

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL AJO FRESCO

CXS 337-2020

Adoptada en 2020.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el ajo después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1 Esta Norma se aplica a los bulbos¹ de variedades comerciales de ajo fresco obtenidos de *Allium sativum* L., de la familia *Alliaceae*, con y sin piel. Siempre que tengan piel se puede observar un cierto grado de sequedad de la piel exterior sin que ello afecte la frescura del diente o los múltiples dientes, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2.2 Esta Norma se aplica al ajo fresco compuesto de múltiples dientes y al ajo conocido como ajo de un solo diente, compuesto de un diente único. Se excluyen los ajos verdes con todas las hojas, los ajos cuyos dientes no han alcanzado un grado de desarrollado apropiado y los destinados a la elaboración industrial. La Norma para el ajo fresco abarca los siguientes grados de desecación de la piel exterior:

- Ajo fresco: producto que conserva su humedad y turgencia en el tallo y con la piel externa del bulbo suave y flexible
- Ajo semiseco: producto cuyo tallo y piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) no están completamente secos.
- Ajo seco: producto en el que el tallo, la piel externa del bulbo (follaje y catáfilas) y la piel que rodea a cada diente están completamente secos.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

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

- estar intactos, y recubiertos con la piel exterior, cuando así sea aplicable;
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas² y daños causados por ellas, que afecten la apariencia 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 extraños;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de brotes visibles;
- estar exentos de raíces;
- para el ajo seco, las raíces deben cortarse cerca de la base del bulbo. Si se presenta con el tallo recortado, la longitud del mismo no debe ser mayor de 3 cm. No se aplicarán requisitos de longitud para el tallo del ajo trenzado.

¹ Bulbo: cabeza cubierta por una envoltura similar a un papel muy delgado y conformada por un bulbillo, perteneciente al género y a la especie *Allium Sativum* L.

Diente: son bulbillos unidos en la base, que forman lo que se conoce como bulbo, cada bulbillo está envuelto por una túnica blanca, que en ocasiones es roja, membranosa, transparente y muy delgada.

² Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

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

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los ajos deben 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.

3.2 Clasificación

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

3.2.1 Categoría “Extra”

Los ajos de esta categoría deben ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deben 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 deben ser de forma regular y [adecuadamente limpios]. Los bulbos deben ser compactos.

3.2.2 Categoría I

Los ajos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Los bulbos deben ser razonablemente compactos. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- rasgaduras leves en la piel externa del bulbo; y
- defectos leves de forma.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los ajos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

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:

- rasgaduras leves en la piel externa o pérdida de parte de la piel externa del bulbo no mayor de la mitad de la superficie;
- manchas leves que no afecten la piel externa siempre y cuando no cubran más de la mitad de la superficie del bulbo;
- no más de 2 dientes dañados;
- daños cicatrizados;
- magulladuras leves;
- defectos de forma;
- no más de tres dientes faltantes o no más de un quinto del número total de dientes podrán faltar en un bulbo, lo que sea más bajo (menor).

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los ajos pueden ser clasificados por diámetro (diámetro mínimo y rango de diámetro) o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado. Los métodos que se indican a continuación sirven de guía y pueden utilizarse de manera facultativa. Este cuadro no se aplica al ajo de un solo diente.

Cuadro 1. Especificaciones de calibre	
Código de calibre	Intervalo de diámetro en mm
A	75
B	>70-75
C	>65-70
D	>60-65
E	>55-60
F	>50-55
G	>45-50
H	>40-45
I	>35-40
J	>30-35
K	>25-30
L	>20-25
M	>15-20
N	≤ 15

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría “Extra”

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.

5.1.2 Categoría I

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.

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

5.1.3 Categoría II

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.

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

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los bulbos que no correspondan al calibre indicado en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

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

6.2 Envasado

Los ajos deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria 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 deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los ajos. Los envases o lotes deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

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

7.1.2 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase debe 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.

Para el producto transportado a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

7.2.1 Identificación

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

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice un código, habrá de consignarse muy cerca de él la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior tales como “ajo”, “ajo fresco”, “ajo semiseco”, “ajo seco” o “ajo de un solo diente” según corresponda;

Nombre de la variedad o tipo comercial (facultativo).

7.2.3 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Identificación comercial

- categoría;
- calibre (tamaño) expresado como diámetro mínimo y máximo del bulbo o del código de calibre;
- peso neto (facultativo).

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)**8. CONTAMINANTES**

- 8.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- 8.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

- 9.1** Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2** El producto debe 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* (CXG 21-1997).