MERCOSUR

MERCOSUL

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 05/21

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO (DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC Nº 98/94)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 98/94, 38/98, 12/06 y 45/17 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, por Resolución GMC Nº 12/06, se aprobó la "Estructura y criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de productos vegetales *in natura*".

Que resulta necesario revisar 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 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 N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 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 22/I/2022.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Montevideo, 26/VII/21.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO

1 - OBJETIVO

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

2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

3 - DEFINICIONES

A los efectos del presente RTM, se entiende por:

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 cuanti-cualitativas 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 su uso. Los defectos graves son: 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 causadas por plagas que atacan los bulbillos y perjudican la calidad del ajo.

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Los defectos leves son: 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 bulbillo.

3.2.3.2.2 - Daños superficiales: lesiones en las túnicas de origen mecánico, fisiológico o causadas 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 veinticinco por ciento (25%) de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.5 - Bulbo sin túnicas: aquel que presenta más de diez por ciento (10%) 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 y facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

3.2.5 - Lote: cantidad definida de 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 deben presentar las características de la variedad o 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 deben 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 el presente RTM o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Los ajos se clasifican 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, violetas 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 - Violeta: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración violeta.

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

5.1.2 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo, los ajos se clasifican en calibres, conforme a la Tabla 1 que figura a continuación:

Tabla 1 - Calibres de acuerdo al mayor diámetro transversal, expresado en milímetros (mm).

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 diez por ciento (10%) 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 por encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder el veinte por ciento (20%) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados sea igual o superior a cien (100).

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

5.1.3 - Categoría: los ajos serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 del presente RTM. Dichas categorías son: 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 tolerancia 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 II de la Tabla 2 del presente RTM, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

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

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

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

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

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

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

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

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

6.3 - La utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales se permite siempre que no presenten tintas, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

7 - MODOS DE PRESENTACIÓN

7.1 - Los ajos deben ser 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 diez (10) kg de bulbo, u otros debidamente autorizados por el organismo competente.

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

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

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

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

8.2 - Otros contaminantes: los ajos deben cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el RTM específico.

9 - ROTULADO

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

9.2 - El rotulado o etiquetado debe contener, como mínimo, la siguiente información:

9.2.1 - Relativa 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 RTM, opcional.

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

9.2.2.3 - Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.3. del presente RTM.

9.2.3 - Fecha de empaque.

9.2.4 - País de origen.

9.2.5 - Región de origen, opcional.

9.3 - La información del rotulado de los envases debe ser correcta, clara, precisa y en el idioma del país de destino.

10 - MUESTREO Y ANÁLISIS

10.1 - El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis deben ser realizados de acuerdo a la Tabla 3 que figura a continuación:

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 (1) y cuatro (4) se homogeneizará el contenido de los mismos, extrayéndose cien (100) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - En caso de cinco (5) o más envases, se retirarán como mínimo treinta (30) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) 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 RTM. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en la muestra.

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 diez por ciento (10 %) 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 profundos y flacidez.

10.2.6 - Se deberá cuantificar los defectos, verificándose que coincidan con los valores de la Tabla 2 del presente RTM, 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 podrá solicitar una reconsideración del resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un nuevo muestreo y análisis.

República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2024-133689141-APN-DIYCPOV#SENASA

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Jueves 5 de Diciembre de 2024

Referencia: ANEXO. RESOLUCIÓN GMC MERCOSUR 05-21

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2024.12.05 17:36:02 -03:00

Augusto José Frías Calvo
A cargo de la Dirección
Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2024.12.05 17:36:02 -03:00