



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 DEL CODEX PARA EL AJO

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por México)

Se invita a los Gobiernos y a los observadores que deseen formular observaciones en el Trámite 3 sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el *Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) según figura en el Anexo I, antes del **20 de septiembre de 2015** al: Punto de Contacto del Codex de México (Correos electrónicos: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx) con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius (Correo electrónico: codex@fao.org)

Formato para remitir observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los miembros y observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo III del presente documento.

ANTECEDENTES

1. El CCFFV18 (Febrero 2014) acordó iniciar un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para el Ajo sujeto a aprobación de la CAC37 (Julio 2014). Al tomar esta decisión, el Comité convino en establecer un GTE liderado por México. El GTE trabajaría en inglés y español para elaborar un anteproyecto de Norma con el objeto de recabar observaciones y ser examinado en su próxima reunión.¹ La lista de participantes se adjunta como Anexo II.

2. La Comisión aprobó la propuesta de nuevo trabajo de acuerdo a la recomendación del CCFFV.²

3. El GTE examinó el borrador preparado por México de la siguiente manera:

4. El borrador fue circulado en dos ocasiones entre los integrantes del GTE para recabar observaciones de acuerdo a lo establecido en el calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo considerado en el Examen Crítico.

5. Se indican a continuación los cambios principales emanados de estas revisiones:

I. Observaciones de forma:

- Adecuación del texto en el anteproyecto de Norma con el correspondiente del modelo general actual utilizado en la elaboración de normas Codex para frutas y hortalizas frescas.
- La corrección en la redacción inglés/español-español/inglés en todo el cuerpo del documento.

II. Observaciones de fondo:

- En la definición del producto, se incluyó una nota a pie de página para aclarar la diferencia entre el ajo fresco, ajo semi-fresco y ajo seco para mayor comprensión de la norma.

¹ REP14/FFV, párr 56, Apéndice VI

² REP14/CAC, párr 99, Apéndice VI

- En los requisitos mínimos, se incorporó una especificación para el ajo seco.
- En las categorías de calidad, las tres categorías se adecuaron a los requisitos de las prácticas comerciales actuales.
- En las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, se modificó el cuadro inicial relativa al código de calibre/intervalo de diámetro ecuatorial y se estableció un rango de calibres para garantizar la homogeneidad del producto.
- En las disposiciones relativas a las tolerancias, en particular a las relativas a las tolerancias de calidad que sigue el formato tradicional del modelo general, los descriptores se amplían para evitar ambigüedad en cuanto a su aplicación en el mercado Internacional.
- Se realizaron modificaciones de redacción a las disposiciones relativas a la presentación, marcado o etiquetado, contaminantes y higiene para adecuarlas al modelo general vigente.

III. Recomendación del Presidente del GTE:

6. Se estima muy favorable lo siguiente:

- El documento se circuló dos veces en inglés y español para recabar observaciones.
- Hubo consenso en las modificaciones hechas que cubren todos los tipos comerciales de ajo producidos a nivel mundial.

7. Teniendo en cuenta el amplio intervalo de tiempo entre la próxima 19.^a reunión del CCFFV (2015) y la 20.^a reunión del CCFFV (2017) y habiéndose realizado los avances necesarios en las disposiciones, se propone que el anteproyecto de norma se adelante al 39.^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el **Trámite 5/8**.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

8. Además de la solicitud en el recuadro de la primera página, al presentar observaciones de carácter técnico sobre las disposiciones en el anteproyecto de Norma, se invita a los miembros y observadores del Codex a expresar su opinión sobre la posibilidad de concluir los trabajos normativos sobre este producto en la próxima reunión del CCFFV teniendo en cuenta las disposiciones en el anteproyecto de Norma según lo recomendado por el GTE y el alcance de las observaciones técnicas presentadas por el país/organización interesado/a.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AJO

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de ajo obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae*, 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.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

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

- estar enteros, y recubiertos con la piel exterior;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños²;
- estar exentos de daños causados por altas y/o bajas temperaturas, incluidos aquéllos causados por heladas o golpes de sol;
- ser de consistencia firme;
- exentos de brotes visibles.

Para el ajo seco, si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no deberá ser mayor de 3 cm.

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.

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

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

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Los ajos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán 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 deberán estar enteros, ser de forma regular y presentar dientes compactos.

¹ **Ajo fresco:** producto con un tallo “verde” y con la piel exterior del bulbo suave y flexible.

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

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

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

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.

2.2.3 Categoría II

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

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los ajos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- hendiduras leves en la piel externa o pérdida de parte de la piel externa del bulbo;
- daños cicatrizados;
- magulladuras leves;
- defectos de forma;
- no más de tres dientes faltantes.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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

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

Cuadro 1. Especificaciones de Calibre

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

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.

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.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los bulbos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0,5% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de la Categoría II.

4.1.2 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 que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de productos afectados por podredumbre.

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

4.1.3 Categoría II

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% puede consistir en productos afectados por podredumbre.

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

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los bulbos que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase 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 deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

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.

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)*.

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 las berenjenas. Los envases o lotes deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

6.1.1 Naturaleza del Producto

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

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase 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.

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría.
- Calibre expresado como diámetro mínimo y máximo del bulbo o del código de calibre.
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto 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).

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.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto 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).

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).

ANEXO II
LISTA DE PARTICIPANTES

País	Nombre	Posición	Correo electrónico	Punto de Contacto del Codex
Argentina	ING. AGR. GABRIELA CATALANI	Dirección de Negociaciones Regionales y Controversias Dirección /Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)	gcatal@minagri.gob.a codex@minagri.gob.ar	Silvia Eida SANTOS ssantos@senasa.gov.ar
Australia	JUSTINE GILBERT	Wine and International Food Policy Department of Agriculture	Justine.gilbert@agriculture.gov.au intfoodstnds@agriculture.gov.au	Codex.contact@daff.gov.au
Chile	MARCELA FAÚNDEZ VIDAL	Coordinadora Nacional del CCFFV. Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Ministerio de Agricultura.	marcela.faundezv@sag.gob.cl	Diego José Varela Maino codex@achipia.gob.cl
Costa Rica	LIGIA LÓPEZ MARÍN	Gerente del Programa Nacional Sectorial de Tomate Investigadora, INTA.	llopez@inta.go.cr	Ms. Amanda Lasso Cruz Ministerio de Economía Industria y Comercio Departamento Codex: alasso@meic.go.cr
Ecuador	MARITZA FARINANGO	Punto de contacto CODEX- ECUADOR	efarinango@normalizacion.gob.ec	Maritza Farinango efarinango@normalizacion.gob.ec codexalimentarius@normalizacion .gob.ec
Egipto	EHSAN HEGAZI	Agronomist	ehsan.hegazy@yahoo.com	Kamel Darwish Kamel Senior Food Standards Specialist (EOS) Technical Secretariat for Egyptian Codex Committee kameldarwish@ymail.com
Unión Europea	BERNADETTE KLINK- KHACHAN	DG Health and Consumers Directorate- General	codex@ec.europa.eu	
Alemania	DR. ULRIKE BICKELMANN	Head of Division – Control procedures plant products, marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Germany	Ulrike.bickelmann@ble.de	Melanie Teuber Federal Ministry of Food and Agriculture Division 311 German Codex Contact Point melanie.teuber@bmel.bund.de

País	Nombre	Posición	Correo electrónico	Punto de Contacto del Codex
Irán	FARIBA BAYAT	Member of CCFFV in Iran Organization: Agricultural Engineering Research Dept of Hamadan	bayat.fariba@gmail.com	codex_office@inso.gov.ir
	NADIA AHMADI	Secretary of CCFFV in Iran Organization: Institute of Standards	nady.ahmadi@yahoo.com	
Indonesia	DR. DARKAM MUSADDAD	Researcher of Ministry for Agriculture	dar_musaddad@yahoo.com	codex_kementan@yahoo.com
Jamaica	JULIET GOLDSMITH	Manager, Pest Risk Analysis Unit	juliet.goldsmith@gmail.com	Earle Stewart EStewart@bsj.org.jm
Japón	ASAKO KASAI	Section Chief Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, JAPAN	asako_kaksai@nm.maff.go.jp	Ryoko KAWAI Codex Contact Point for Japan Director Office for Resources, Policy Division Science and Technology Policy Bureau Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology codex_maff@nm.maff.go.jp
Luxemburgo	FRANÇOIS KRAUS	Head of the Horticulture Department – ASTA	francois.kraus@asta.etat.lu	Camille.Strottner Codex NCP -LU [camille.strottner@osqca.etat.lu]
Mauricio	B.REHANA KUREEMUN	Divisional Scientific Officer M/Agro-Industry and Food Security National Codex Contact Point	bkureemun@mail.gov.mu	Mrs Nirmala Ramburn nirmala.ramburn@gmail.com
México	MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ RODRIGUEZ	Subdirectora de Normas /Dirección General de Fomento a la Agricultura-Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación - SAGARPA	gjimenez.dgvd@sagarpa.gob.mx	Michelle Vizueth Chavez codexmex@economia.gob.mx
España	JAIME CAMP ALMIÑANA	Head of Area Ministry of Economy and competitiveness	jcamps@comercio.mineco.es	José Ignacio Vitón Asenjo Punto de Contacto Codex cioa@msssi.es

País	Nombre	Posición	Correo electrónico	Punto de Contacto del Codex
Tailandia	KULPIPITH CHANBUEY	Standards officer, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards	codex@acfs.go.th and kulpipith@acfs.go.th	Chaisiri Mahantachaisakul Acting Director of Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS) codex@acfs.go.th
Reino Unido	IAN HEWETT	Market Measures Trader Manager	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk	David Davies Codex@defra.gsi.gov.uk
Estados Unidos de América	LAFOND DORIAN	International Standards Coordinator AMS Fruit & Vegetable Programs	dorian.lafond@ams.usda.gov	Kenneth Lowery kenneth.lowery@fsis.usda.gov

ANEXO III

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A fin de facilitar la recopilación y la elaboración del documento, se ruega a los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho que proporcionen sus observaciones sobre los siguientes puntos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento.

Se solicita a los miembros y observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse **en negrita y subrayado**. El texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Se ruega a los miembros y observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado. Ello facilitaría la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos.

Asimismo, se solicita a los miembros y observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación o enmienda propuesta, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.