

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 98/94

IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão Nº 4/91, do Conselho do mercado Comum, as Resoluções Nº 91/93, 41/94 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação 92/94 do SGT-3 "Normas Técnicas"

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes acordaram modificar a Resolução GMC Nº 41/94 sobre Identidade e Qualidade do Alho.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos levará à eliminação dos obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho, que figura como anexo à presente Resolução.

Art. 2 - Revogar a Resolução GMC Nº 41/94

Art.3 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização dos alimentos mencionados no artigo 1 que cumpram com o estabelecido no anexo da presente Resolução.

Art. 4 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativa, regulamentárias e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes organismos:

Argentina: Ministério 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

Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería

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

Art. 5 - A presente Resolução entrará em vigor em 1 de janeiro 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 | |
|-------------------------------------|-----------------|------------------|-------------|-------------------|-------------|----------------|-------|
| | BROTADO | DAÑOS POR PLAGAS | PODREDUMBRE | CON MOHO (MOFADO) | FLACI - DEZ | GRAVES | LEVES |
| EXTRA | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| CATEGORIA 10 ESPECIALO SELECCIONADO | 2 | 0 | 1 | 1 | 4 | 5 | 10 |
| CATEGORIA 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.