

AGREGADO VII

MERCOSUR/....SGT N° 3/ P. Res N°...

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA (DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 100/94)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 100/94, 38/98, 56/02 y 12/06 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 la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales In Natura”.

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC N° 100/94, que aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Cebolla, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y N° 12/06.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art.1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Cebolla”, 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 N° 100/94.

Art.5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del .../.../.....

...SGT N° 3 - xxx, .../.../...

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

1 – OBJETIVO

El presente Reglamento técnico tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de cebolla in natura luego del acondicionado y envasado.

2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

3 – DEFINICIONES: a los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1 –Cebolla: el bulbo perteneciente a la especie *Allium cepa* L.

3.2 – Otras definiciones:

3.2.1 – Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto en cuanto a 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 las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénicos-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 de la cebolla.

3.2.3.1 - Defectos graves: son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: tallo grueso o tallo floral, brotado, podredumbre, mancha negra y con mohos ~~o mofado~~.

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

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

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

3.2.3.1.4 **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.

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

3.2.3.2 - Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: mal cierre del cuello, deformado, falta de catáfilas externas o túnicas (películas), falta de turgencia o flacidez, decoloración y daño mecánico.

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

3.2.3.2.2 **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.

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

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

3.2.3.2.5 **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.

3.2.3.2.6 **Daño mecánico:** Lesión de origen mecánico que se observa en las catáfilas 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.

3.2.4 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, que permita 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 - Producto a granel: producto expuesto a la venta al consumidor final sin ningún tipo de envase.

~~3.2.7 – Calibre: diámetro ecuatorial del producto expresado en milímetros.~~

3.2.8 7– Cebolla temprana: variedades que comienzan la bulbificación con 12 horas de luz.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 - Las cebollas deberán tener las características del cultivar bien definidas, estar sanas, limpias, enteras, firmes y ser de coloración uniforme. No presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de cebolla que no se ajuste a los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo in natura, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

5 – CLASIFICACIÓN

5.1 – Las cebollas serán clasificados en Calibres y Categorías.

5.1.1 **Calibres:** de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo ~~se admiten cuatro~~, las cebollas serán clasificadas en rangos de calibres.

TABLA 1. Calibres para cebollas expresados en milímetros

CALIBRE	MAYOR DIAMETRO TRANSVERSAL DEL BULBO (mm)
2	mayor o igual a 35 y menor que 50
3	mayor o igual a 50 y menor que 70
4	mayor o igual a 70 y menor que 90
5	mayor o igual que 90

Observación: Evaluar la necesidad de incluir una previsión para calibre inferior a 35mm.

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

5.1.1.1 Tolerancia de calibre: en todas las categorías se permite una tolerancia total del 10 % (DIEZ POR CIENTO) en número o en peso de cebollas que no cumplan los requisitos de calibre, siempre y cuando los bulbos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2 El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder a 20 % (VEINTE POR CIENTO) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados fuera igual o superior a 100.

5.1.1.3 Los envases del lote que no se ajusten a las disposiciones referentes a tolerancia de calibres deberán ser reetiquetados y reclasificados para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.2 **Categorías:** Las cebollas serán clasificadas en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 de este Reglamento. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 ó I o Cat. 1 ó I; Categoría 2 ó II o Cat. 2 ó II

TABLA 2. Límites Máximos de defectos por tipos categorías, expresados en porcentajes de unidades (cebollas) en la muestra.

TIPOS CATEGORIAS	DEFECTOS GRAVES					TOTAL GRAVES	TOTAL LEVES
	TALLO GRUESO	BROTADO	PODREDUMBRE	MANCHA NEGRA	MOFADO CON MOHO		
EXTRA	4 2	4 2	1	2 1	2 1	2	5
CATEGORIA I	3	4 3	1	3	3 2	5	10
CATEGORIA II	5	3 5	4 2	5	5 3	10	15

5.1.2.1 Será considerado como fuera de categoría, al lote de cebollas que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves aisladamente o el total de defectos graves o el total de defectos leves que exceden los límites máximos establecidos para la categoría 2, de la Tabla 2 de este Reglamento, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

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

5.1.2.3 Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, prohibiendo su comercialización interna, el lote de cebollas que presente una o más situaciones indicadas a seguir:

- I - mal estado de conservación, como cualquier factor que resulte del deterioro generalizado del producto;
- II - más del 10 % (DIEZ POR CIENTO) de podredumbre o más del 30 % (TREINTA POR CIENTO) de cebollas con moho;
- III - olor extraño, no propio del producto que no pueda utilizarse para el consumo humano.

6 – ENVASADO Y EMPAQUE

6.1 –Las cebollas deberán ser acondicionadas en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los

volúmenes a acondicionar de modo de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

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

6.3 – Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que los mismos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

7 – MODOS DE PRESENTACION

7.1 – Las cebollas serán empacadas en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor y sabor extraño al producto. Los envases serán, bolsas tipo red, cajas de cartón, madera o plástico debidamente autorizados por autoridad competente.

7.2 - Se permitirá por envase hasta un 8% (OCHO POR CIENTO) en más y 2% (DOS POR CIENTO) en menos del peso indicado. Se permitirá hasta un 20% (VEINTE POR CIENTO) de envases que superen la tolerancia.

7.3 – Para la venta directa al consumidor final podrán ser presentados en envases utilizados para tales efectos.

7.4 - A granel en puntos de venta minoristas.

8 – CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

~~8.1 – Residuos de Agroquímicos: Debe cumplir con el Reglamento Técnico establecido en el ámbito del MERCOSUR “Criterios para el reconocimiento de los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos vegetales in natura”.~~ Residuos de Agroquímicos: Las cebollas deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros Contaminantes: Las cebollas deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico específico del MERCOSUR.

9 – ROTULADO

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

9.2 – El rotulado o etiquetado deberá contener como mínimo, las siguientes informaciones:

9.2.1 – Relativas a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 – Nombre del producto

9.2.1.2 – Nombre y dirección del emparador, 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 emparador.

9.2.2 – Relativas a la clasificación:

9.2.2.1 – Calibre, que puede ser un código o intervalo de diámetro correspondiente.

9.2.2.2 – Categoría

9.2.3 – Fecha de empaque.

9.2.4 – País de origen.

9.2.5 – Región de origen, opcional.

9.3 – El rotulado de los envases deberá asegurar informaciones correctas, claras, precisas y en el idioma del país de destino.

9.4 –Las cebollas comercializadas a granel y al por menor, deberán ser identificadas con el nombre del producto y el país de origen.

10 – MUESTREO y ANALISIS

10.1 – Muestreo: la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la TABLA 3:

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 unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose cien (100) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - Para cinco (5) o más unidades, se retirarán como mínimo treinta (30) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) frutos para análisis.

10.2 - Metodología de análisis

10.2.1 – Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

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, teniendo en cuenta lo establecido en el ítem 5.1.1 del Reglamento Técnico. Se deberán informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

10.2.4– Determinación de la Categoría: Se deberán identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se deberá cortar un mínimo de 10 % (DIEZ POR CIENTO) de los bulbos.

10.2.5 – Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: ~~tallo grueso, brotado, podredumbre, mancha negra, con moho o mofado.~~ podredumbre, con moho, mancha negra, tallo grueso y brotado.

10.2.6 – Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la TABLA 2, determinando a 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 – Una vez realizado el análisis, los bulbos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9 - 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 re-muestreo y análisis.