

**AGREGADO.....**

**LXV REUNION ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

**ACTA Nº....**

**Uruguay, 26 al 27 de NOVIEMBRE de 2018**

**RES. GMC Nº 98/94 – REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 98/94, 38/98, 56/02 y 12/06 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR, y por ende contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC Nº 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales *In Natura*”.

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC Nº 98/94, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC Nº 38/98 y Nº 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo Nº 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” (SGT Nº 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art.4 - Derogar la Resolución GMC Nº 98/94.

Art.5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del ..../..../.....

## ANEXO

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

#### 1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de ajo *in natura* luego del acondicionamiento y envasado.

#### 2 - AMBITO DE APLICACION

El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**3 - DEFINICIONES:** a los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1- Ajo: bulbo perteneciente a la especie *Allium sativum* L.

3.2- Otras definiciones:

3.2.1- Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto teniendo en cuenta los aspectos botánicos, de apariencia y modo de presentación.

3.2.2- Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto, que permiten determinar sus especificaciones cuantitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características sensoriales, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.2.3- Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometan la calidad del ajo.

3.2.3.1- Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: flacidez, podredumbre, enmohecido, brotado y daños profundos.

3.2.3.1.1- Flacidez: bulbo que presenta uno o más bulbillos que hayan perdido su firmeza.

3.2.3.1.2 Podredumbre: daño patológico o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.3- Enmohecido: desarrollo de hongos en las túnicas externas.

3.2.3.1.4- Brotado: emisión de hojas del ápice de los bulbillos o dientes, visible a simple vista.

3.2.3.1.5- Daños profundos: lesiones de origen mecánico o fisiológico causados por plagas que atacan los bulbillos y perjudican la calidad del ajo.

3.2.3.2- Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: ramaleado, daños superficiales, deformaciones, manchado, bulbo sin túnicas, bulbo abierto, bulbo incompleto y disco roto.

3.2.3.2.1- Ramaleado: grupo de bulbillos recubiertos por hoja protectora, dándole la apariencia de un único bulbilllo.

3.2.3.2.2- Daños superficiales: lesiones en las túnicas de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas.

3.2.3.2.3- Deformaciones: alteraciones o desvíos de la forma característica de la variedad o cultivar.

3.2.3.2.4- Manchado: alteración del color normal superior a 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.5- Bulbo sin túnicas: aquel que presenta más de 10% (diez por ciento) de la superficie desprovista totalmente de túnicas.

Nota: cuando el lote esté compuesto en su totalidad por bulbos sin túnicas, esto no será considerado como un defecto.

3.2.3.2.6- Bulbo abierto: aquel que presenta los bulbillos separados en más de un tercio (1/3) de su tamaño en la región apical.

3.2.3.2.7- Bulbo incompleto: aquel sin uno o más bulbillos.

3.2.3.2.8- Disco roto: bulbo que presenta el disco basal partido.

3.2.4- Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

3.2.5 - Lote: cantidad definida del producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.6 – Humedad externa anormal: humedad no proveniente de la condensación que se presenta en la superficie del bulbo.

#### **4 - REQUISITOS GENERALES**

4.1 – Los ajos deberán presentar las características del cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrollados, sanos, limpios, enteros, firmes y con las

raíces cortadas contra la base. No deben presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 -El lote de ajo que no cumpla los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

## 5 - CLASIFICACION

5.1- Los ajos serán clasificados en Grupos, Calibres y Categorías.

5.1.1 Grupo: de acuerdo con la coloración de las túnicas de los bulbillos (dientes) se consideran blancos, rojos, y coloridos.

5.1.1.1 Blanco: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración blanca.

5.1.1.2. Rojo: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración roja.

5.1.1.3 Colorido: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración diferente de blanco o rojo, pudiendo ser mencionada la coloración correspondiente.

5.1.2 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo, los ajos serán clasificados en Calibres, de acuerdo con la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

TABLA 1 - Diámetros para ajos expresados en milímetros

Calibre	Mayor diámetro transversal (mm)
1	Menor o igual a 20
2	21-30
3	31-40
4	41-45
5	46-50
6	51-55
7	56-60
8	61- 65
9	Mayor o igual a 66

5.1.2.1 - Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de 10% (diez por ciento) en número o en peso de ajos que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que los bulbos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.2.2 - El número de envases encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder a 20% (veinte por ciento) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados sea igual o superior a 100 (cien).

5.1.2.3 - El lote de ajo que no se encuadra en las disposiciones referentes a las tolerancias de calibres debe ser reclasificado y re etiquetado para la adecuación al calibre correspondiente.

5.1.3 - Categorías: los ajos serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 o I, o Cat. 1 o I; Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresados en porcentaje de bulbos en la muestra.

CATEGORÍA	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	PODREDUMBRE	ENMOHECIDO	BROTADO	DAÑOS PROFUNDOS	FLACIDEZ	GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	1	2	2	2	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	3	3	4	10	20

5.1.3.1. - Será considerado como fuera de categoría, el lote de ajos que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves que excedan los límites máximos establecidos para la Categoría 2, en la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser ajustado a una de las categorías.

5.1.3.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote para ser ajustado a una de las categorías, el lote no podrá ser destinado al consumo *in natura*, pudiendo ser destinado a otra finalidad conforme al caso.

5.1.3.3 - Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, con su comercialización interna prohibida, el lote de ajos que presente una o más de las situaciones indicadas a continuación:

I- mal estado de conservación, como cualquier factor que resulte en deterioro generalizado del producto;

II- más del 10 % (diez por ciento) de podredumbre o más del 30 % (treinta por ciento) de bulbos enmohecidos;

III- olor extraño, impropio del producto y que inviabilice su uso para consumo humano.

## **6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO**

6.1- Los ajos deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar de modo de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

6.2- Los materiales utilizados para el acondicionamiento de los ajos deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los bulbos.

6.3- Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que los mismos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

## **7 - MODOS DE PRESENTACIÓN**

7.1- Los ajos serán envasados en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraño al producto. Los envases pueden ser cajas de cartón, madera o plástico, con capacidad para contener hasta 10 kg de bulbo, u otros debidamente autorizadas por el organismo competente.

La delegación de Argentina solicitó mantener la posibilidad de comercializar el ajo en "bolsas tipo red" de hasta 10 kg atendiendo que se trata de un modo de presentación ampliamente utilizado en el país.

Las demás delegaciones mantienen la posición de eliminar "bolsas tipo red", acordada en la reunión LXV (28 agosto 2018).

7.2- Se permitirá por envase hasta un 3% (tres por ciento) en más y en menos del peso indicado, siendo permitido hasta un 20% (veinte por ciento) de envases que superen esa tolerancia.

7.3.- Para la venta directa al consumidor final podrán ser utilizados envases propios para esa finalidad.

## **8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD**

8.1- Residuos de agroquímicos: los ajos deberán cumplir con los límites máximos de residuos de agroquímicos establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2- Otros contaminantes: los ajos deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico específico del MERCOSUR.

## **9 - ROTULADO**

9.1- Los envases deberán estar rotulados de forma legible, en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2- El rotulado o etiquetado deberá contener como mínimo, las siguientes informaciones:

9.2.1 - Relativas a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1- Denominación de venta del producto

9.2.1.2- Nombre y dirección del empacador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, según corresponda.

9.2.1.3- Peso neto.

9.2.1.4- Identificación del lote, que es de responsabilidad del empacador.

9.2.1.5 - Expresión “ajo sin túnica” cuando fuera el caso.

9.2.2- Relativas a la clasificación:

9.2.2.1- Grupo, conforme a lo previsto en el ítem 5.1.1 del presente Reglamento Técnico, opcional.

9.2.2.2- Calibre, que puede ser el código o intervalo de diámetro correspondiente, previsto en la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

9.2.2.3- Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.2. del presente Reglamento Técnico.

9.2.3- Fecha de empaque.

9.2.4- País de origen.

9.2.5- Región de origen, opcional.

9.3- El rotulado de los envases deberá asegurar informaciones correctas, claras, precisas y en el idioma del país de destino.

## **10 - MUESTREO y ANALISIS:**

10.1- El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la Tabla 3 del presente Reglamento Técnico:

Tabla 3: Toma de muestra del lote.

Número de envases que componen el lote	Número mínimo de envases a muestrear
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	Raíz cuadrada del número de envases que componen el lote.

#### 10.1.1- Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1- En caso de obtenerse un número de envases entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de los mismos, extrayéndose 100 (cien) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2- Para 5 (cinco) o más envases, se retirarán como mínimo 30 (treinta) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de 100 (cien) bulbos para análisis.

#### 10.2- Metodología de análisis:

10.2.1- Se verificará la ocurrencia de factores desclasificantes.

10.2.2- Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3- Determinación del calibre: el calibre deberá estar identificado en cada envase, considerando lo establecido en el ítem 5.1.2. del presente Reglamento Técnico. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

10.2.4- Determinación de la categoría: se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Para la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se deberá cortar o retirar la túnica de los bulbillos de un mínimo de 10 % (diez por ciento) de los bulbos.

10.2.5- Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo bulbo, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, enmohecido, brotado, daños por plagas y flacidez.

10.2.6- Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico, determinando la categoría que le corresponde.

10.2.7- El clasificador, fiscal, o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los bulbos destruidos en el análisis.

10.2.8- Después de realizada la clasificación, los bulbos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9- El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de 24 (veinticuatro) horas. En este caso, se procederá a un re-muestreo y análisis.