas variedades de ajo presentan aproximadamente 7 dientes, el permitir que falten tres dientes equivale casi a medio bulbo, lo cual comercialmente no se acepta. Hay que tener en cuenta además que el primer requisito mínimo establecido es que el ajo esté entero y lo que se comercializa es bulbos enteros.

3.2 Para garantizar la homogeneidad de tamaño, el rango de calibres entre los ajos de un mismo envase no deberá ser mayor de:

- 15 mm, cuando el ajo más pequeño presente un diámetro menor a 40 mm;
- 20 mm, cuando el ajo más pequeño presente un diámetro igual o superior a 40 mm.

Los rangos indicados deberían estar dados de acuerdo con los intervalos del cuadro 1. Especificaciones de calibre, y no superiores a estos.

4.1 Tolerancias en calidad

4.1.3-2 Categoría I

El 10%, en número o en peso de los 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 afectados por podredumbre.~~ **o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.**

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

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

4.1 Tolerancias en calidad

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. ~~Dentro de esta tolerancia no más del 2% del total puede consistir en productos afectados por podredumbre.~~ **con excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.**

Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5% **3%** en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

Si bien es cierto que se pueden presentar dientes con brotes, es un valor demasiado alto cuando de una categoría a otra se pasa de 1% a 5% de bulbos con brotes.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de ~~las berenjenas~~ **los bulbos**. Los envases o lotes deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

Hay un error en el texto y se debe cambiar berenjenas por bulbos que es el producto cobijado por el documento.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto ("ajo fresco"; "ajo semi-seco" ~~o "ajo seco"~~) y con el de la variedad.

Debido a que el ajo seco ha sufrido un proceso para alcanzar esta condición, no se puede considerar como un producto fresco por lo tanto se sugiere retirarlo por estar fuera del mandato del comité.

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior tales como ("ajo fresco"; "ajo semi-seco" ~~o "ajo seco"~~ según corresponda;
- Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo>).

Debido a que el ajo seco ha sufrido un proceso para alcanzar esta condición, no se puede considerar como un producto fresco por lo tanto se sugiere retirarlo por estar fuera del mandato del comité.

8. HIGIENE

8.1 ~~Se recomienda que el~~ **El** producto regulado por las disposiciones de la presente Norma ~~se prepare y manipule~~ **se deberá preparar y manipular** de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de higiene para 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.

Debido a la incidencia e importancia de aplicar las prácticas indicadas se sugiere que el texto sea mandatorio y no una recomendación.

COSTA RICA

Costa Rica agradece a México, el trabajo realizado y la petición de comentarios, sin embargo por el momento no emite observaciones.

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

4 viñeta: - estar ~~prácticamente~~ exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto.

En el apartado **6.2.3 Origen del producto**

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

Justificación: al solicitar que se incluya la fecha de cosecha, se evita que el producto importado tenga un período largo después de su recolección y sus características organolépticas y propiedades intrínsecas se encuentren alteradas.

ECUADOR

Clausula No./ Subclausula No./	Párrafo/ Tabla/ Nota	Cambio propuesto	Comentarios (Justificación para el cambio)
1	1	Se excluyen los ajos destinados a la elaboración industrial y <u>para semilla.</u>	(i) El bulbo destinado para semilla debe cumplir otras especificaciones de manejo técnico, como las condiciones de almacenamiento.
2/ 2.1.2	4	...llegar en estado satisfactorio <u>condiciones adecuadas</u> al lugar de destino.	(ii) Cambio por redacción.

FILIPINAS

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Filipinas propone simplificar los requisitos mínimos del ajo para lo siguiente:

- Bulbos enteros, cubiertos con la piel exterior;
- Firmes, limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- Exentos de brotes visibles;
- Exento de insectos muertos y vivos, moho y otros contaminantes.

2.1.1 El término **fisiológicamente maduro** debe ser insertado de modo que se lea:

El ajo debe ser cuidadosamente cosechado cuando esté **suficientemente maduro o** tenga un grado adecuado de desarrollo de acuerdo con los criterios propios de la variedad y /o tipo comercial, y al área en la cual son cultivados.

JUSTIFICACIÓN: La madurez fisiológica se alcanza después de 90 días o de 3 a 4 meses después de la siembra y el 50% de hojas caídas si están exentas de enfermedad. (IBPGR 1990, Descriptor para el Ajo)

2.2 CLASIFICACIÓN

Filipinas propone la clasificación de calibre del ajo como sigue:

2.2.1 Categoría Extra

Los ajos de esta categoría deben ser de calidad superior y tener el color característico de la variedad. Los bulbos deben estar maduros, enteros, bien sanos, estar exentos de defectos con excepción de defectos superficiales siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Los dientes deben ser compactos. Las raíces deben ser cortadas cerca de la base del bulbo.

2.2.2 Categoría I

Los ajos de esta categoría deberán ser de buena calidad, bien sanos, de forma bastante regular, y dientes razonablemente compactos, bien rellenos. Los bulbos deberán estar exentos de moho, podredumbre, dientes quebrados, brotes, quemaduras, cortes y de daño causado por manchas, enfermedad e insectos. Se pueden permitir ligeros abultamientos en el bulbo. Las hojas no deberán ser de más de 5cm de longitud. Las raíces deben cortarse cerca de la base.

2.2.3 Categoría II

Los ajos en esta categoría deben estar maduros y bien sanos, compactos, razonablemente juntos, pueden ser con forma irregular, con dientes completamente rellenos, razonablemente exentos de moho, podredumbre, brotes, cortes y daño causado por suciedad o manchas, raíces y enfermedad. Se pueden permitir daños cicatrizados y magulladuras leves. Las hojas no deberán de ser de más de 5 cm de longitud.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Filipinas propone que la clasificación por calibre del ajo sea simplificada solo a tres categorías, las cuales son adecuadamente descritas en la sección anterior.

Los ajos deberán clasificarse de acuerdo al calibre, con base en el diámetro como se muestra en el Cuadro 1*.

Cuadro 1. Clasificación por Calibre

Clasificación	Calibre	Diámetro (cm)
Categoría Extra	Grande	>4
Categoría I	Medio	3.0 – 3.9
Categoría II	Pequeño	2.0 – 2.9

*PNS/BAFPS 51:2007

GHANA

1. Definición del Producto

Ghana propone que debería haber una separación entre el Alcance y la Definición del Producto.

3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

3.1 Si se utilizan códigos de calibra, se deberá observar lo dispuesto en el siguiente cuadro:

Ghana propone el cuadro siguiente:

Código de Calibre	Intervalo del diámetro ecuatorial en cm
A	>0.70
B	>0.60 – 0.70
C	>0.50 – 0.60
D	>0.40 – 0.50
E	>0.30 – 0.40
F	≤0.30

Fundamento: Esto es para prevenir que los valores se sobrepongan y haya confusión.

Para prevenir la repetición de las secciones en la norma, proponemos que se borre el párrafo 6.1.1., ya que el párrafo 6.2.2 establece lo mismo.

6.1.1. Naturaleza del Producto

~~Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "ajo fresco", "ajo semi fresco" o "ajo seco" y, facultativamente, con el de la variedad.~~

6.2.2 Naturaleza del Producto

- ~~– Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior tales como se etiquetarán "ajo fresco", "ajo semi-fresco" o "ajo seco" según corresponda;~~

INDIA

Comentarios específicos

La viñeta 9 de la Sección 2.1 Requisitos Mínimos, se puede leer como:

- estar libres de ~~brotos~~ brotos visibles

JAPÓN

Japón agradece el esfuerzo de México al liderar el GTE y preparar el anteproyecto. Nos complace proporcionar los siguientes comentarios al Anteproyecto de Norma para el Ajo en el Trámite 3.

Comentarios específicos

Con respecto a las Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres, Japón quiere señalar una contradicción entre los intervalos del rango en el mismo calibre del punto 3.1 (es decir, 10 mm) y en los del punto 3.2 (es decir 15 o 20 mm). En ese sentido, Japón considera que el punto 3.2 se debería borrar.

KENYA

Comment: Corrección gramatical.

COMENTARIO GENERAL

Kenya agradece el trabajo hecho por el grupo de Trabajo Electrónico liderado por la India para plantear el documento de trabajo a los miembros del Codex y obtener sus comentarios.

COMENTARIO ESPECÍFICO

Kenya propone que el “inciso 1” de abajo sea el “ALCANCE” de la norma ya que no define el producto, sino que proporciona el alcance del producto que va a ser cubierto en el cuerpo de la norma. Esto es consistente con el formato del borrador de las normas del codex como se estipula en el manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarios en su 23.ª Edición. Esto también alterará todos los incisos en esta norma, de modo que el inciso uno será el “alcance” y el inciso dos será la “Descripción” “definición”, etc.

Proponemos que se reemplace la palabra “debe” utilizada en el proyecto de norma con la palabra “deberá” para que sea consistente con las otra normas del codex y textos relacionados.

1. ~~DEFINICIÓN DEL PRODUCTO~~ **ALCANCE**

Esta Norma se aplica a los bulbos de las variedades comerciales de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae* que habrán de suministrarse frescos, semisecos o secos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial.

Justificación: Para ser consistente con otras normas del codex y textos relacionados.

2. **DESCRIPCIÓN (NUEVO)**

Los bulbos de ajo deberán estar maduros, frescos, semi secos o dientes secos, de variedades comerciales de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae*, que habrán de suministrarse para consumo humano.

Comentario: Descripción de bulbo de ajo como en el inciso 2 de acuerdo con el manual de procedimiento CAC y el formato de normas de productos del Codex.

Fundamento: Kenya propone que el bulbo de ajo se describa claramente.

Por lo tanto, la inclusión de la descripción afecta el conteo como se detalla a continuación.

2. **3.0 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

2.3.1 **REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los ajos ~~deben~~ **deberán**:

- estar **enteros intactos**, y recubiertos con la piel exterior;

Comentario: Reemplazo de enteros con intactos.

Fundamento: Intactos es más descriptivo.

2.3.1.1 Los ajos ~~deben~~ **deberán** haber sido cosechados cuidadosamente y 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.

2.3.1.2 El desarrollo y condición de los ajos ~~deben~~ **deberán** ser tales que les permitan:

2.3.2 CLASIFICACIÓN

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

Comentario General:

2.3.2.1 Categoría “Extra”

Los ajos de esta categoría ~~deben~~ **deberán** ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No ~~deben~~ **deberán** tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Los bulbos ~~deben~~ **deberán** estar enteros, ser de forma regular y presentar dientes compactos.

2.3.2.2 Categoría I

Los ajos de esta categoría ~~deben~~ **deberán** ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Los bulbos ~~deben~~ **deberán** ser de forma bastante regular y presentar dientes razonablemente compactos. Sin embargo, leves hendiduras en la piel externa, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.3.2.3 Categoría II

4.3 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del bulbo.

3.4.1 Si se utilizan códigos de calibre, se ~~debe~~ **deberá** observar:

3.4.2 Para garantizar la homogeneidad de tamaño, el rango de calibres entre los ajos de un mismo envase no deberá ser mayor de:

- 15 mm, cuando el ajo más pequeño presente un diámetro menor a 40 mm;
- 20 mm, cuando el ajo más pequeño presente un diámetro igual o superior 40 mm.

5.4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

5.4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.4.1.1 Categoría “Extra”

5.4.1.2 Categoría I

5.4.1.3 Categoría II

5.4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

6.5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase ~~debe~~ **deberá** 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~~ **deberá** ser representativo de todo el contenido.

6.5.2 ENVASADO

Los ajos ~~deben~~ **deberán** envasarse de tal manera que el **producto** quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase ~~deben~~ **deberán** ser nuevos, estar limpios y ser de calidad 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 deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*

(CAC/RCP 44-1995).

6.5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán 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 deberán estar exentos de cualquier material y olor extraños.

7.6. MARCADO O ETIQUETADO

7.6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

7.6.1.1 Naturaleza del Producto

7.6.2 NON-RETAIL CONTAINERS

Cada envase ~~debe~~ **deberá** 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 deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

7.6.2.1 Identificación

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

Comentario: El código de identificación no debería ser facultativo.

Fundamento: Para facilitar su trazabilidad

7.6.2.2 Naturaleza del Producto

7.6.2.3 Origen del Producto

7.6.2.4 Especificaciones Comerciales

7.6.2.5 Marca de Inspección oficial (facultativa)

8.7. CONTAMINANTES

8.7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá 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).

8.7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.8. HIGIENE

9.8.1 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.

9.8.2 El producto deberá 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).

SANTA LUCÍA

i) Comentario general

Santa Lucía quiere felicitar al grupo de trabajo electrónico liderado por México, por el trabajo hecho en la elaboración del Proyecto de norma del CODEX para el ajo. Santa Lucía reconoce que el ajo es un producto común que se consume en todo el mundo de manera cotidiana. Las normas internacionales a este respecto son bienvenidas para apoyar en el establecimiento de requisitos para su comercio y producción.

ii) Comentario específico

Sección 2.1 Requisitos mínimos

Insertar requisito mínimo que trate sobre el moho:

Exento de moho

TAILANDIA

Tailandia agradece el trabajo hecho por el grupo de trabajo liderado por México. En general estamos de acuerdo con el contenido principal del borrador. Sin embargo, nos gustaría comentar sobre puntos específicos como sigue:

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Nos gustaría proponer la corrección del texto como sigue:

“Esta Norma Aplica a los bulbos de las variedades comerciales de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae*, que habrán de suministrarse frescos, ~~semisecos o secos¹~~, con diferente grado de sequedad¹ de la piel exterior al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos que no han desarrollado los dientes y los destinados a la elaboración industrial.

En el pie de página 1, nos gustaría modificar la frase para tener una mejor claridad, como sigue:

¹/Ajo fresco: producto con un tallo verde, y con la piel exterior del bulbo suave y flexible.

Ajo semisecco: producto fresco cuyo tallo y piel exterior del bulbo no están completamente secos.

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

2.1 requisitos mínimos

Nos gustaría reordenar la secuencia de los puntos en esta sección para que sean consistentes con el formato de las otras normas del Codex iniciando con lo siguiente:

- “- estar enteros;
- estar firmes;
- estar sanos;
-”

9^{na} sangría

Nos gustaría agregar la palabra “y raíces” ya que la raíz no está permitida en el ajo de exportación. El texto debería corregirse como sigue:

- exento de brotes visibles y raíces.

Última frase

Nos gustaría sugerir el cambio en la longitud de los tallos recortados como sigue:

“Para el ajo seco, si presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no debe exceder de 3 2 cm.”

2.2 CLASIFICACIÓN

Corrección editorial en el primer párrafo como sigue:

“Los ajos se clasifican ~~en~~ **en** tres categorías según se define a continuación:”

2.2.3 Categoría II

Queremos solicitar la aclaración sobre la apariencia o condición de los “daños cicatrizados” y “magulladuras leves” que están permitidas en el ajo.

5^{ta} sangría

Queremos sugerir el cambio en el número de dientes faltantes permitidos en la Categoría II como sigue:

“No más de ~~tres~~ dos dientes faltantes”

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Queremos proponer una corrección en el primer y segundo párrafo como sigue:

“3.1 El calibre se determina por el diámetro del ajo de acuerdo con el siguiente cuadro:

Nos gustaría proponer el código de calibre adicional “G” con diámetro de 10-20 mm para incluir un solo diente de ajo como sigue:

Cuadro 1. Especificaciones de tamaño

Código de calibre	Intervalo del diámetro ecuatorial en (mm)
A	> 70
B	≥ 60 -70
C	≥ 50- 60
D	≥ 40- 50
E	≥ 30- 40
F	≥ 20 -30
<u>G</u>	<u>10-20</u>

Queremos borrar la sección 3.2 ya que la disposición de homogeneidad debe estar en la sección 5. Homogeneidad.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

4.1.2 Categoría I

La palabra “podredumbre” debería ir acompañada con una nota en el pie de página explicando que la podredumbre debe ser por causa no patogénica.

4.1.3 Categoría II

Queremos sugerir el número más bajo de bulbos que pueden tener dientes con brotes visibles externamente en un “2%”, debido a que las condiciones usuales de almacenamiento no permiten un gran número de brotes visibles. El texto se leería como sigue;

“Al margen de esta tolerancia, un máximo del 5% 2% en peso de los bulbos podrá presentar dientes con brotes exteriormente visibles.”

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O EL ETIQUETADO

6.2.2 Naturaleza del producto

Queremos borrar la palabra “facultativo” ya que el nombre de la variedad o tipo comercial es útil para el consumidor. Así, el detalle no sería opcional.

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EMUE) quieren agradecer a todos los participantes en el grupo de trabajo electrónico y en particular a México por liderar este trabajo, y por el buen progreso alcanzado.

Los EMUE quieren presentar al Comité los siguientes comentarios específicos:

Cambios propuestos	Comentario (justificación para el cambio)
1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
<ul style="list-style-type: none"> – Esta Norma se aplica a las variedades de ajo obtenidos de <i>Allium sativum</i> L., de la familia Alliaceae, que habrán de suministrarse frescos, semi-secos y secos¹ 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. – <u>Los bulbos de ajo pueden consistir de varios o solo un diente (“ajo solo”)</u> 	<p>La inclusión de ajo solo es de acuerdo con las prácticas comerciales existentes.</p>
2.1 Requisitos Mínimos	
<p>En todas las categorías, sujeto a las disposiciones especiales para cada categoría y tolerancias permitidas, los ajos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Estar enteros intactos; recubiertos con piel exterior; <p>2.1.1 Los ajos deberán haber sido cosechados cuidadosamente y 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.</p>	<p>Como se propuso en el documento del modelo de norma, se debería utilizar la palabra “intacto”</p> <p>El método de cosecha no es un criterio para juzgar la madurez. Además parece ser difícil de controlar.</p>
2.2.1 Categoría Extra	
<p>Los bulbos deberán estar enteros, ser de forma regular y presentar dientes compactos.</p>	<p>El término “intacto” se debería eliminar ya que repite el requisito mínimo.</p>
<p><u>Las raíces se deben cortar cerca de la base del bulbo en el caso de los ajos secos.</u></p>	<p>El comercio requiere que se tenga cuidado especial al presentar el ajo seco en la Categoría Extra. Por lo tanto, se debería incluir esta disposición.</p>
2.2.2 Categoría I	
<p>Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Leves hendiduras en la piel externa del bulbo, <p><u>Un leve defecto en la forma.</u></p>	<p><u>Se propone reemplazar “forma bastante regular”</u> por “un leve defecto en la forma”. Como distinción para la Categoría Extra, se permitiría un leve defecto en la forma para la Categoría I.</p>

2.2.3 Categoría II	
<p>– Hendiduras leves en la piel externa del bulbo.</p> <p><u>Ligeras manchas que no afecten la piel externa, siempre y cuando no cubran más de la mitad de la superficie del bulbo.</u></p> <p><u>Daño fisiológico no progresivo que afecte hasta dos dientes.</u></p>	<p>Se propone reemplazar “forma bastante regular” por “un leve defecto en la forma”. Como distinción para la Categoría Extra, se permitiría un leve defecto en la forma para la Categoría I.</p> <p>La UE sugiere la inclusión de dos nuevos defectos en la categoría II:</p> <p>Es un defecto que ocurre algunas veces debido al hecho de que los ajos crecen directamente en el suelo, y una vez que son cosechados se ponen a secar en el terreno de cultivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es un defecto no progresivo que solo afecta a dientes individuales. Si hay un diente afectado en el bulbo, el defecto no progresará hacia los otros dientes. - Si solo es afectado un diente en un bulbo (solo la pulpa es afectada, no la piel del diente), los otros dientes son perfectamente comestibles. Teniendo en cuenta que un bulbo puede tener 10 dientes (varía de acuerdo con los tipos comerciales y a las condiciones de cultivo), representaría el 10%. - Es un defecto interno, imposible de detectar desde el exterior hasta una etapa muy avanzada (cuando se refiere a un solo diente, el defecto progresa, pero no se extiende a otros dientes). <p>Ambos defectos también están en discusión en la CEPE.</p>
4.2 Tolerancias de Calibre	
<p>Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de los bulbos que corresponden al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase. <u>no satisfacen los requisitos en cuanto al calibre que está permitido.</u></p>	<p>La UE entiende que las tolerancias están diseñadas para permitir cualquier error que pueda ocurrir durante la clasificación por calibre y el envasado. De este modo, las tolerancias deberían ser tan simples como sea posible, y permitir cualquier desviación de los requisitos de calibre. Por lo tanto, se propone la redacción “no satisface los requisitos en cuanto al calibre permitido”.</p> <p>Esto también corresponde a la redacción elegida en el documento del modelo de norma.</p>
5. Envasado	
<p>Los ajos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, estar limpios y ser de calidad 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.</p> <p>3. Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.</p>	<p>En el conocimiento de la falta de recursos y la conciencia pública sobre este asunto, se debería permitir la reutilización de material de envasado debidamente limpio.</p>

6. Marcado o Etiquetado, Envases destinados al consumidor	
<p><u>6.1.2 Origen del Producto</u></p> <p><u>País de origen y, opcionalmente, distrito en donde se cultivan o el nombre del lugar nacional, regional o local.</u></p>	<p>Se debería incluir esta nueva sección.</p> <p>El origen de los productos es información importante para el consumidor. Esta mención también está prevista en el documento del modelo de norma.</p>
6. Marcado o Etiquetado, Envases no destinados a la venta al por menor	
<p>6.2.2 Naturaleza del Producto</p> <p>- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior tales como "ajo fresco", "ajo semi-fresco" o "ajo seco" según corresponda, <u>"ajo solo"</u> o <u>"ajo ahumado"</u>, cuando sea apropiado;</p>	<p>Ser consistente con la definición del producto corregida y tomar en cuenta la nota 4 al pie de página.</p>