

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo Mercado Común, las Resoluciones N° 74/93 y 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 94/94 AR del SGT N° 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

Que mediante la Resolución N° 74/93 del GMC se aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR para la fijación de la Identidad y Calidad de la Cebolla destinada al consumo humano.

Que es necesario ajustar la armonización de los Reglamentos Técnicos para lograr la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias de los Reglamentos Técnicos Nacionales.

Que en ese sentido se hace necesario modificar la Resolución N° 74/93 del GMC.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR para la fijación de la identidad y calidad de la cebolla destinada al consumo “in natura”, que figura como Anexo de la presente Resolución.

Art. 2- Los Estados Partes no podrán prohibir, ni restringir por razones de identidad y calidad, la comercialización de la cebolla que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguiente organismos:

Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal

Brasil: Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4- Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a la exportación a terceros países.

Art. 5- Derogar la Resolución N° 74/93 del GMC.

Art. 6- La presente Resolución entrará en vigencia el 1° de enero de 1995.

XVI GMC- Ouro Preto, 15/XII/1994.

ANEXO
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA FIJACIÓN DE
IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

1. ALCANCE

Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de la cebolla destinada a consumo "in natura", con exclusión de las de verdeo (verde), que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR. No se aplica para cebolla destinada a uso industrial.

2. DEFINICIONES

2.1. Cebolla: Es el bulbo perteneciente a la especie *Allium cepa* L.

2.2. Defectos graves

2.2.1. **Tallo grueso (talo grosso) o tallo floral**: Defecto por el que la unión superior de las catafilas externas o túnicas en el cuello, presenta una abertura mayor que la normal, debido a la elongación del tallo por el interior del bulbo.

2.2.2. **Brotado**: Manifestación visual de las hojas verdes por encima del largo del cuello.

2.2.3. **Podredumbre**: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.4. **Mancha negra**: Área ennegrecida como consecuencia del ataque de hongos en las catáfilas externas o túnicas o en el cuello del bulbo, detectada a simple vista.

2.2.5. **Con Moho o Mofado**: Desarrollo de hongos en las catáfilas externas o túnicas.

2.3. Defectos Leves:

2.3.1. **Mal cierre del cuello**: Cierre incompleto del cuello del bulbo detectado a simple vista.

2.3.2. **Deformado**: El bulbo que presenta forma diferente de la típica del cultivar, incluyendo crecimientos secundarios, o sea bulbos unidos por el tallo presentando exteriormente una catáfila envolvente o túnica, lo que se conoce como mellizos (gêmeos).

2.3.3. **Falta de catáfilas externas o túnicas (películas):** El bulbo que presenta mas del 30 % de su superficie carente de catáfilas envolventes o túnicas.

2.3.4. **Falta de turgencia o flacidez:** Daño provocado por una deshidratación celular excesiva ocasionando pérdida de firmeza al tacto.

2.3.5. **Decoloración:** Desviación parcial o total del color típico del cultivar, incluyendo verdeado, o sea bulbo que presenta las túnicas externas con color verde. Se considera defecto cuando afecta más del 20 % de la superficie del bulbo.

2.3.6. **Daño mecánico:** Lesión de origen mecánico que se observa en las catafilas externas o túnicas o en el bulbo.

NOTA: Quedan exceptuados de la presente clasificación los defectos: tallo grueso y falta de catáfilas externas o túnicas para las cebollas tempranas de ciclo corto (ciclo corto).

3. REFERENCIAS

4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1. La cebolla deberá presentar las características típicas del cultivar, en cuanto a forma y color. No se admitirán mezclas de formas o colores.

4.2. Clasificación: La cebolla será clasificada en:

4.2.1. **Calibres:** de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo se admiten cuatro:

<u>CALIBRE</u>	<u>MAYOR DIAMETRO TRANSVERSAL (mm.)</u>
2	mayor de 35 hasta 50
3	mayor de 50 hasta 70
4	mayor de 70 hasta 90
5	mayor de 90

NOTA: Las cebollas cuyo diámetro sea mayor de 90 mm, se clasificaran cada 20 mm.

Tolerancias. Se permite la mezcla de clases dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades no supere el 10% y pertenezcan a la clase inmediatamente inferior y/o superior.

El número de envases que supere la tolerancia de clases no podrá exceder del 10% del número de unidades muestreadas.

4.3. **Tipos o grados de selección:** De acuerdo con las tolerancias de defectos, las cebollas se clasificaran, en los grados indicados en la Tabla 1.

TABLA 1. Límites Máximos de defectos por tipo, expresado en porcentajes de unidades

TIPOS	DEFECTOS GRAVES					TOTAL GRAVES	TOTAL LEVES
	TALLO GRUESO	BROTADO	PODREDUM BRE	MANCHA NEGRA	MOFADO		
EXTRA	0	0	0	2	2	2	5
CATEGORIA I O ESPECIAL O SELECCIONADO	3	0	1	3	3	5	10
CATEGORIA II O COMERCIAL	5	3	1	5	5	10	15

4.4. **Requisitos generales:** Los bulbos deberán ser enteros, fisiológicamente desarrollados, firmes, sanos, secos, limpios 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. El tallo debe estar retorcido y presentar un corte neto no superando los 4 cm de longitud.

4.5. **Otros requisitos:** No será permitida la comercialización de cebollas que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del MERCOSUR.

4.6. El lote que no cumpla con los requisitos de este Reglamento, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado.

4.7. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales "en frontera".

5. CONDICION DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1 Las cebollas 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 las mismas.

5.2 El transporte debe asegurar una conservación adecuada.

6. 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	Mínimo de Unidades a muestrear
001-010	01 unidad
011.100	02 unidad
101-300	04 unidad
301-500	05 unidad
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 v análisis:

6.1.1. En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se higienizará 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 higienizarán 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 tendrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un remuestreo y análisis.

6.1.4. Los restantes bulbos serán devueltos al interesado incluyéndose la muestra del análisis en caso de ser solicitado.

7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. **Envases:** Las cebollas serán empacadas en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraños al producto, en bolsas de malla abierta o cajas, conteniendo hasta 25 kg netos.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá por envase un ocho (8%) por ciento en más y dos por ciento (2%) en menos del peso indicado.

El número de envases que no cumpla la tolerancia en peso no podrá exceder el veinte por ciento (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.