

IDENTIDAD Y CALIDAD DEL AJO

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No4/91 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones Nos. 91/93 y 41/94 el Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 92/94 del SGT - 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron modificar la Resolución GMC No 41/94 sobre Identidad y Calidad del Ajo.

Que la armonización de los reglamentos técnicos llevará a la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias de los reglamentos técnicos nacionales.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Artículo 1 – Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Ajo, que figura como anexo a la presente Resolución .

Artículo 2 – Revocar la Resolución GMC No 41/94.

Artículo 3 – Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los alimentos mencionados en el artículo 1 que cumplan con lo establecido en el anexo de la presente Resolución.

Artículo 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: Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (IASCAV)

Brasil: Ministério da Saúde
 Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 5 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO

1. ALCANCE

Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de los ajos secos, semi-secos y frescos, que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR. Esta norma no se aplica para ajo destinado a uso industrial.

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:** bulbo que presenta uno o más bulbillos que han perdido firmeza.

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):** desarrollo de hongos en las túnicas externas.

2.2.4. **Brotado:** emisión de hojas por el ápice de los bulbillos o dientes.

2.2.5. **Daños por plagas:** lesiones causadas por insectos, nematodos y/o arácnidos.

2.3. Defectos Leves

2.3.1. **Ramaleado o perfilhado:** grupo de bulbillos recubiertos por hoja protectora dándole apariencia de un sólo bulbillio.

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

2.3.3. **Deformaciones:** alteraciones o desviaciones de la forma normal del cultivar.

2.3.4. **Manchado:** cambio de la coloración normal que supera el 25 % de la superficie del bulbo.

2.3.5. **Bulbo sin túnicas:** bulbos que presentan más de diez por ciento (10%) de la superficie desprovista totalmente de túnicas.

2.3.6. **Bulbo abierto:** 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:** aquel que le falta uno o más bulbillos.

2.3.8. **Disco agrietado (estourado):** bulbo que presenta partido el disco basal.

3. REFERENCIAS

4. COMPOSICION Y CALIDAD

4.1. **Clasificación:** Los ajos serán clasificados en:

4.1.1. **Grupos:** De acuerdo a la coloración de las túnicas de los bulbillos (dientes), se consideran dos:

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

4.1.2. **Calibres:** Los bulbos que se empaquen con destino a la comercialización deberán ser uniformes y ordenados de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo.

Los calibres se definen en tabla 1.

TABLA 1 - CALIBRE

Calibre	Mayor diámetro transversal (mm)
8	76 a 85
7	66 a 75
6	56 a 65
5	65 a 55
4	36 a 45
3	26 a 35

NOTA: Los ajos cuyo diámetro es mayor de 85 mm., se clasifican cada 10 mm.

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

- Grupo: 1% de unidades.
 - Clase: cinco por ciento (5%) de unidades de la clase inmediata inferior o superior para ajo morado (roxo) y diez por ciento (10%) para el ajo blanco.
- El número de envases que superen la tolerancia de grupo y clase no podrá exceder el veinte por ciento (20%) del número de unidades muestreadas.

4.1.3. **Grados, categorías o tipos de selección:** De acuerdo con las tolerancias de defectos, los ajos se clasificarán en los grados indicados en la TABLA 2.

TABLA 2

Límites máximos de defcetos por grado expresado en porcentaje de unidades en la muestra

TIPO	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	BROTA DO	DAÑOS POR PLAGAS	PODREDU MBRE	CON MOHO (MOFADO)	FLACI - DEZ	GRAV ES	LEVE S
EXTRA	0	0	0	0	2	2	
CATEGO RIA 10 ESPECIA LO SELECCI ONADO	2	0	1	1	4	5	10
CATEGO RIA II O COMERCIAL	1	2	1	2	8	10	20

El lote que no cumpla con los requisitos de esta norma, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado.

4.2. Requisitos generales: Los bulbos deberán presentarse con las características del cultivar bien definida, fisiológicamente desarrollados, enteros, sanos, secos (con excepción de los semi-secos y frescos), limpios, bien formados, firmes y presentarse con las raíces cortadas contra la base. No presentarán elementos o agentes que comprometan la higiene del producto, ni olor o sabor extraños.

4.3. Modos de presentación: Los modos de presentación serán:

- Suetos: con los “tallos” cortados, la longitud del “tallo” no podrá ser superior a 3 cm.
- En atados de seis bulbos como mínimo. Para liar los atados se utilizará cordel, rafia o cualquier otro material adecuado. Los “tallos” se cortarán niveladamente a una longitud no mayor de 25 cm.

- En ristras: las últimas hojas deberán estar atadas con hilo, rafia o similar. Sea cual fuere el modo de presentación, los “tallos” se han de cortar netamente.

4.4. Otros requisitos.

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.

- 4.5. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales “en frontera”.

5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- 5.1. Los ajos que se comercialicen entre los Estados Partes 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.

- 5.2. El transporte debe asegurar una conservación adecuada.

TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

Número de Unidades que componen el lote a muestrear	Mínimo de Unidades
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 homogeneizará el contenido de los envases, 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 homogeneizará y se formará una muestra de cien (100) bulbos para análisis.

6.1.3. El interesado tendrá derecho a 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.

6.2. Mecánica operativa para la determinación analítica

6.2.1. Identificar y separar a simple vista o por tacto los defectos de los bulbos: con moho, daños por plagas, ramaleado, daños mecánicos, deformaciones, manchado, bulbo sin catafilas, abierto, incompleto y con disco agrietado.

6.2.2. Los defectos flaccidez, podredumbre y brotado se determinarán sobre el bulbo entero, confirmándose la presencia del defecto en caso de ser necesario, sobre los bulbillos.

6.2.3. Contar los defectos hallados y calcular los respectivos porcentuales.

6.2.4. Devolver la muestra a los interesados.

7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. Envases

Los ajos serán empacados en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraños al producto.

Los envases serán:

- Para ajos sueltos:

- cajas de hasta 10 kg.
- bolsas de malla para bulbos acondicionados en un envase secundario rígido.
- Para atados: -cajas.

- Para ristras: -cajas.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá hasta un 8 % en más y 2% en menos del indicado en el envase. El número de envases que no cumplan la tolerancia en peso no podrá exceder el 20 % del número de unidades muestreadas.

7.2. Rotulado

Los envases deben ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Nombre del cultivar
- Grupo..... *
- Calibre o clase..... *
- Tipo o categoría..... *
- Peso Neto..... *
- Nombre y domicilio del Importador..... *, **
- Nombre y domicilio del Empacador *, **
- Nombre y domicilio del Exportador..... *, **
- País de origen
- Zona de producción
- Fecha de empaque..... *, **

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

(* *) Optativo. De acuerdo con la regulación de cada país.