



IDENTIDAD Y CALIDAD DEL AJO

VISTO :El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones N° 18/92 y N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 28/94 del Subgrupo de Trabajo N° 3 " Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la Identidad y Calidad del Ajo destinado al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes,

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

- Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico para la fijación de la Identidad y Calidad del Ajo, que figura como ANEXO a la presente Resolución.
- Art. 2 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir por razones de identidad y calidad la comercialización del ajo que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.
- Art. 3 - Lo establecido en la presente Resolución, no se aplicará obligatoriamente a los productos destinados a la exportación a terceros países.

2/7

Art. 4 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos

Argentina:

Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (I.A.S.C.A.V)
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal

Brasil :

Ministerio de Agricultura Abastecimiento y Reforma Agraria
(M.A.A.R.A)

Paraguay ;;

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay :

Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
Ministerio de Salud Pública

Art. 5 - La presente resolución entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

**REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION
DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL AJO****1. ALCANCE**

El presente Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de los ajos, destinados al consumo "in natura" que se comercialicen en el ámbito del MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

2.1 **Ajo:** Es el bulbo perteneciente a la especie Allium sativum L..

2.2 Defectos Graves

2.2.1 **Flacidez o Bulbo chocho:** el bulbo que presenta uno o más bulbillos que han perdido turgencia.

2.2.2 **Podredumbre:** daños patológicos y/o fisiológicos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.3 **Con moho (mofado):** es aquel que presenta desarrollo de hongos en catáfilas o túnicas externas.

2.2.4 **Brotado:** es aquel que presenta emisión de hojas por el ápice de los bulbillos o dientes.

2.2.5 **Daños por plagas:** lesiones causadas por insectos y/o nemátodos.

2.3 Defectos Generales

2.3.1 **Bulbo perfilado:** es aquel que presenta un grupo de bulbillos recubiertos por hojas protectoras dándole apariencia de un solo bulbillo.

2.3.2 **Daños mecánicos:** lesiones de origen mecánico que se observan en las catáfilas o túnicas, o en los bulbillos.

2.3.3 **Deformaciones:** desviaciones de la forma característica del cultivar.

2.3.4 **Manchado:** bulbo que presenta alteraciones en la coloración normal superior al veinticinco por ciento (25%) de su superficie.

2.3.5 **Bulbo sin catáfila o túnica:** bulbo que presenta más del cinco por ciento (5%) de la superficie desprovista totalmente de catáfilas o túnicas.

2.3.6 **Bulbo abierto:** es el que presenta los bulbillos separados en más de un tercio (1/3) de su largo en la región apical.

2.3.7 **Bulbo incompleto:** es aquel que le falta uno o más bulbillos.

3/7

2.3.8 Bulbo con disco agrietado (estourado): es el que presenta partido el disco basal.

3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS

4. COMPOSICION Y CALIDAD

4.1 Clasificación: Los ajos serán clasificados en:

4.1.1 Grupos: De acuerdo a la coloración de las catáfilas o túnicas de los bulbillos o dientes, se consideran dos:

- blanco
- colorado o rojo (roxo): incluye diversas tonalidades.

4.1.2 Clases o calibres: Los bulbos que se empaquen con destino a la comercialización deberán ser ordenados y calibrados de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo. Se admiten:

<u>CLASE</u>	<u>Mayor diámetro transversal (mm)</u>	
1	gigante	> 66
2	grande	> 56 ≤ 66
3	mediano	> 46 ≤ 56
4	chico	> 36 ≤ 46

La diferencia de calibre entre los bulbos de un mismo envase no excederá de 10 mm.

Tolerancias: Se permite la mezcla dentro de un mismo envase con un máximo de:

Clase: cinco por ciento (5%) de unidades de la clase inmediata inferior o superior para ajo rojo (roxo) y diez por ciento (10%) para el ajo blanco.

El número de envases que superen la tolerancia de clase no podrá exceder el veinte por ciento (20%) del número de unidades muestreadas.-

4.1.3 Tipo, grado de selección o categorías: De acuerdo con las tolerancias de defectos los ajos se clasificarán en los grados indicados en la TABLA I.

Bo

7

TABLA I

Límites máximos de defectos por grado de selección expresado en porcentaje de unidades en la muestra

Tipo	Defectos Graves					Total de Defectos Graves	Total de Defectos Generales
	Brotado	Daños por Plagas	Podredumbre	Con moho (mofado)	Flacidez		
Extra	0	0	0	0	2	2	5
Especial o Seleccionado	2	0	1	1	4	5	10
Comercial	3	2	1	2	8	10	20

El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este reglamento al momento de la inspección, podrá ser reclasificado o rotulado nuevamente para ajustarse al tipo que le corresponda. La comercialización fuera de especificación no podrá destinarse al consumo "in natura".

4.2 Requisitos generales: Los bulbos deberán presentar las características del cultivar bien definidas, ser fisiológicamente desarrollados, sanos, limpios, enteros, bien formados, firmes y presentarse libre de insectos vivos y con las raíces cortadas contra la base. No tendrán olor o sabor extraños y los modos de presentación serán:

Sueltos: con los "tallos" cortados netamente y de longitud no superior a 2 cm.

En ristras de veinticuatro bulbos como mínimo. Las hojas deberán ser trenzadas de forma tal que los bulbos presenten un sólo frente, las últimas hojas deberán estar atadas con hilo, rafia o similar.-

4.3 Requisitos físicos, químicos y microbiológicos

No será permitida la comercialización de ajos que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del MERCOSUR.

4.4 Los parámetros de este Reglamento corresponden a los valores referenciales "en frontera".

5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Los ajos que se comercialicen entre los Estados Parte, deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acorde a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos. El transporte debe asegurar una conservación adecuada.

Bo

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

5/7

6. TOMA DE MUESTRAS

La toma de muestras en el lote se hará de acuerdo a la siguiente tabla:

<u>Número de Unidades que componen el lote</u>	<u>Mínimo de Unidades componen el lote a muestrear</u>
001 - 010	01 unidad
011 - 100	02 unidades
101 - 300	04 unidades
301 - 500	05 unidades
501 - 10.000	1% del lote
más de 10.000	raíz cuadrada del número de unidades del lote

6.1 Conformación de la muestra conjunta y análisis:

6.1.1 En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeinizará el contenido de las cajas, extrayéndose cien (100) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

6.1.2 Para cinco (5) o más unidades, se retirará como mínimo treinta (30) bulbos de cada unidad, se homogeizarán y se formará una muestra de cien (100) bulbos para análisis.

6.1.3 Los restantes bulbos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra de análisis en caso de ser solicitada.

6.1.4 El interesado tendrá derecho de solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un remuestreo y análisis.





7. ENVASES Y ROTULADO

Los ajos serán empacados en cajas de hasta 10 kg, nuevas, limpias, secas y que no transmitan olor o sabor extraño al producto.

Deberá cumplirse con el Reglamento MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados y con las siguientes especificaciones:

- Nombre del producto.
- Nombre del cultivar
- Grupo.....*
- Clase.....*
- Tipo.....*
- Peso neto.....*
- Nombre y domicilio del importador.....*
- Nombre y domicilio del empacador.....**
- Nombre y domicilio del exportador
- País de origen
- Zona de producción
- AFIDI (Acreditación Fitosanitaria de Importación).....*
- Fecha de empaque.....*

Nota: * Se admitirá el sellado (carimbado) o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

** optativo

Tolerancia en peso neto: Se admitirá por envase hasta un ocho por ciento (8%) en más y dos por ciento (2%) en menos del peso indicado. El número de envases que superen la tolerancia en peso no podrá exceder el veinte por ciento (20%) del número de unidades muestreadas.

AP

7/4