



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

44ª reunión

Shanghai (República Popular China), 23-28 de abril de 2012

OBSERVACIONES al anteproyecto de revisión de la Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos en el Trámite 4: grupos de hortalizas seleccionadas, presentadas por Brasil, Canadá, Japón, la República de Corea y la Unión Europea

BRASIL

Brasil no tiene ninguna objeción a la revisión propuesta de la Clasificación del Codex: grupos de hortalizas seleccionadas y apoya su adelanto al Trámite 4 para consideración por la 44ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

CANADA

Observaciones generales

Se observa que en un número de grupos (y subgrupos), las revisiones del Codex son distintas de las del Comité Consultivo Internacional de Agrupación de Cultivos (ICGCC). A fin de facilitar la utilización futura de las revisiones de grupos de cultivos a través de las iniciativas del ICGCC y el Codex, Canadá apoya la máxima consistencia posible entre las dos iniciativas, si bien reconoce que habrá diferencias.

Observaciones específicas

Se invitó a los países a examinar y presentar observaciones sobre el citado proyecto de documento que proponía revisiones a los siguientes grupos de hortalizas:

- **Grupo 010 Hortalizas del género Brassica (coles o berzas), Coles arropolladas, Brasicáceas de flor**
- **Grupo 006 Hortalizas de hoja (incluidas brasicáceas de hoja)**
- **Grupo 017 Hortalizas de tallos y brotes**

Posición de Canadá sobre las revisiones al grupo 010 Hortalizas del género Brassica (coles o berzas), Coles arropolladas, Brasicáceas de flor:

Canadá apoya las revisiones propuestas a este grupo de productos pero recomienda que colinabo se cambie al grupo de Hortalizas de tallos y brotes porque es un brote bulboso y puede tener residuos más elevados que los productos representativos del grupo 010 Hortalizas del género Brassica.

Posición de Canadá sobre las revisiones al grupo 013 Hortalizas de hoja (incluidas brasicáceas de hoja):

Canadá recomienda que en el grupo 013 no se establezca un subgrupo de hortalizas de raíces y tubérculos (consumo humano). Recomienda que este subgrupo se trate al mismo tiempo que el grupo de raíces y tubérculos revisado.

Canadá apoya la propuesta de que se establezca un nuevo grupo para hortalizas acuáticas de hoja, dadas las condiciones únicas de cultivo de las hortalizas acuáticas y que no se establezca un subgrupo de hortalizas acuáticas de hoja en el grupo 013 hortalizas de hoja.

Canadá recomienda que las hojas de árboles, arbustos y parras no se incluyan como subgrupo del grupo 006. El comercio internacional de estos productos es limitado y debido a modelos de uso variables, los productos no pueden agruparse fácilmente y deberían mantenerse como huérfanos distintos.

Posición de Canadá sobre las revisiones al grupo 017 Hortalizas de tallos y brotes:

En principio, Canadá apoya la revisión del grupo 017 pero recomienda que no se establezca un subgrupo 17C "Otros". Tal como se indica en el documento, "algunos productos no pudieron agruparse en los subgrupos de Tallos y peciolo o Brotes tiernos y se han colocado en un subgrupo de "Otros". Si no hay justificación científica para agrupar estos productos, se propone que permanezcan como productos huérfanos.

Asimismo se observa que en este grupo de productos hay una diferencia entre los subgrupos del Codex y el ICGCC. El Codex propone 3 subgrupos: "Tallos y peciolo", "Brotes tiernos" y "Otros" mientras el esquema de agrupación de cultivos de ICGCC tiene 2 subgrupos: "Hortalizas de tallos y brotes" y "Hortalizas de peciolo verdes". Esta diferencia en subgrupos da lugar a que, dependiendo de las clasificaciones de subgrupos, algunos productos se coloquen en grupos diferentes.

UNIÓN EUROPEA

Párr. 4: La UE está de acuerdo con la propuesta de dividir el grupo 012 "brassica" en 3 subgrupos, porque en la clasificación anterior del Codex había varias morfologías. Los subgrupos permitirán tener una visión general mejor sobre la interceptación de residuos y también concuerdan con la clasificación de la UE (Reglamento (CE) 600/2010).

Párr. 6:

La UE acoge con agrado la propuesta de cambiar brécoles chinos y grelo al grupo de brasicáceas de hoja verde por motivos de morfología. Ambos productos están más cercanos a los cultivos de hoja en el sentido de interceptación de residuos y clasificación.

Párr. 7: La UE está de acuerdo con la propuesta de cambiar col china (tipo Pe-tsai) al grupo de hortalizas del género Brassica, subgrupo de Brasicáceas arrepolladas.

Párr. 8: Se apoya totalmente la propuesta de mantener colinabo en un grupo aparte.

En el caso de colinabo se señala que el ser humano no sólo consume el alargamiento tuberoso del tallo del colinabo sino también las hojas. Generalmente en las hojas se ven residuos más altos que en los tubérculos. Por tanto, proponemos añadir las hojas de colinabo al grupo 013B Hortalizas de hoja del género Brassica.

Párr. 11:

Apoyamos la propuesta de tener un subgrupo de hojas de árbol, arbustos y parras. Además apoyamos plenamente la propuesta de tener un subgrupo de hortalizas acuáticas de hoja, con respecto a sus condiciones de propagación muy específicas y únicas.

Párr. 13: Si se crea un grupo de hortalizas acuáticas de hoja, proponemos también que berro se transfiera del grupo de Hortalizas brasicáceas de hoja (013B) a este nuevo subgrupo.

Párrs. 19 y 29:

Si bien apoyamos la reagrupación de achicoria witloof (brotes) del grupo de "hortalizas de tallos y brotes" al grupo de "hortalizas de hoja" debería considerarse colocar achicoria witloof en un subgrupo aparte. La práctica de cultivo de brotes es totalmente diferente de cualquiera de los cultivos mencionados.

Apéndice I

Tomando en consideración la observación del párr. 8 la descripción de la porción del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza) debería enmendarse. La definición debería ser:

"Coles arrepolladas y colinabo: todo el producto como se comercializa, tras eliminar las partes claramente descompuestas o las hojas marchitas. Coliflores y brécoles: repollos de flor (florescencias inmaduras solamente). Coles de Bruselas: "capullos" solamente".
Colinabo: "alargamiento tuberoso del tallo" solamente.

Apéndice II

Grupo 013A subgrupo de Hortalizas de hoja verde

VL 0477 Quenopodiáceas

La UE desea señalar el hecho de que algunas variedades de semillas de *Chenopodium* se consumen como quinoa. En la Clasificación del Codex las semillas de quinoa están en el grupo de cereales en grano.

Grupo 013B Brasicáceas de hoja

VL 0405 Hojas de colinabo

Se propone añadir hojas de colinabo por las razones alegadas anteriormente (consumo humano).

Grupo 013C Hojas de raíces y tubérculos

VL 0469 Achicoria witloof (brotes)

Por las razones alegadas anteriormente se propone eliminar achicoria witloof y colocarla en el subgrupo 013F.

Hortalizas de hoja:

Salsola soda (*salsola soda* Weinm.) debería incluirse en el Apéndice II, grupo 13A.

Apéndice III

Grupo 017C Hortalizas de tallo y hoja - otros

VS 3030 Nopal

Se propone que se compruebe el código. VS 0356 parece más apropiado.

Página 6: Hojas de chayote son hojas de una hortaliza de fruto. El chayote es también una raíz VR 0423 y una hortaliza de fruto VC 0423. Se debe considerar si las hojas de chayote encajan mejor en un nuevo subgrupo de hojas de cucurbitáceas, junto con VL 0421 Hojas de calabaza africana. El código debería ser VL 0423 en lugar de VL 2792.

En la clasificación de la UE, VL 0465 perifollo está clasificado como hierba fresca. Podría someterse a consideración cambiar perifollo de Hortalizas de hoja al grupo de Hierbas aromáticas.






En la UE se propone incluir nuevos productos en el Anexo I. Podría someterse a consideración si se debe proponer incluir los productos no mencionados en el grupo revisado. Esos productos son: trébol acuático (*Marsilea crenata* L. Presl.) y bitawiri (*Cestrum latifolium* Lam.).

Hortalizas de tallos y brotes

En la UE se propone incluir nuevos productos en el Anexo I. Podría someterse a consideración si se debe proponer incluir los productos no mencionados en el grupo revisado. Este producto es brotes de acacia (*Acacia pennata* (L.) Willd).

JAPÓN**Grupo 013 Hortalizas de hoja (incluidas brasicáceas de hoja)****VL 0479 Verduras japonesas**

- VL 0479 Verduras japonesas en la Clasificación actual del Codex es un grupo de productos que comprende varios productos como *Chrysanthemum coronarium* L, hojas de nabo, mostaza de campo, mostaza de la India y komatsuna (véanse las fotografías a continuación).

<i>Chrysanthemum coronarium</i> L.	Hojas de nabo	Mostaza de campo
		
Mostaza de la India	Komatsuna	
		

- Japón apoya suprimir verduras japonesas e incluir solamente los productos individuales que comprende originariamente este producto. Pero como el anteproyecto contiene descripciones que no reflejan con precisión la información correcta sobre estos productos, Japón desea proponer las enmiendas siguientes:

Productos del Apéndice II de CX/PR 12/44/10	Propuesta de Japón	
	Propuesta de enmiendas (en rojo)	Observaciones
VL 2747 Crisantemo, hojas comestibles <i>Glebionis spp.</i>		
- Mostaza de la India , véase hojas de mostaza, VL 0485 <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. VL 0485 Hojas de mostaza <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern		
- Kabuna , véase mostaza de campo, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey	-Kabuna, véase mostaza de campo, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey	Kabuna, cuyo nombre se utiliza como otro nombre de hojas de nabo, es distinto de la mostaza de campo debido a la diferencia en los nombres científicos, pero en el anteproyecto kabuna se considera como otro nombre de mostaza de campo. Japón propone que kabuna se suprima debido a que ya figura en hojas de nabo.
- Komatsuna , véase mostaza de campo, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey - Espinaca mostaza, japonesa , véase Komatsuna	VL**** - KomatsunaKomatsuna, véase mostaza de campo, VL 0481 <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey - Espinaca mostaza, japonesa , véase KomatsunaKomatsuna	En el anteproyecto "komatsuna" tiene un error de ortografía, debe cambiarse por "komatsuna." Este producto es originario de Japón. "Komatsu" se deriva del nombre del lugar de origen en Japón y "na" significa hortalizas de hoja en japonés. Komatsuna y mostaza de campo son productos distintos debido a la diferencia en apariencia y nombres científicos, pero en el anteproyecto Komatsuna se considera otro nombre de mostaza de campo. Por tanto, el nombre científico de Komatsuna debe enmendarse de acuerdo con ello.
VL 0481 Mostaza de campo <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt; <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey	VL 0481 Mostaza de campo <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt; <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt var. <i>piriviridis</i> L.H. Bailey	El nombre científico de mostaza de campo debe enmendarse de acuerdo con la propuesta anterior sobre Kabuna y Komatsuna.
VL 0506 Hojas de nabo <i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>rapa</i> ;		

REPÚBLICA DE COREA

Proponemos que "**Perilla leaves** (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)" se incluya en el **grupo 013A Hortalizas de hoja verde**.

En el párr. 21 de CX/PR 12/44/10, se indica que "Perilla leaves" estaba incluido en el grupo revisado de Hierbas aromáticas, del modo siguiente:

21. La República de Corea propuso varios productos: Cham-ssuk, Dang-gwi, Gom-chwi, Perilla leaves (incluido en el grupo de Hierbas aromáticas revisado), San-ma-neul (es un *Allium* y debería incorporarse en el grupo de Hortalizas de bulbo), hoja y Sun-chea (escudo de agua) y sinónimos de los nombres científicos de Cham-chwi y Cham-na-mul.

Pero la "Perilla (*Perrilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*, HH 3215)" que figura en Hierbas aromáticas no es la misma que "Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)" que nosotros propusimos.

A continuación se indican los detalles.

1. En un documento de trabajo para el tema 6c. Anteproyecto de revisión de la Clasificación del Codex de Alimentos y Piensos, antes de la 42ª reunión del CCPR, el nombre científico de "Perilla" era "*Perilla frutescens* (L.) Britton".

Pero nosotros (la República de Corea) proponemos que el nombre científico de "*Perilla frutescens* (L.) Britton" se cambie por "*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*", el nombre completo que no debe confundirse con "*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*".

En nuestras observaciones mencionamos también que propondríamos incluir "Perilla leaf (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)" en el trabajo futuro sobre la clasificación del grupo de hortalizas de hoja verde.

En la 42ª reunión del CCPR se adoptó nuestra observación sobre "perillia" en el grupo de hierbas aromáticas (véase la Figura 1, 2).

Nos gustaría recordar que "**Perilla (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*)**" que figura en el grupo de hierbas aromáticas es distinta de "**Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)**" que propusimos nosotros.

2. "Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)" se utilizaban como hortalizas de hoja en Japón, Corea, etc. no como hierbas aromáticas. En Corea "perilla leaves" se consumen como hortalizas de hoja desde hace mucho tiempo. Nos remitimos al documento de apoyo en este archivo de word, páginas 6-10. La hortaliza se exporta a otros países como hortaliza en conserva.

Por tanto proponemos que "**Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)**" se incluya en el **grupo 013A Hortalizas de hoja verde**.

3. Creemos que la confusión entre los dos productos ("Perilla (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*)" y "Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)" se debe a los dos nombres comunes iguales ("Perilla"). Por tanto, deseamos proponer que el nombre común de "**Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)**" sea "**Deul-ggaet-ip (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)**".

A título recordatorio, en la 42ª reunión del CCPR presentamos las observaciones siguientes:

Anteproyecto de Revisión de la Clasificación del Codex de los Alimentos y Piensos

Observaciones al tema 6c del programa (42ª reunión del CCPR), presentadas por Corea

HH 3214 Perrilla

Observaciones de COREA:

1. "Perrilla", que tiene un error ortográfico, es necesario cambiarlo por "Perilla".

2. **Recomendamos cambiar *Perilla frutescens* (L.) Britton por *Perilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*, el nombre completo, para no confundirlo con *Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*. En Corea se utilizan ambas variedades. En Corea, *P. frutescens* var. *frutescens* se comercializa como "hortaliza de hoja", y *P. frutescens* var. *crispa* como "hierba aromática".**

Por tanto, este producto debe cambiarse del modo siguiente:

HH 3214 Perilla

Perilla frutescens (L.) Britton var. ***crispa***



Corea propondrá incluir "Perilla leaf" en el trabajo futuro de clasificación en el grupo de hortalizas de hoja. Por consiguiente, debería aplicarse nuestra observación de que perilla se clasifique en el grupo de hierbas aromáticas.

Tal como se ha indicado anteriormente, proponemos incluir el nuevo producto en el grupo de Hortalizas de hoja.

Grupo 013 Hortalizas de hoja (incluidas brasicáceas de hoja)

VL ____ Perilla leaf

Perilla frutescens (L.) Britton

o *Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*

HH 3214	Perilla
<hr/>	
<u>ALINORM 10/33/24, Appendix X</u>	
<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britton var. <i>crispa</i>	

Figura 1. Nombre científico de "Perilla" en Hierbas aromáticas en el informe de la 42ª reunión del CCPR

En el informe de la 43ª reunión del CCPR, el nombre científico de "Perilla" en Hierbas aromáticas era *Perrilla frutescens* (L.) Britton var. *crispa*, como se indica a continuación.

HH 3214	Pennywort <i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.
-	Peppermint, see Mints, HH 0738 <i>Mentha x piperita</i> L.
HH 3215	Perilla <i>Perrilla frutescens</i> (L.) Britton var. <i>crispa</i>
-	Phak ka yaeng, see Rice paddy herb, HH 3217
HH 3216	Phak paew <i>Trichodesma indicum</i> (L.) Sm.

Figura 2. Nombre científico de "Perilla" en Hierbas aromáticas en el informe final de la 43ª reunión del CCPR

Documentos de apoyo para

"Perilla leaves (*Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens*)"

Grupo 013A Hortalizas de hoja verde

■ Reseña de Perilla leaves

- Nombre científico: ***Perilla frutescens* (L.) Britton var. *frutescens***
- Nombre común: Perilla leaf
- Nombre local: Deul-ggaet-ip (Corea), エゴマ (Japón)
- Características: tallos densamente vellosos. Hojas entre ovaladas anchas a redondas, 7-13 × 4.5-10 cm, verde o púrpura, adaxialmente pilosas, abaxialmente adpreso vellosas, margen aserrado basto. Cáliz de fruto hasta 1,1 cm, base vellosa, glandular. Nuececillas gris-marrón, aprox. 1,5 mm de diám. Ampliamente cultivada en China [Bután, Camboya, la India, Indonesia (Java), Japón, Corea, Laos, Vietnam]. Las semillas son una fuente para aceite de perilla. Las hojas se utilizan para aromatizar platos en la India y China. En Corea, las hojas se utilizan como una de las principales hortalizas Ssam.
- Usos: ensaladas, encurtido, Ssam.
- Origen: Este de Asia
- Nota: Perilla leaf se utiliza como especia pero en Corea las hojas se utilizan como una de las principales hortalizas Ssam. Corea la propone como una hortaliza de hoja.



■ **Ingestas alimentarias diarias de perilla leaf en Corea**

g/día

Grupo	Ingestas alimentarias diarias
Media	2,3
20-29 años	2,1
30-49 años	3,1
50-64 años	2,9
65+	2,4

■ **Cultivo de perilla leaf en Corea**



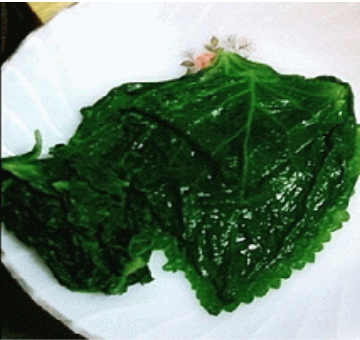
■ **Modos de consumo de perilla leaf en que se cocina y procesa**

1. Perilla leaf cruda, limpia y lavada, se consume envolviendo carnes a la parrilla o asadas, de vacuno y cerdo. La perilla leaf cruda proporciona un buen aroma.





2. Perilla leaf escaldada aderezada y sin aderezar



3. Perilla leaf frita



4. Perilla leaf escaldada y en conserva en salsa de soja. Se elabora en casa y también en un procedimiento de elaboración de conservas en compañías de alimentos.



Proponemos que "San-ma-neul (*Allium victorialis* L.)" se incluya en el grupo 013A Hortalizas de hoja verde.

En el párr. 21 de CX/PR 12/44/10 se indica que "San-ma-neul" estaba incluido en el "grupo de Hortalizas de bulbo", del modo siguiente:

21. La República de Corea propuso varios productos: Cham-ssuk, Dang-gwi, Gom-chwi, Perilla leaves (incluido en el grupo de Hierbas aromáticas revisado), San-ma-neul (es un *Allium* y debería incorporarse en el grupo de Hortalizas de bulbo), hoja y Sun-chea (escudo de agua) y sinónimos de los nombres científicos de Cham-chwi y Cham-na-mul.

Confirmamos la opinión del grupo de trabajo. Si bien el nombre científico de "San-ma-neul" es *Allium victorialis* L., la parte de "San-ma-neul (*Allium victorialis* L.)" que la gente utiliza es distinta del ajo que figura en el grupo de hortalizas de bulbo. En Corea las hojas de "San-ma-neul" se utilizan como una hortaliza de hojas (véase la página 2-3 de este documento).

Por tanto, teniendo en cuenta el uso de "San-ma-neul" como hortaliza de hoja en Corea creemos que es posible que "San-ma-neul" pueda incluirse en hortalizas de hoja.

Documentos de apoyo para
"San-ma-neul, Leaf (*Allium victorialis* L.)"

Grupo 013A Hortalizas de hoja verde

■ **Reseña de San-ma-neul, Leaf**

- Nombre científico: *Allium victorialis* L.
- Nombre común: San-ma-neul, ajo coronado
- Nombre local: San-ma-neul (Corea), victory onion (EE.UU.), 葱 ge cong (China), Gyoujaninniku (Japón)
- Características: 2 ó 3 hojas; peciolo 2--10 cm; hoja entre inversamente lanceolada-elíptica y elíptica, 8--12 × 3--9,5 cm, base cuneiforme a ancha que se estrecha gradualmente en el peciolo, decurrente, punta aguda o puntiaguda. *Allium* con dos o tres hojas anchas. Las hojas se utilizan como hortaliza.
- Usos: **ensaladas, Ssam, encurtido, frita.**
- Origen: hemisferio norte



■ **Información de apoyo I: A. Cultivo de San-ma-neul B. Flor San-ma-neul**



■ **Información de apoyo II: A. Hojas cosechadas de San-ma-neul B. San-ma-neul encurtida en salsa de soja**

Proponemos que "tallos florecientes de ajo (*Allium sativum* L.)" se incluya en el grupo 017A Hortalizas de tallos y brotes - tallos y peciolos.

En el párr. 32 de CX/PR 12/44/10 se indicaba que "tallos florecientes de ajo" estaba incluido en el grupo de Hortalizas de bulbo del modo siguiente.

32. La República de Corea propuso incorporar en este grupo el perejil japonés. También se propuso incorporar el tallo floreciente de ajo. Este producto pertenece al grupo de Hortalizas de bulbo.

Como se ha señalado anteriormente, también indicamos que el ajo se incluya en el grupo de Hortalizas de bulbo. En Corea el bulbo de ajo se ha utilizado y clasificado como hortaliza de bulbo. Pero en Corea y otros países el tallo floreciente de ajo se utiliza también como hortaliza.

Antes de cosechar el bulbo de ajo, los agricultores cortan el tallo floreciente para aumentar el rendimiento del bulbo. En Corea, el tallo floreciente de ajo se distribuye en el mercado como una hortaliza de tallo y brote (nos remitimos a la página 2-3 en este documento).

Por tanto, considerando el uso de tallos en Corea creemos que "tallos florecientes de ajo" podría incluirse en "Hortalizas de tallos y brotes - tallos y peciolos".

Documentos de apoyo para

"Tallos florecientes de ajo (Ma-neul-jong) (*Allium sativum* L.)"

Grupo 017A Hortalizas de tallos y brotes - tallos y peciolos

■ Reseña de Tallos florecientes de ajo (Ma-neul-jong)

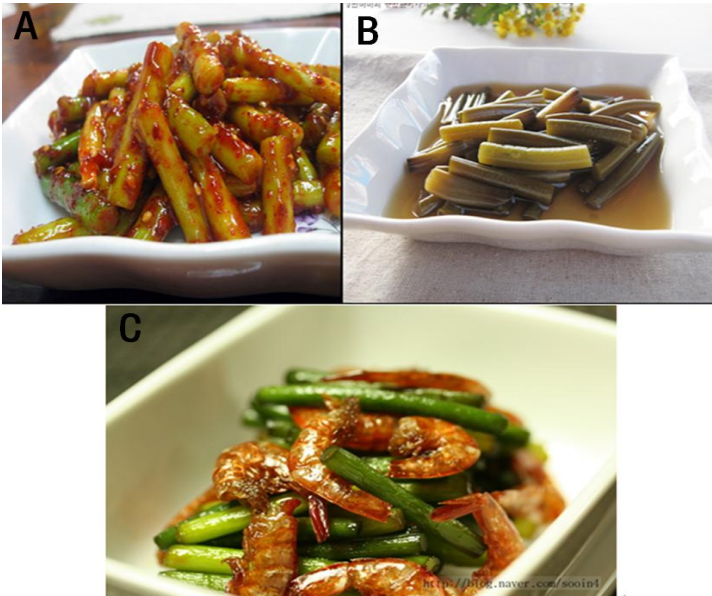
- Nombre científico: *Allium sativum* L.
- Nombre común: Tallos florecientes de ajo
- Nombre local : Ma-neul-jong (Corea), tallo tierno de ajo (EE.UU.), tallo de flor de ajo (EE.UU.), suànháo (China), suàntái (China), ニニクの茎 (Japón)
- Características: Ma-neul-jong, el tallo floreciente del ajo es una hortaliza como el bulbo de ajo. Ma-neul-jong tiene una aroma suave de ajo y el tallo verde fresco es crujiente. Este alimento es una buena fuente de fibra vegetal.
- Usos: ensaladas, encurtido, mu-chim frito
- Origen: Asia central



■ Información de apoyo I: A. Cultivo de ajo; B. Flor y tallo tierno floreciente de ajo



■ Información de apoyo II: Ma-neul-jong, tallo tierno floreciente de ajo



■ Información de apoyo III: A. Ensalada de Ma-neul-jong; B. Ma-neul-jong encurtido en salsa de soja; C. Ma-neul-jong/shrimp mu-chim frito