

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4

CX/FFV 19/21/5-Add1
Original Languages Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

21st Session
Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 - 11 October 2019

COMMENTS ON DRAFT STANDARD FOR GARLIC

(Comments submitted by Algeria, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Gambia, Iraq, Jamaica, Malaysia, Mexico, New Zealand, Peru, Switzerland, Uruguay)

BACKGROUND

This document compiles the comments on the draft standard for Garlic at Step 6 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS). The comments are as shown in the Appendix.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX

Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

First Column – Provides the proposed changes made by contact points on the text, and is divided into general comments and comments specific to a paragraph.

Second Column – Provides its author and the rationale (explanation) of the comment. For general comments, only the author of the comment is included.

COMMENTS ON DRAFT STANDARD FOR GARLIC

General Comments	Members or observers
Observación para el documento en inglés: se sugiere cambiar la palabra packaging por preparation, para conservar la coherencia con otras normas Codex y con la forma como está escrita esta misma frase en el numeral 1. Scope.	Colombia
Cuba en principio apoya el documento elaborado por el Grupo de Trabajo y las recomendaciones propuestas por éste.	Cuba
agree with proposal draft.	Iraq
<p>México se pronuncia a favor de la exclusión del ajo ahumado en este estándar CCFFV en virtud del mandato del comité que aplica a las especificaciones de calidad de los productos en estado fresco.</p> <p>El uso de un proceso como el ahumado, le añade sustancias y características organolépticas (como sabor, olor, textura, etc.) que no participan de la naturaleza de un producto en estado fresco (ni semiseco, o seco);</p> <p>Algunos tipos de ajos ahumados gozan de diversas protecciones como son indicaciones geográficas o denominaciones de origen, por lo que se regulan bajo otros marcos comerciales, que son los que le permiten ostentar esas distinciones que los hacen muy particulares, es decir, pueden cumplir con las especificaciones de la futura Norma Codex para ajo, pero requieren también avalar su autenticidad bajo otras regulaciones específicas y requisitos propios que le otorgan a estos productos la consabida protección. Solo por mencionar un ejemplo el "ajo ahumado de Arleux" en Francia es ampliamente conocido por sus características organolépticas dadas en el proceso de ahumado y es un producto que está muy distante de la interpretación dada por Codex a un producto fresco.</p> <p>México estima que el ajo ahumado, debe estar bajo el cobijo de otra norma Codex que como ya se indicó puede ser desarrollada por el CCFFV como producto procesado, o bien por el CESH en caso de referirse al producto en forma de polvo o hojuelas por las siguientes razones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los alimentos ahumados se consideran alimentos procesados, ya que el humo altera las características de olor y sabor del producto. - Los alimentos ahumados comerciales están altamente regulados en términos de contaminantes y residuos de la materia orgánica utilizada en el proceso de ahumado. - Los ahumaderos comerciales y la producción de alimentos ahumados requieren regulaciones propias de los países de acuerdo a sus competencias, - Es ampliamente aceptado que un producto (pescado, carne, pollo, hierbas, etc.) que se ha ahumado como resultado de esta acción tiene un "ligero olor o sabor" a humo, es decir, las características están alteradas y ya no se consideran tan fresco. 	Mexico

<p>- En ningún otro estándar de alimentos frescos (carne, pescado, lácteos, nueces, frutas y vegetales) se incluyen productos ahumados y tampoco se vende ningún producto ahumado como "Fresco".</p>	
<p>New Zealand submits the following comments for the draft Codex Standard for garlic CL 2019/62/OCS-FFV: Section 2 a certain degree of external dryness can be observed without clove or cloves freshness detriment to the freshness of the clove or cloves Reason: Better expression in English garlic known as garlic Solo solo garlic Reason: Normal English terminology and consistent with 7.2.2. Section 4 The following methods are guides and may be used Reason: Only one method is mentioned. The method is not worded as a guide, i.e. it is optional but if used the method must be respected. Section 7.2.3 Country of origin⁴³ Reason: The relevant footnote is number 3.</p>	<p>New Zealand</p>
<p>Perú a través de la Comisión técnica del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas, apoya el avance del anteproyecto de norma Codex para ajos de consumo, en el trámite 7 para aprobación final.</p>	<p>Peru</p>
<p>The Codex Standard for garlic should be similar to the UNECE Standard FFV-18 to avoid duplication of work and because we see no reason for deviation.</p>	<p>Switzerland</p>

Specific comments	Members or observers/Rational
TITLE	
DRAFT STANDARD FOR GARLIC	
Costa Rica agradece a México el trabajo realizado. Costa Rica apoya la propuesta planteada por el GTE, en el sentido de eliminar el proceso de ahumado de la norma. Lo anterior, porque este proceso le otorga sabor y color extraño que lo categorizan en un producto procesado. Por lo anterior; apoya el avance de esta norma al trámite 8.	Costa Rica
Uruguay agradece nuevamente la oportunidad de hacer comentarios al Proyecto de Norma para Ajo.	Uruguay
2. DEFINITION OF PRODUCE	
Ecuador propone incluir en el pie de página la definición de los términos bulbo y diente para aclarar el texto de la norma cuando se refiere a estos términos. Bulbo: cabeza cubierta por una envoltura parecida a un papel muy fino y está conformada por dientes, pertenecientes al género y especie <i>Allium Sativum L.</i> Diente : Son bulbillos reunidos en su base, formando lo que se conoce como cabeza, cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Fuente: Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 748:2010 Universidad Tecnológica Equinoccial. Paola Alexandra Cuestas. Tesis de grado previo a la obtención del título de ingeniero en industrialización de alimentos. Estudio técnico de Caracterización Mediante Análisis Físico, Químicos, Funcionales y Microbiológicos para obtención de la Norma Técnica INEN de Ajo (<i>Allium sativum L.</i>), Quito 2008.	Ecuador
La présente norme vise les bulbes des variétés commerciales d'ail frais, issues d' <i>Allium sativum L.</i> , de la famille des <i>Alliacées</i> , avec ou sans pellicule extérieure, et pouvant présenter, avec pellicule extérieure, un certain degré de dessiccation externe sans préjudice de la fraîcheur des gousses et caïeux, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les aux frais constitués de plusieurs gousses et l'ail « Solo » ou monogousse, sont inclus dans le champ d'application de cette norme. Les aux verts à feuilles entières n'ayant pas encore développé de caïeux, et les aux destinés à la transformation industrielle en sont exclus.	Algeria Il est souhaitable de parler sur les aux mono bulbes
This Standard applies to bulbs of commercial varieties of fresh garlic grown from <i>Allium sativum L.</i> , of the <i>Alliaceae</i> family, with and without the skin, whereas presented with skin, a certain degree of external dryness can be observed without clove or cloves freshness detriment, to be supplied fresh to the consumer, after packaging preparation and packaging. Fresh garlic constituted of several cloves and the garlic known as garlic Solo, constituted of a single clove are included. Green garlic with full leaves, undeveloped cloves and garlic for industrial processing are excluded.	Colombia Observación para el documento en inglés: se sugiere cambiar la palabra packaging por preparation, para conservar la coherencia con otras normas Codex y con la forma como está escrita esta misma frase en el numeral 1. Escape.
This Standard applies to bulbs of commercial varieties of fresh garlic grown from <i>Allium sativum L.</i> , of the <i>Alliaceae</i> family, with and without the skin, whereas presented with skin, a certain degree of external dryness can be observed without clove or cloves freshness detriment, to be supplied fresh to the consumer, after packaging preparation	Malaysia

and packaging. Fresh garlic constituted of several cloves and the garlic known as garlic Solo, constituted of a single clove are included. Green garlic with full leaves, undeveloped cloves and garlic for industrial processing are excluded.	
La Norma para el ajo fresco abarca los siguientes grados de desecación de la piel exterior secado del tallo y catáfilas externas :	Colombia Teniendo en cuenta que la diferencia entre los tres tipos de ajo contemplados es el grado de secado del tallo y las catáfilas, se propone incluir esto en la introducción a este párrafo.
Ajo freco recien cosechado : producto con un tallo verde, que conserva su humedad y con turgencia original en el tallo , la piel externa del bulbo suave (catáfilas) y flexible en el bulbo .	Colombia Sugerimos también modificar la forma como se designa el primer tipo de ajo considerando que la característica “frescos” se aplica a los tres tipos, como se puede observar en la definición del producto (numeral 2 primer párrafo), en el que se indica que la norma cubre variedades de ajo fresco, y más adelante en el mismo párrafo indica “suministrados frescos al consumidor”. A continuación, también lo ratifica indicando que la norma cubre los ajos frescos de varios dientes o de un solo diente. Considerando el comentario anterior, proponemos cambiar la designación de “ajo fresco” por “ajo recién cosechado” para el primer tipo de ajo mencionado, debido a que este tipo de ajo es aquel que conserva las características del producto en el momento que es extraído del suelo.
Ajo semisecho: producto fresco cuyo tallo y piel externa del bulbo (follaje y la piel que rodea cada diente catáfilas) no están completamente secos.	Colombia En caso de conservar la designación ajo fresco para el primer tipo de ajo, debería retirarse del proyecto los ajos semi-seco y seco.
Ajo seco: producto en que el tallo, la piel externa del bulbo (follaje, catáfilas) y la piel que rodea a cada diente están completamente secos.	Colombia En caso de conservar la designación ajo fresco para el primer tipo de ajo, debería retirarse del proyecto los ajos semi-seco y seco.
practically free of long root tufts.	Jamaica What length is classified as long tufts and would be acceptable universally? Jamaica propose setting a measurement: Practically free of long root tufts (not exceeding 3mm)
Los ajos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:	Uruguay Se considera que previo a la definición de las categorías se definan los defectos a los que se hace mencion en cada una de ellas.
Les aulx de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. Les gousses doivent être de forme régulière et [bien nettoyés].	Algeria Il est important de rajouter des précisions sur les caïeux et les racines .
Garlic in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce,	Malaysia Cleans is already listed as minimum requirements (Clause 3.1)

the quality, the keeping quality and presentation in the package. The bulbs must be of regular shape and [properly cleaned]. The and cloves must be compact.	
Les aulx de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les caïeux doivent être raisonnablement serrés. Toutefois, de légers défauts peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :	Algeria Il est préférable de déterminer le pourcentage en poids des bulbes qui présentent des germes extérieurement visibles
Cette catégorie comprend les aulx qui, bien que ne pouvant pas être classés dans les catégories supérieures, correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1 ci-dessus.	Algeria IL est préférable de déterminer le pourcentage en poids des bulbes qui présentent des germes extérieurement visibles.
slight staining on the outer skin- stains, provided not exceeding more than half of the bulb surface;	Malaysia
4. PROVISIONS CONCERNING SIZING	
	Colombia Sugerimos que se aclare cuáles son los calibres que se aplican al ajo de un solo diente, porque puede haber diámetros muy pequeños que no se aplican a ajos con varios dientes.
Les aulx peuvent être calibrés en fonction du diamètre (diamètre minimal ou échelle de diamètres), ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode employée. Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative :	Algeria Il est souhaitable de préciser le diamètre de chaque catégorie.
	Malaysia For practically purposes as too many size codex may cause confusion during trading Malaysia propose to reduce the number of size code under sizing specifications to only 5 or 6 codes.
5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	
5.1.1 "Extra" Class	
	Gambia The Gambia proposes that "Extra Class" should not include produce, satisfying requirements of "Class II". The requirement should read as follows; "Five percent by number or weight of bulbs not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I.
	Jamaica Jamaica supports the tolerance for decay as presented in all classes i e 1:1:2
Five percent by number or weight of bulbs not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I. Within this tolerance not more than 1% in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II.	Gambia
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	Uruguay

tolerancia, no más del 1% puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de la Categoría II.	
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.	Uruguay Se considera que en la Categoría Extra no se podría aceptar ningún porcentaje de producto que corresponda a la categoría II
5.1.2 Class I	
	Gambia The Gambia proposes to delete “satisfying neither the requirements of Class II nor the minimum requirements, or of produce” so that it reads as follows; “Ten percent by number or weight of bulbs not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II.
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.	Colombia No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que, por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo, la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.
Ten percent by number or weight of bulbs not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II. Within this tolerance not more than 1% in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.	Gambia
-Al margen de esta tolerancia, un máximo del 1% en peso de bulbos puede presentar dientes con brotes exteriormente visibles.	Uruguay Se considera que no debería haber tolerancia para dientes con bordes exteriormente visibles.
5.1.3 Class II	
	Gambia The Gambia proposes to delete “satisfying neither the requirements of Class nor the minimum requirements, or of produce”
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.	Colombia No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que, por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo, la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e

	inocuidad. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.
Ten percent by number or weight of bulbs not satisfying neither the requirements of the class not the minimum requirements class. Within this tolerance not more than 2% in total may consist of produce affected by decay.	Gambia
Ten percent by number or weight of bulbs satisfying neither the requirements of the class not nor the minimum requirements. Within this tolerance not more than 2% in total may consist of produce affected by decay.	Switzerland
7.1.1 Name of Produce	
Quand le produit n'est pas visible de l'extérieur, l'emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« ail » et/ou « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec ») et le nom de la variété.	Algeria Il est important de citer les types commerciaux d 'ail.
7.2 NON-RETAIL CONTAINERS	
For produce transported in bulk, these particulars must appear on a document accompanying the goods, and attached in a visible position inside the transport vehicle, Unless vehicle unless the document is replaced by an electronic solution. In that case the identification must be machine readable and easily accessible.	Switzerland