

AGREGADO VIII

LXV REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

ACTA N° 02

Asunción, 04 al 08 de junio de 2018

RES. GMC N° 100/94 – REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto 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 aprobó 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/..../.....

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 acondicionamiento y envasado.

2 - AMBITO DE APLICACION

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

3 - DEFINICIONES: para efecto de este Reglamento, se considera:

3.1 - Cebolla: 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 teniendo en cuenta 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 sus especificaciones cuantitativas, mediante aspectos relativos a la tolerancia de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características sensoriales, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda influenciar 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: 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 enmohecido.

3.2.3.1.1 -Tallo grueso o tallo floral: defecto causado por la unión superior de las catáfilas externas o túnicas en el cuello, que presenta una abertura mayor que la normal debido al prolongamiento del tallo en el interior del bulbo.

3.2.3.1.2. –Brotado: manifestación visual de hojas verdes por encima de la longitud del cuello del bulbo.

3.2.3.1.3. -Podredumbre: daño patológico o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.4. –Mancha negra: área oscurecida como consecuencia del ataque de hongos en las catáfilas externas o túnicas o en el cuello del bulbo, visible a simple vista.

3.2.3.1.5. Enmohecido: desarrollo de hongos en las catáfilas externas o túnicas, visibles a simple vista.

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: cuello mal formado, deformaciones, falta de catáfilas externas o túnicas (películas), falta de turgencia o flacidez, decoloración y daño mecánico.

3.2.3.2.1 Cuello mal formado: cerrado incompleto del cuello del bulbo visible a simple vista.

3.2.3.2.2 Deformado: bulbo que presenta forma diferente a la típica de la variedad o cultivar, incluyendo crecimientos secundarios.

3.2.3.2.3 Falta de catáfilas externas o túnicas (películas): bulbo que presenta más de 30% de su superficie desprovista de catáfilas envoltientes o túnicas.

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

3.2.3.2.5 Decoloración: desvío parcial o total del color típico del cultivar, incluyendo verdeado. Es considerado 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 del bulbo.

NOTA: quedan exceptuados de la presente clasificación los defectos: tallo grueso y falta de catáfilas externas o túnicas para las cebollas tempraneras de ciclo corto.

3.2.4 -Catáfilas: hojas modificadas del bulbo.

3.2.5 -Catáfilas externas: hojas modificadas no comestibles que envuelven al bulbo.

3.2.6 -Catáfilas internas: hojas modificadas que constituyen la parte comestible del bulbo.

3.2.7 -Cebolla tempranera: variedades que comienzan la bulbificación con 12 horas de luz.

3.2.8—Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a contener, proteger y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

Las delegaciones acuerdan la definición tal y como se encuentra en el PIC de tomate (Res. N° 26/17), sin la palabra contener.

3.2.9 -Lote: Cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.10 -Verdeado: zona de coloración verde por exposición a la luz durante el crecimiento o almacenamiento del bulbo.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 -Las cebollas deberán presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrolladas, curadas, sanas, limpias, enteras, firmes y con las raíces cortadas contra la base. No deben presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y deberán estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 -El lote de cebolla que no cumpla los requisitos generales, no podrá ser comercializado para el consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ajustarse al presente Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sea el uso propuesto.

En la versión en portugués deberá constar el termino rebeneficiado en lugar de reclasificado.

NOTA: quedan exceptuadas del requisito de curado las cebollas tempraneras de ciclo corto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1 –Las cebollas serán clasificadas en Calibres y Categorías.

5.1.1 -Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los bulbos, las cebollas serán clasificadas en calibres.

TABLA 1. Calibres para cebollas expresados en milímetros.

Calibre	Mayor diámetro transversal del bulbo (mm)
1	Entre 25 y 35 Menor que 35
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 a 90

Las delegaciones de Argentina y Uruguay proponen para el calibre 1 un diámetro entre 25 y 35 mm y analizarán la propuesta presentada por la delegación de Brasil.

Paraguay analizará ambas propuestas.

Brasil sugiere la tabla siguiente:

Calibre	Mayor diámetro transversal del bulbo (mm)
1	Entre 25 y 40
2	Mayor o igual a 40 y menor que 53
3	Mayor o igual a 53 y menor que 73
4	Mayor o igual a 73 y menor que 93
5	Mayor o igual a 93

5.1.1.1- Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de 10% (DIEZ POR CIENTO) en número o en peso de cebollas

que no cumplan con los requisitos de calibre, pero deben ser bulbos que pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2 - El número de embalajes encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder a 20% (VEINTE POR CIENTO) de los embalajes muestreados, cuando el número de embalajes muestreados sean igual o superior a 100.

5.1.1.3-El lote de cebolla que no se encuadre en las disposiciones referentes a las tolerancias de calibres deberá ser reclasificado y reetiquetado para la adecuación al calibre correspondiente.

En la versión portugués deberá constar el término rebeneficiado.

5.1.2 - Categoría: las cebollas serán clasificadas en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 o I, o Cat. 1 o I; Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresados en porcentaje de bulbos en la muestra.

CATEGORIAS	DEFECTOS GRAVES					TOTAL GRAVES	TOTAL LEVES
	TALLO GRUESO	BROTADO	PODREDUMBRE	MANCHA NEGRA	ENMOHECIDO		
EXTRA	2	2	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	3	3	1	3	2	5	10
CATEGORIA II	5	5	2	5	3	10	15

Las delegaciones acuerdan con la modificación de la tabla 2 para la categoría extra.

5.1.2.1. -Será considerado como fuera de categoría, al lote de cebollas que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, 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 del presente Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

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

En la versión portugués deberá constar el término rebeneficiado y.....

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 continuación:

- I- mal estado de conservación, así como cualquier factor que resulte en deterioro generalizado del producto;
- II- más del 10 % (diez por ciento) de podredumbre o más del 30% (treinta por ciento) de cebollas con moho; y
- III- olor extraño, no propio del producto que inviabilice su uso para consumo humano.

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1- Las cebollas deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar a modo de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de las mismas.

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 PRESENTACIÓN

7.1- Las cebollas deberán ser envasadas en envases nuevos, limpios y secos y que no transmitan olor y sabor extraño al producto. Los envases pueden ser bolsas tipo red, cajas de papel, madera o plástico u otras debidamente autorizadas por el organismo competente.

En la versión portugués deberá constar sacaria en lugar de bolsas tipo red.

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 esa tolerancia.

7.3- Para la venta directa al consumidor final podrán ser utilizados envases propios para esa finalidad.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1- Residuos de Agroquímicos: las cebollas deberán cumplir con los límites máximos de residuos de agroquímicos 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- Denominación de venta del producto.

~~9.2.1.2- Variedad o cultivar, opcional.~~

Las delegaciones acuerdan retirar el punto, teniendo en cuenta que el mismo no se incluye en el PIC de tomate y ajo, además el punto puede incluirse dentro de identificación del lote

9.2.1.3- Nombre y dirección del empacador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, según corresponda.

9.2.1.4- Peso neto.

9.2.1.5- Identificación del lote, que es de responsabilidad del empacador.

9.2.2- Relativas a la clasificación:

9.2.2.1- Calibre, que puede ser el código o intervalo de diámetro correspondiente, previsto en la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

9.2.2.2- Categoría, expresada conforme ítem 5.1.2. del presente Reglamento Técnico.

9.2.3- Fecha de acondicionamiento.

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.

10 - MUESTREO y ANALISIS:

10.1- El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la Tabla 3 del presente Reglamento Técnico:

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 envases entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de los envases, extrayéndose 100 (cien) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2- Para 5 (cinco) o más envases, se retirarán 30 (treinta) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de 100 (cien) bulbos 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, considerando lo establecido en el ítem 5.1.1. del presente Reglamento Técnico. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

10.2.4- Determinación de la categoría: se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de 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 bulbo, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos

graves es la siguiente: podredumbre, enmohecido, mancha negra, tallo grueso y brotado.

10.2.6- Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la TABLA 2 del presente Reglamento Técnico, determinando 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- Después de realizada la clasificación, 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 resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de 24 (veinticuatro) horas. En este caso, se procederá a un re-muestreo y análisis.