

MERCOSUR\GMC\RES N° 74/93

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 del Mercado Común, la Resolución N° 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación N° 47/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO :

Que es necesario fijar la Identidad y Calidad de la Cebolla destinada para el consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias entre los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN  
RESUELVE :

- Art 1-Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR para la fijación de la Identidad y Calidad de la Cebolla, que figura como Anexo a la presente Resolución.
- Art 2-Los Estados Partes no podrán prohibir, ni restringir por razones de Identidad y Calidad la comercialización de 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 y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común, a través de la Secretaria Administrativa.
- Art 4-La presente Resolución entrará en vigor el 31 de marzo de 1994.

The image shows three distinct handwritten signatures in black ink, positioned horizontally below the text of the resolution. The signatures are stylized and appear to be official marks of approval.

# ANEXO

## REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

### 1.- ALCANCE

La presente norma tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de la cebolla con fines de comercialización, en el ámbito del MERCOSUR.

### 2.- DEFINICION

Entiéndese por cebolla el bulbo de la especie Allium cepa L., que se presenta con las características del cultivar bien definidas, fisiológicamente desarrollado y entero; con destino al consumo, con exclusión de las cebollas con hojas enteras (verdes o de verdeo).

### 3.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS

### 4.- COMPOSICION Y CALIDAD

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

4.2.- Clasificación: la cebolla será clasificada en:

4.2.1.- Clases o Calibres: De acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo se admiten cuatro (4):

<u>CLASE</u>	<u>Mayor diámetro transversal</u>	<u>(mm)</u>
2	35-50	
3	mayor de 50 hasta 70	
4	mayor de 70 hasta 90	
5	mayor de 90	

Tolerancias: Se permite la mezcla dentro de un mismo envase del 10% de unidades que no excedan en más de 15 mm los límites de la clase.

4:3.- Tipos o grados de selección: Se considerarán los siguientes defectos:

*[Handwritten marks and signatures]*

*[Handwritten mark]*

- Defectos graves:

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

Brotado: cuando la emisión del vástago es visible por encima del largo del cuello.

Podredumbre: Daños patológicos y/o fisiológicos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

Mancha negra: Area ennegrecida como consecuencia del ataque de hongos en las catáfilas externas o en el cuello del bulbo, detectadas visualmente.-

Mofado o con Moho: Desarrollo de hongos en las catáfilas externas.

Defectos generales:

Mal cierre del cuello: visible cierre incompleto del cuello del bulbo.

Deformado: la que presenta formatos diferentes del típico del cultivar, incluyendo crecimientos secundarios, o sea bulbos unidos por el tallo (mellizos) presentando exteriormente una catáfila envolvente.

Falta de catáfilas (películas): El bulbo que presenta más del 30% de su superficie carente de catáfilas envolventes.

Falta de turgencia o flacidez: No presenta la rigidez normal del bulbo.

Decoloraciones: Desviaciones parciales o totales del color típico del cultivar, incluyendo verdeado (bulbo que presenta las túnicas externas con color verde).

Daños mecánicos: Lesiones de origen mecánico que se observan en las catáfilas o bulbos.

Quedan exceptuados de la presente clasificación los defectos: tallo grueso y falta de catáfilas para las cebollas tempranas de ciclo corto.

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten mark]*

**LIMITES MAXIMOS DE DEFECTOS POR TIPO EXPRESADO  
EN PORCENTAJE DE UNIDADES**

TIPO	<u>DEFECTOS GRAVES</u>					<u>DEFECTOS GENERALES</u>	
	Tallo grueso	Brotado	Podredumbre	Mancha Negra	Mofado	T.Def. Graves	T.Def. Gral.
Extra	0	0	0	2	2	2	5
Especial o Selec- cionado	3	0	0,5	3	3	5	10
Comer- cial	5	3	1	5	5	10	15

4.4.- Requisitos generales: Los bulbos deberán ser sanos, secos, limpios y presentarse con las raíces cortadas contra la base, no admitiéndose presencia de rebrotes de raíz. No tendrán olor o sabor extraños. El tallo debe estar retorcido o presentar un corte neto no superando los 2 cm de longitud.

4.5.- Requisitos físicos, químicos y microbiológicos:  
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.- Otros: La partida que no cumpla los requisitos previstos en esta norma será descalificada. Pudiendo ser la misma reacondicionada o adecuada a las presentes especificaciones.

5.- CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Las cebollas que se comercialicen entre los Estados Partes deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización; a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de las mismas.

6.- TOMA DE MUESTRAS.-

La toma de muestras en el lote se hará de acuerdo a la siguiente tabla:

Número de Unidades que componen el lote	Mínimo de Unidades a muestrear
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 1 y 4, se homogeneizará el contenido de las bolsas y/o cajas extrayéndose 100 bulbos elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar y otros 100 bulbos para formar una contramuestra.

6.1.2.- Para 5 o más unidades, se retirará como mínimo 30 bulbos de cada unidad, se homogeneizará y se formarán dos muestras de 100 bulbos cada una para análisis y contramuestra, respectivamente.

6.1.3.- Los restantes bulbos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra de análisis en caso de ser solicitada.

6.1.4.- La contramuestra deberá ser mantenida en poder del organismo oficial hasta el vencimiento del plazo de validez de la solicitud de reconsideración, que será de 24 horas contadas a partir de la hora de emisión del dictamen.

7.- ENVASES Y ROTULADO.-

7.1.- ENVASES: Las cebollas serán empacadas, en envases nuevos, limpios y secos que no transmitan olor o sabor extraños a la mercadería, en bolsas de malla abierta o cajas, conteniendo hasta 25 kgs. Neto.

7.2.- ROTULADO: Los envases deben ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo las siguientes informaciones:

- Nombre del producto
- Nombre del cultivar
- Clase.....\*
- Tipo
- Peso Neto
- Nombre y Domicilio del Importador.....\*
- País de Origen
- Zona de producción
- AFIDI (Acreditación Fitosanitaria de Importación).....\*
- Fecha de empaque.....\*

Nota:( \* ) se admitirá el sellado o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

Tolerancia en peso neto: Se admitirá hasta un 8%.-