

El rotulado en las presentaciones de ajo para exportación

Burba, J.L.

Estación Experimental Agropecuaria La Consulta
2013

The infographic is divided into two main sections. The top section displays three regional garlic varieties: 'Ajo de la Quebrada' (purple and white heads), 'Ajo de la Montaña' (purple heads), and 'Ajo de los Glaciares' (white heads). Each variety is accompanied by a small icon representing its origin (a valley, a mountain, and a glacier respectively) and a larger, colorful geometric pattern (orange, green, and blue). The bottom section, titled 'Ajos Regionales diferenciados por:', lists four criteria: 'Destino' (Destiny) with icons for Ensaladas, Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pescados y Mariscos, and Pastas y Panes; 'Pungencia' (Pungency) with icons for Fuerte, Intermedia, and Suave; 'Conservación' (Conservation) with icons for Temperatura Ambiente, Frigorífico, and Antibrotante; and 'Propiedades Nutraceuticas' (Nutraceutical Properties) with a list of benefits: 'Alto contenido de allicina como protector cardiovascular', 'Alto contenido de Selenio como antitumoral', and 'Alto contenido de inulina que aumenta la biodisponibilidad de Zinc y Cobre'.

Ajos Regionales diferenciados por:

- Destino:**
 - Ensaladas
 - Carnes Blancas
 - Carnes Rojas
 - Pescados y Mariscos
 - Pastas y Panes
- Pungencia:**
 - Fuerte
 - Intermedia
 - Suave
- Conservación:**
 - Temperatura Ambiente
 - Frigorífico
 - Antibrotante
- Propiedades Nutraceuticas:**
 - Alto contenido de allicina como protector cardiovascular
 - Alto contenido de Selenio como antitumoral
 - Alto contenido de inulina que aumenta la biodisponibilidad de Zinc y Cobre

El rotulado en las presentaciones de ajo para exportación

José Luis Burba
jburba@laconsulta.inta.gov.ar

La tendencia actual de la producción agropecuaria es lograr modelos de gestión que tengan en cuenta no solo la calidad higiénico-sanitaria y la inocuidad de producto, sino también mejorar y resaltar la calidad nutricional, resguardar las tradiciones productivas y culinarias, proteger la autenticidad de los productos y privilegiar un tipo de agricultura respetuosa del medio ambiente.

Buena parte de esta información debe estar en un ROTULO (marbete o etiqueta), que se precie de tal, entendiéndose por este a un letrero o inscripción con que se indica o da a conocer el contenido de un envase, el objeto o destino y toda información clara que permita no solo la identificación de producto sino también su origen y responsables, dicho de otras palabras es darle transparencia a la información.

En términos generales las etiquetas de las cajas de ajo para exportación adolecen de una serie de defectos que muchas veces comprometen la operación comercial, ya sea por error u omisión de los datos que se consignan en ella.

Ausencia y errores de datos exigidos

La información de la etiqueta debe estar referida a una norma, y esta estará presente como información en la misma para y dar no dar lugar a errores de interpretación y hasta estafas. El Cuadro 1 muestra los datos exigidos por distintos organismos.

No es correcto colocar el dato del **Calibre** si no se menciona a que norma está referida (Figura 1). Los Calibres entre países, e incluso dentro de estos (entre provincias o empresas), pueden variar (Anexo 1). Por ejemplo: el Calibre 6 de las normas argentinas se corresponde parcialmente con el Calibre 7 de Brasil, o las denominaciones 8 y 9 de USA (Florida), *Large* y *Medium* de Japón o Extra Jumbo de Canadá. Lo mismo ocurre con el **Grado de Calidad** que cambia según la norma.

Uno de los datos ausente o erróneo es el **Tipo Comercial**. Algunas normas solo reconocen a Blanco y Colorado, otras incorporan el Rosado y otras definen Violetas, Morados y Castaños. Un error común es confundir Variedad con Tipo Comercial (Figura 2).

Las variedades (técnicamente llamadas cultivares), son por ejemplo Nieve, Fuego o Rubí, mientras que los Tipos Comerciales son Morados, Blancos, Colorados, etc.

Los **datos de la empresa** están por lo general incompletos, faltando las coordenadas geográficas, Códigos Postales, Correos electrónicos Página Web y Códigos de áreas telefónicas nacionales e internacionales. Si bien las normas no hacen referencia a tantos detalles, es importante que la información esté completa para facilitar una rápida identificación.

Generalmente está ausente la **Zona de Producción**, y la **Fecha de empaque**. Con respecto a esta última es recomendable informar sobre la forma de conservación (temperatura ambiente, frigorífico o uso de antibrotantes).

Errores en el uso de las unidades

Unos de los problemas más serios en las etiquetas son los errores que se cometen con el uso de las unidades de pesos y medidas, ya que los mismos pueden traer aparejados juicios por deslealtad comercial. Argentina suscribe al Sistema Internacional de Pesos y Medidas y por lo tanto las etiquetas de productos argentinos se deben ajustar al mismo.

El símbolo de kilogramo es **kg** (con minúscula, sin punto ni plural), sin embargo se lo ve escrito Kgr., kg. o KG. De la misma manera el símbolo de milímetro es **mm**, pero se lo puede encontrar escrito como MM. Por otra parte consignar Kilos es incorrecto ya que solo significa 1.000 (mil), y podrían ser kilómetros o kilovatios (Figura 3).

Cuando el producto va destinado a países con otras unidades (como Libras o Pulgadas), generalmente se cometen los mismos errores. En estos casos es conveniente declarar en ambas unidades con sus equivalencias.

Cuadro 1 – Información requerida para rótulos de envases de ajo

Norma / Disposición/Reglamento		
ARGENTINA DF 19/86 Art. 4	MERCOSUR SGT 92/94	ARGENTINA IRAM/INTA 155.003
Especie Tipo Comercial Zona de Producción Tamaño/Calibre/Diámetro Peso Neto Datos productor/exportador Marca Comercial Grado de Selección PRODUCCION ARGENTINA	Nombre del Producto Nombre de la variedad Grupo Comercial Calibre o Clase Tipo o Categoría Peso Neto Datos de Importador (*) Datos del Empacador (*) Datos del Exportador (*) País de Origen Zona de Producción Fecha de Empaque	Nombre del Producto Tipo Comercial Nombre de la variedad (*) Calibre Grado o Categoría Peso Neto Datos del Empacador Datos del Exportador País de Origen Zona de Producción Fecha de Empaque

(*) Optativo



Figura 1 – Designación de calibres sin hacer referencia la norma de empaque utilizada. La figura de la izquierda muestra al menos el rango de diámetro de bulbos a que se refiere.



Figura 2 – Error frecuente en la designación del Tipo Comercial

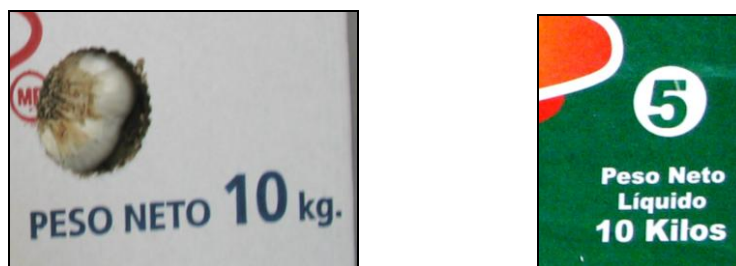


Figura 3- Errores en la consignación de las unidades. Lo correcto es kg (sin punto)

Imágenes erróneas

Es frecuente que las etiquetas estén acompañadas de fotografías de bulbos de ajo, sin embargo estas o no se corresponden con el Tipo Comercial del envase o se presentan con daños tales como cortes y agrietamientos o carbonillas.

Rotulado nutricional

Si bien aún no es exigido por las autoridades nacionales para productos frescos, cada día es más importante informar a la población sobre las ventajas nutricionales de estos. El Cuadro 2 muestra a modo de ejemplo el rótulo nutricional para la variedad Unión de ajo Blanco.

En función de los resultados de los análisis, estos rótulos pueden ir acompañados de leyendas tales como "**Bajo en Sodio**", "**Rico en Zinc**", "**Rico en antioxidantes**", "**Alto de alicina – Protector cardiovascular**", etc.

Cuadro 2 – Modelo de información nutricional de una variedad de ajo Blanco

Información Nutricional			
Ajo Blanco			
Variedad Unión			
	Cada 100 g	Cada 5 g	% VD
Valor energético	145,37	7,27	0,36
H.de C. asimilables(g)	24,70	1,24	0,41
Proteínas (g)	5,84	0,29	0,39
Fibra bruta (g)	0,99	0,05	0,20
Lípidos (g)	1,75	0,09	0,16
Sodio (mg)	12,32	0,62	0,03
Calcio (mg)	48,78	2,44	0,24
Fósforo (mg)	182,56	9,13	1,30
Potasio (mg)	682,30	34,12	6,92
Magnesio (mg)	18,50	0,93	0,36
Hierro (mg)	1,95	0,10	0,70
Zinc (mg)	3,55	0,18	2,53
Manganeso (mg)	0,31	0,02	0,68
Cobre (µg)	402,14	20,11	2,23
Selenio (µg)	9,52	0,476	1,40

Uso de íconos de identificación

El Proyecto Ajo/INTA ha desarrollado una serie de íconos (Figura 4), los que pueden ser utilizados en las etiquetas, ya sea para indicar el origen geográfico, los métodos de conservación, el destino gastronómico como el Grupo Comercial o el nivel de pungencia.

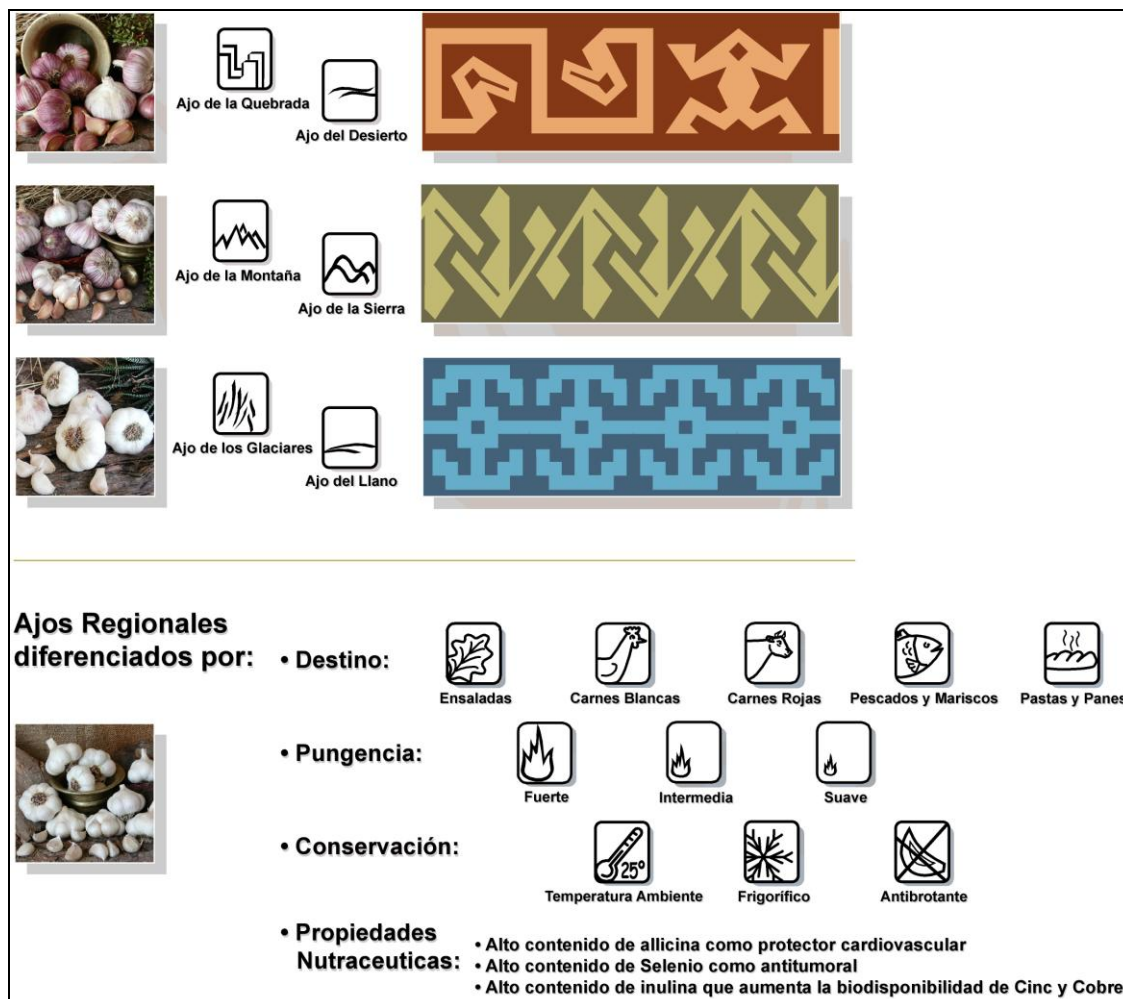


Figura 4 - Signos de identificación de atributos para Ajos Argentinos

Bibliografía

- BERMEJILLO, A.I.; FILIPPINI, M.F. y LOPEZ, M.I. 2013. La información nutricional y el rotulado en la diferenciación de ajos de Mendoza. En: 100 Temas sobre Producción de Ajo. Vol 5: 100-123. Burba, J.L. (Ed.). Ediciones INTA 2013. ISBN 978-987-679-237-0.
- BURBA, J.L. Y S. LANZAVECHIA. 2003. Equivalencia internacional para calibres de ajo. Proyecto Ajo/INTA. Doc. INTA 068
- ROMAN, L. y PACACCIO, C. Sistemas de signos de identificación de atributos para ajos diferenciados. . En: 100 Temas sobre Producción de Ajo. Vol 4: 129-146. Burba, J.L. (Ed.). Ediciones INTA 2013. ISBN 978-987-679-226-4.

