

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CX/FFV 14/18/10-ADD.1

Enero de 2014

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

18ª reunión

Phuket, Tailandia, 24 – 28 de febrero de 2014

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL AJO

(Presentada por México)

El Comité Nacional del Codex Alimentarius de México agradece el trabajo del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en el desarrollo de normas de calidad mundiales para frutas y hortalizas frescas y se complace en presentar el siguiente documento de proyecto sobre una Norma del Codex para el Ajo con el fin de proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, con el propósito de que sea considerada como un nuevo trabajo para el Comité.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de esta norma es establecer criterios sobre la calidad de los ajos, su debido etiquetado entre otros puntos pertinentes que contribuyan a la protección de la salud del consumidor, facilitando además el comercio internacional.

Esta norma se aplica a los bulbos de las variedades y tipos comerciales de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., que habrán de suministrarse frescos, semi-secos o secos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los ajos destinados a la elaboración industrial.

2. Pertinencia y actualidad

La tendencia mundial de producción de ajo ha sido creciente estos últimos años, misma que puede apreciarse en el siguiente cuadro según los informes de la FAO para 2005-2011.

Año	Consumo mundial de ajo en miles de ton.
2005	15.066
2006	15.323
2007	20.085
2008	22.790
2009	22.010
2010	22.593
2011	23.770

El ajo es una de las especies culinarias más populares en todo el mundo, de hecho, es muy utilizado en la cocina mediterránea y oriental. El ajo es un producto que se consume tanto fresco como procesado, por ejemplo, en pasta, en hojuelas, deshidratado, machacado, etc. El mercado mundial de ajo ha crecido en los últimos años, debido a cambios en los hábitos de consumo. En la actualidad, asociado como uno de los ingredientes principales de la llamada Dieta Mediterránea, están plenamente demostradas sus cualidades profilácticas y curativas.

El consumo per cápita a nivel mundial se ha incrementado mismo que puede observarse en el siguiente cuadro, según datos de la FAO para 2005-2011.

Año	Consumo per cápita diario (Kg/día/persona)
2005	0,383
2006	0,389
2007	0,503
2008	0,564
2009	0,538
2010	0,545
2011	0,567

Un caso que puede citarse como antecedente para la pertinencia de la elaboración de esta norma es que actualmente México representa sus intereses a través del Comité Nacional Sistema Producto Ajo formado por todos los sectores involucrados mismos que están comprometidos con la calidad y cuentan con experiencia en la exportación a países de Sudamérica y Europa, sin embargo, también cuentan con experiencias relacionadas al producto que ingresa a nuestro país, que en algunos de los casos no han sido la más favorables al no contar una normativa internacional y observando competencia desleal y falta de información comercial para los consumidores, pues a pesar de que México cuenta con una norma de calidad para ajo ésta no es de carácter obligatorio, se observan desventajas al no contar con un criterio homogéneo a nivel internacional para calificar la calidad.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los puntos que podrían considerarse de mayor importancia son los relacionados al establecimiento de los requisitos mínimos de calidad, requisitos de madurez, la definición de las categorías de calidad así como sus tolerancias y el apartado sobre marcado o etiquetado del producto.

4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

Criterio general

La pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex:

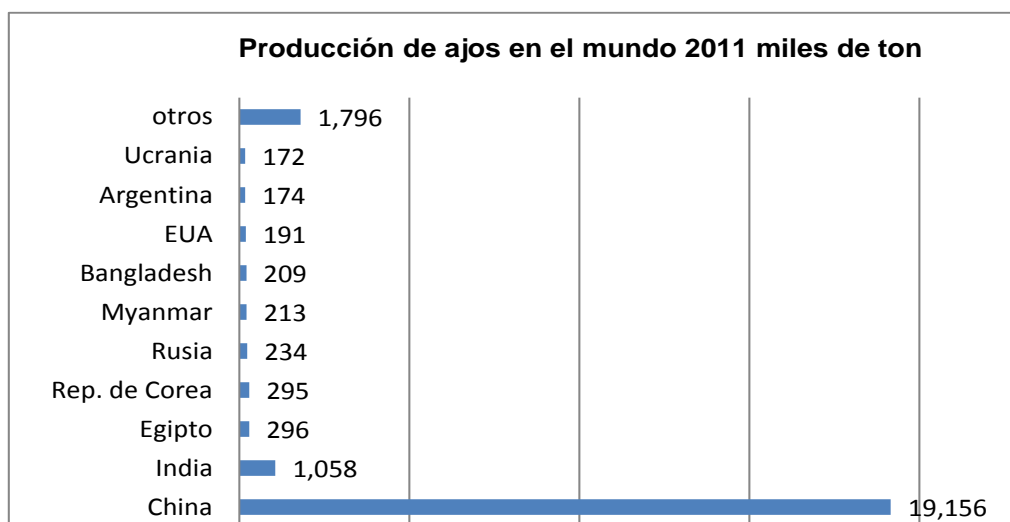
- Protegerá al consumidor promoviendo las prácticas equitativas de comercio al identificar el producto, así como su origen distinguiendo las particularidades de cada región,
- Permitirá la estandarización de elementos de calidad.

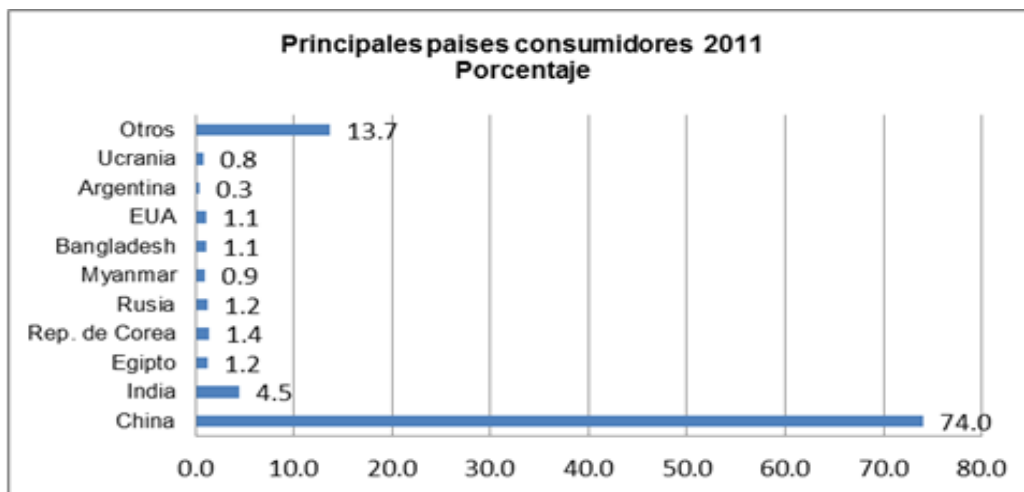
Criterios aplicables a los productos

(a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

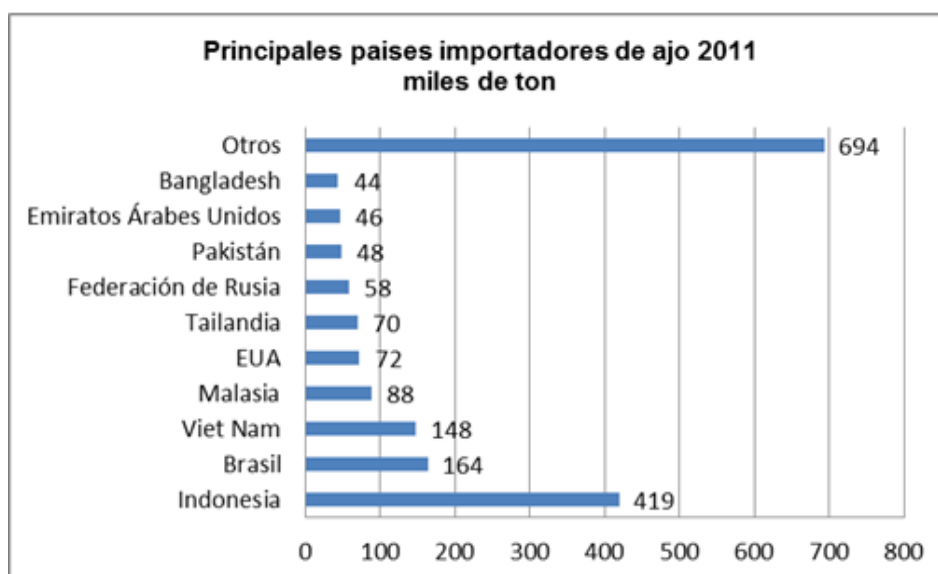
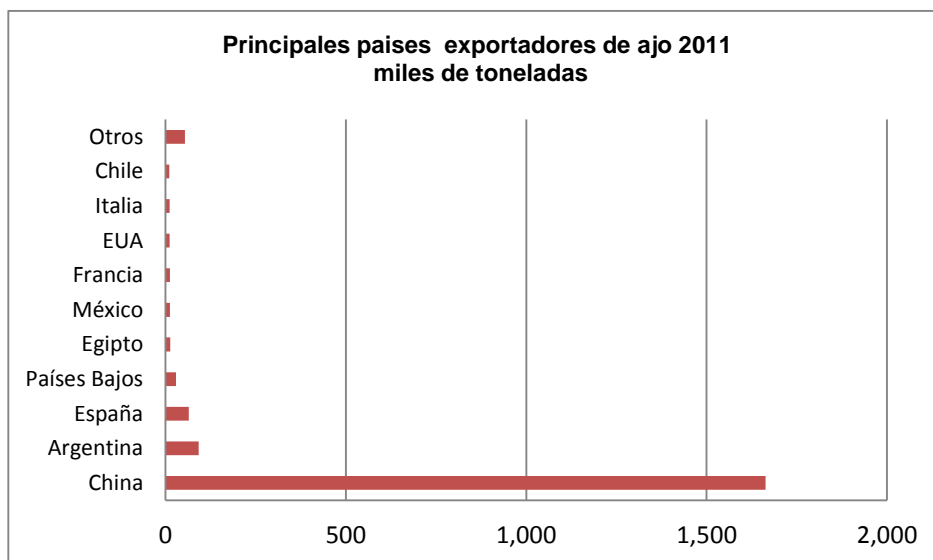
En la actualidad, de los 245 países que la FAO registra en sus estadísticas, 103 son productores de ajo, con una producción mundial para 2011 de 23.769.746 Ton, a continuación se presenta el volumen de producción en los diferentes países, donde destaca China al producir el 80,6% de ajo a nivel mundial.

Según la FAO el 93,7 % de los países registrados para sus estadísticas consumen ajo, donde China consume el 74% de la producción mundial, seguidamente podemos observar la demanda de los principales países consumidores de ajo para el año 2011.





Para las relaciones comerciales podemos señalar que en el tema de exportaciones e importaciones, los principales países exportadores son China, Argentina, España, Países Bajos, Egipto, México, Francia, Estados Unidos de América, mientras que Indonesia, Brasil, Viet Nam, Malasia y Estados Unidos de América son los principales países importadores, a continuación se presentan las gráficas que resumen estos datos (tomado de la FAO para 2011).



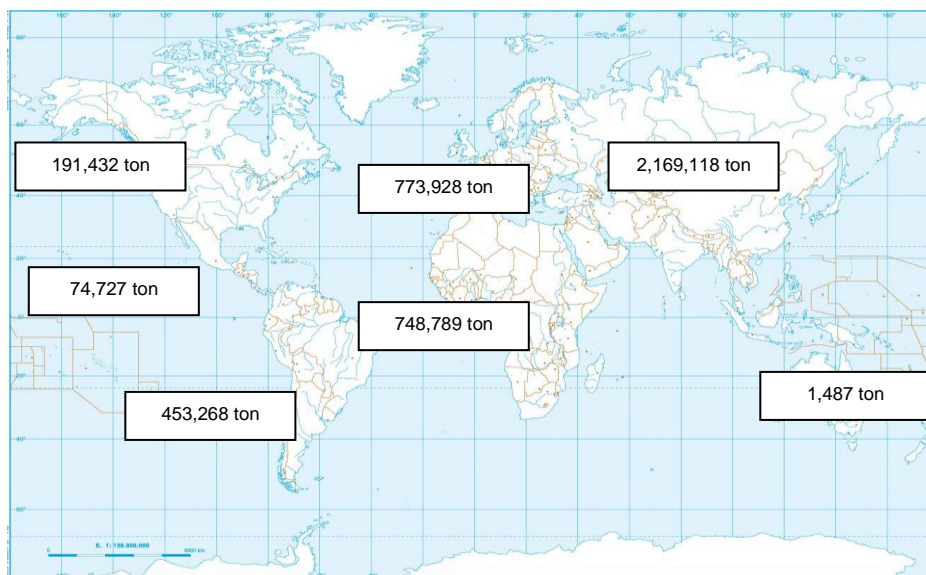
(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Se cuentan con distintas normas nacionales y regionales que contribuyen de manera particular la regulación de la calidad del ajo a nivel local o regional, por citar algunas:

- Comunidad Europea: El Reglamento (CE) No 2288/97 de la Comisión de 18 de noviembre de 1997 por el que se fijan normas de comercialización aplicables a los ajos. Diario Oficial n° L 315 de 19/11/1997 p.0003 - 0006.
- Norma Mexicana: NMX-FF-018-SCFI-2006. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Especie - Ajo (*Allium Sativum* L.) – Especificaciones.
- Normas Argentinas: IRAM-INTA 155003-1:2002. Hortalizas para consumo en fresco Ajo, Parte 1: Definiciones y IRAM-INTA 155003-2:2002 Hortalizas para consumo en fresco Ajo, Parte 2: Requisitos.
- Norma Estados Unidos de América: Unites States Standars for Grades of Garlic, 1997.
- Norma Cubana: NC-225-2002 Norma que establece la calidad de los ajos.
- Norma Venezolana: COVENIN 2198:2000. Ajo para Consumo Directo.
- Normas de calidad para el comercio exterior de ajos. Ministerio de Comercio y Turismo. 7 de enero de 1980. Reglamento Técnico del Mercado común del sur (MERCOSUR) para la fijación de identidad y calidad del ajo. Resolución IASCAV N° 100/95. Buenos Aires, 15 de septiembre de 1995.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Existe un potencial para el consumo y producción del ajo, mismo que podemos observar a nivel mundial por cada continente, según lo reportado por la FAO en relación a la producción de este producto para 2011.



(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del ajo para su comercialización desde su cultivo hasta la venta al por menor, su composición, las características de calidad, embalaje y etiquetado permiten establecer los parámetros para armonizar las normas nacionales de este producto. Estos parámetros se han armonizado por regiones y grupo de países, como la CEPE y la OCDE, lo que facilitará que el CFFV desarrolle la norma mundial considerando las necesidades de todos los países o regiones que comercializan este bulbo.

(e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

En relación a este punto será de suma importancia el apartado de marcado o el etiquetado para desarrollar particularmente las especificaciones comerciales: categoría y calibre, esta información será de gran valor para el consumidor ya que facilitará el conocimiento de las características del producto, lo cual permitirá que el consumidor tome una decisión informada respecto al producto que está adquiriendo, esta regulación además dará certidumbre de una competencia leal de comercio.

Actualmente en México el consumidor está confundido con las diferentes etiquetas existentes en el mercado pues al ser la Norma Mexicana de Calidad para el Ajo de carácter voluntario y mientras la Norma Oficial Mexicana de Etiquetado de carácter obligatorio no solicita información de calidad del producto, en el mercado mexicano no existe una estandarización para presentar información sobre calidades, tamaños, colores, origen, etc., mismo que confunde a los consumidores. Esta situación o una similar podría presentarse en otros países o regiones afectando el comercio de este producto.

(f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi-elaborados o elaborados

Se propone una norma única que podría incluir los diferentes tipos comerciales, mismos que no varían significativamente. En caso de ser necesario podría elaborarse tablas con valores comparativos para los casos que así lo ameriten y justifiquen.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

Normas internacionales ISO que pueden apoyar el desarrollo de esta norma:

- ISO 5560:1997. Norma internacional. Ajo deshidratado (*Allium sativum* L.) – Especificación.
- ISO. 6663: 1995. Norma internacional. Ajo – Almacenamiento en frío
- ISO 5567:1982. Norma internacional. Ajo deshidratado – Determinación de los compuestos orgánicos azufrados volátiles.

Otras normas / reglamentos pertinentes que se aplican en el comercio:

- Norma de la CEPE para el Ajo FFV-18 Edición 2011.
- Reglamento de la Comunidad Europea (CE) No 2288/97 de la Comisión del 18 de noviembre de 1997 por el que se fijan normas de comercialización aplicables a los ajos.
- MERCOSUR/GMC/RES No 41/94: Identidad y Calidad del Ajo - Resolución del Grupo Mercado Común: Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El objetivo del Codex es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar. Dado el volumen de producción y comercialización del ajo a nivel mundial, el Codex Alimentarius contribuye, a través de sus normas, directrices y códigos de prácticas internacionales, a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Los consumidores pueden confiar en que los productos alimenticios que compran son inocuos y de calidad y los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones. Esta propuesta también está en consonancia con el Objetivo estratégico 1: *Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan* y sus objetivos correspondientes del Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014 – 2019.

Debido a la falta de una norma de calidad comercial mundial para el ajo, el comercio internacional se ha visto ampliamente afectado. Los importadores prefieren importar frutas y hortalizas tomando como referentes comerciales a las normas emitidas por el CODEX, por lo que el trabajo técnico desarrollado por los países que conforman el CCFFV, proporcionará la norma requerida a nivel mundial, contándose con una herramienta que permita regular el mercado facilitando las transacciones comerciales entre importadores y exportadores, asegurando además la calidad del producto al consumidor final.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Actualmente el Codex no cuenta con una norma de calidad comercial para el ajo que conjugue requisitos de calidad comercial e inocuidad en una sola norma consensuada a nivel mundial para este producto por lo que se considera que la Norma del Codex para el Ajo puede proporcionar una norma armonizada de carácter internacional, asegurando los parámetros de calidad comercial y garantizando también la seguridad del consumidor final. Como se ha indicado anteriormente, las normas de la CEPE y de la OCDE se pueden tomar como punto de partida para convertirse en una norma más inclusiva promoviendo el consenso entre todos los países productores y comercializadores de este producto.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No se requerirá de reuniones de expertos consejeros científicos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores

La necesidad de contribuciones técnicas dependerá de los tipos comerciales que se quieran incluir en la norma, existen trabajos científicos desarrollados al respecto. En caso de que el Comité determine la necesidad de contribuciones técnicas existen instituciones a las que podría proponerse el desarrollo de las mismas, esto detectado desde la presentación del anteproyecto con la finalidad de poder programarlas y contar con las contribuciones en los tiempos requeridos.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

PROCEDIMIENTO	Fecha
México – Someter a consideración la propuesta para el ajo. CCFFV – Acuerdo para iniciar el nuevo trabajo sobre la Norma del Codex para el Ajo.	Febrero, 2014 CCFFV
CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para iniciar el nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para el ajo. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma propuesto para comentarios en el Trámite 3.	Junio/Julio 2014 CCEXEC/CAC
CCFFV – Consideración del anteproyecto de norma en el Trámite 4.	Mayo, 2015 CCFFV
CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para su adopción en el Trámite 5. CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para comentarios en el Trámite 6. <u>Se harán esfuerzos para la adopción del anteproyecto de norma en el Trámite 5/8 en Junio/Julio de 2015, dependiendo de los comentarios y acuerdo de los miembros.</u>	Junio/Julio, 2015 CCEXEC/CAC
CCFFV – Consideración del proyecto de norma en el Trámite 7.	Septiembre, 2016 CCFFV
CCEXEC – Proceso de Examen Crítico: Recomendación para la adopción en el Trámite 8. CAC – Adopción en el Trámite 8 (Norma del Codex para el Ajo).	Junio/Julio, 2016 CAC