



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
21ª Reunión**

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA CEBOLLAS Y CHALOTES

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Irán y copresidido por Indonesia e India

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar comentarios sobre el Trámite 3 de este proyecto deben hacerlo como se indica en la Carta Circular CL 2019/66-FFV disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2019:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

INTRODUCCIÓN

1. En la 20 sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20) (Kampala, Uganda, 2-6 de septiembre de 2017) ¹, Irán presentó una propuesta para desarrollar una norma para las cebollas e Indonesia presentó una propuesta para chalotes. El CCFFV20 acordó presentar una propuesta para cebollas y chalotes para su aprobación por parte de la CAC y establecer un GTe presidido por Irán y copresidido por Indonesia e India. El CCFFV20 acordó además que el documento de proyecto combinado para cebollas y chalotes se transmitiera al CCEXEC.
2. La Comisión, en su 41ª sesión (2018)², aprobó la propuesta del trabajo nuevo.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

3. El GTe comenzó su trabajo el 10 de enero de 2018. El presidente y los copresidentes emitieron dos documentos al GTe para comentarios: Documento de debate el 16 de agosto de 2018 e informe de avances el 21 de marzo de 2019.
4. Veinticuatro países expresaron interés en participar en el proyecto y proporcionaron respuestas al borrador del proyecto. Se desarrolló y presentó un primer proyecto de la norma para su consideración al GTe. Después de los comentarios al primer borrador del proyecto, se revisó, mejoró y presentó para un segundo borrador del proyecto. En base a las respuestas proporcionadas, se revisó, mejoró y presentó el segundo borrador del proyecto para su aprobación a los miembros del GTe.
5. Además, el GTe revisó los comentarios en la primera y segunda ronda, recibió comentarios de México, Colombia, Jamaica, Reino Unido y Alemania. Sus comentarios se incluyen en la Tabla 1.
6. El presidente y los copresidentes expresaron su agradecimiento por los numerosos comentarios útiles sobre el proyecto de norma recibidos de los participantes del GTe y de los países. El siguiente informe del GTe incluye todos los comentarios. Las conclusiones y recomendaciones se basan en un análisis de los comentarios, y se describen a continuación sección por sección. El proyecto de norma revisado, que incorpora estas conclusiones, se encuentra en el Apéndice I.

RESUMEN DEL DEBATE

7. El anteproyecto se ha preparado en base al modelo general del Codex. Utiliza la redacción de las normas recientemente adoptadas para frutas y hortalizas frescas y de la Propuesta del Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas que aparece en REP18/FFV, Apéndice VI.
8. El anteproyecto también hace uso de las Normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56 relativas a la comercialización y el control de calidad comercial de cebollas y chalotes, y el folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Cebolla y folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Chalotes.

¹ REP18/FFV, párrafo 71 (ii)

² REP18/CAC, párrafo 66 y Apéndice VI

Nombre de la norma

9. El nombre "cebollas y chalotes" se apega al utilizado en la Norma de la CEPE y el folleto de la OCDE.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

10. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

11. La definición se apega a la redacción de la Norma de la CEPE FFV-25 y FFV-56 y al folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Cebolla y folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Chalotes.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 Requisitos mínimos**

12. Los requisitos mínimos se apegan a la redacción de las Normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56, pero se agrega el siguiente enunciado en apego al folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Cebolla y folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Chalotes. Debido a que las cebollas se ofrecen en el comercio con el pedúnculo y la piel.

- Suficientemente secas para el uso previsto (en el caso de que se vayan a almacenar las cebollas, al menos las dos primeras pieles exteriores y el pedúnculo deben estar completamente secos).

3.2 Clasificación

13. La redacción se apega a las normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56, con pequeños cambios de edición.

14. Algunos miembros han solicitado que la clasificación se divida en tres categorías, pero en este caso no se llegó a un consenso. Por lo tanto, se deberá considerar una reunión para un debate futuro.

3.2.2 Categoría II

15. La redacción se apega a las normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56 con cambios menores en el debate técnico. Algunos miembros han solicitado cambios en los porcentajes de rajaduras y manchas. Pidieron que estos valores sean altos y deberían reducirse, pero otros miembros no lo creyeron así.

16. La propuesta es la siguiente:

- manchas, siempre que no cubran [25% -50%] de la superficie del bulbo.
- rajaduras en las pieles externas y ausencia parcial de las pieles en un máximo del [10%] de la superficie del bulbo, siempre que la pulpa no esté dañada.

17. Algunos miembros solicitaron reducir el porcentaje de manchas en la superficie del bulbo. Dado que las cebollas o chalotes tienen diferentes tamaños, si se considera que la mitad tiene manchas, este valor es muy alto para cebollas o chalotes de tamaño pequeño. Las manchas pueden extenderse sobre la superficie del producto, por lo que considerar un valor, dependiendo del tamaño del bulbo, genera un problema. Para resolver la ambigüedad, la consideración del rango parece lógica. Un tercio de la superficie de la cebolla pequeña estaba agrietada, no puede estar en la categoría II y esto no es aceptable para el comercio. Por lo tanto, se sugiere el valor del diez por ciento.

18. La redacción de estas y de las secciones siguientes podría considerarse más a fondo en la reunión con debate.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

19. La redacción se apega a las Normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56 y al folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Cebolla y folleto de la OCDE sobre Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas: Chalotes.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**5.1 Tolerancias de calidad**

20. Se utiliza la redacción del Codex, que se apega a las Normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56, excepto que se ha eliminado la frase introductoria "En todas las etapas de la comercialización".

21. La redacción de esta y las siguientes secciones podría considerarse más a fondo en relación con el debate de la Propuesta del Modelo General para las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas

22. La redacción se apega al modelo general del Codex. En particular, se han eliminado las frases introductorias de la Norma de la CEPE, "Una tolerancia total de", y la oración (por ejemplo) "Dentro de esta

tolerancia, no más del 1 por ciento en total puede consistir en productos que satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II, ni de los requisitos mínimos, o de productos afectados por podredumbre " se ha remplazado por" o, de manera excepcional, que estén dentro de las tolerancias de esa categoría ". Esta redacción del Codex tiene el mismo efecto que la redacción de la CEPE.

5.2 Tolerancias de calibre

23. La redacción se apega a las normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56, excepto en particular las frases introductorias de la Norma de la CEPE, como "Una tolerancia total de", que se han eliminado.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

24. Las disposiciones de las normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56 y el modelo general del Codex son idénticos. En esta sección se utiliza la redacción de las normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56 y del modelo general del Codex.

25. Un miembro solicitó que se eliminara la mezcla y que no debería incluirse, pero los otros miembros pensaron que la mezcla de cebollas o chalotes debe permanecer. La mezcla de cebollas o chalotes se usa en el comercio y creemos que debería permanecer.

6.2 ENVASADO

26. En esta sección se utiliza la redacción de las normas de la CEPE FFV-25 y FFV-56 y del modelo general del Codex.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

27. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

28. La redacción de esta sección generalmente se apega al modelo general del Codex. Las secciones 7.2.2 (Nombre del Producto) y 7.2.4 (Especificaciones Comerciales) incluyen la redacción de las normas FFV-25 y FFV-56 de la CEPE.

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

29. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

9. CONTAMINANTES

30. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

10. HIGIENE

31. En esta sección se utiliza la redacción del modelo general del Codex.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

32. El presidente y los copresidentes del GTE han terminado la tarea de acuerdo a su programa de trabajo. El presidente y los copresidentes del GTE creen que han logrado estas tareas y el comité está en condiciones de avanzar en el desarrollo de una norma para las cebollas y chalotes. Se ha recopilado una cantidad significativa de información durante las dos rondas de consultas con los miembros del GTE y ésta formará la base para el desarrollo de la norma.

33. El GTE recomienda que el CCFFV21 considere el Apéndice I, Anteproyecto de norma del Codex para cebollas y chalotes en particular la clasificación

Original Language only

Table 1- Summary comments for the first and second proposed draft standard for onions and shallots

| Country | Draft | Proposed change | Comment |
|----------|--|---|---|
| Colombia | 3.1 Minimum requirements <ul style="list-style-type: none"> free from traces of mould | Free from mould and yeast | The technical term is mould and yeast. In addition, for quality and safety is important clarify absent not only free from traces. |
| Colombia | 3.1 Minimum requirements <ul style="list-style-type: none"> sufficiently dry for the intended use (in the case of onions for storing, at least the first two outer skins and the stem must be fully dried). | <ul style="list-style-type: none"> Curing | The curing practice is very important for pathogen growth control in the onion bulbs (<i>Salmonella</i> spp. And <i>E. coli</i>) according to research results reported by Emch and Waite – Cusic (2016) Conventional curing practices reduce generic <i>Escherichia coli</i> and <i>Salmonella</i> spp. on dry bulb onions produced with contaminated irrigation water. <i>Food Microbiology</i> . 53, 41 - 47 |
| Colombia | 3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than half the bulb's surface. | <ul style="list-style-type: none"> stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than 25% the bulb's surface. | A half is too much. It could be a quarter, i.e., 25% of surface, at most. |
| Colombia | 3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of one third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged. | <ul style="list-style-type: none"> cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 10% the bulb's surface, provided the flesh is not damaged. | A third is too much. We propose 10% at most. |
| Colombia | 3.2.2 Class II The bulbs must be: <ul style="list-style-type: none"> reasonably firm. | The bulbs must be firm. | Within this class, bulbs which are not firm are inadmissible. |
| Colombia | 4. Provision Concerning Sizing <ul style="list-style-type: none"> 15 mm where the diameter of the smallest onion is 20 mm and over but under 40 mm; 15 mm where the diameter of the smallest shallot is 15 mm and over but under 20 mm; 20 mm where the diameter of the smallest onion is 40 mm and over but under 70 mm; 20 mm where the diameter of the smallest shallot is 20 mm or over. | | This way of presenting information is confusing. These large variations should not presented in lots, for example, if most of onions have a 40 mm diameter. |
| Colombia | 5.1.1 Class I Ten percent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying | Ten percent, (10,0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class II is allowed. | Class I and II shall meet the minimum requirements, therefore, the crossed out text can not be allowed. The percentage of buds can also be discussed because the value is too high. |

| | | | |
|----------|---|---|---|
| | neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay. In addition, 4 per cent, by weight, of bulbs may present externally visible shoot growth. | | |
| Colombia | <p>5.1.2 Class II</p> <p>Ten percent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements are allowed. Within this tolerance not satisfying neither in total may consist of produce affected by decay. In addition, a maximum tolerance of 10 per cent, by number or weight, of bulbs may present externally visible shoot growth.</p> | Ten percent, (10,0%) by number or weight, of onions and shallots satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements are allowed. | Class I and II shall meet the minimum requirements, therefore, the crossed out text can not be allowed. The percentage of buds can also be discussed because the value is too high. |
| Colombia | <p>6.1 Uniformity</p> <p>The contents of each package must be uniform and contain only onions or shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).</p> <p>However, a mixture of onions or shallots of distinctly different commercial types and/or varieties, and colors may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each commercial type and/or color concerned, in origin.</p> | The contents of each package must be uniform and contain only onions or shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized). | <p>The first paragraph reads that "they shall be uniform and contain only onions or shallots of the same origin". But then it reads that mixing is allowed, etc., which is contradictory.</p> <p>In addition, different varieties or origins may present different physiological behaviors that require different handling and conservation conditions. Therefore, it is generally not recommended to mix them.</p> |
| Colombia | <p>7.1.1 Name of produce</p> <p>"Mixture of onions", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different commercial types and/or-colours of onions. If the produce is not visible from the outside, the commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated.</p> | If the produce is not visible from the outside, the commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated. | If mixtures are not allowed, this should not be included. |
| Mexico | <p>1.Scope</p> <p>The purpose of the standard is to define the quality requirements for onions and shallots after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, onions and shallots may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a slight lack of freshness and turgidity; • a slight deterioration due to their development and their tendency to perish. | <p>The purpose of the standard is to define the quality requirements for onions and shallots after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, onions and shallots may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a slight lack of freshness and turgidity; • a slight deterioration due to their development and their tendency to perish. | There is no need to develop the phrasereated to the product that don't describe the standard. The scope only applies to onion and shallots for fresh consumption. In the definition is clearer that we are talking about fresh products. |

| | | | |
|--------|--|--|---|
| | The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing with standard | The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing with standard. | |
| Mexico | <p>2. Definition of produce</p> <p>This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L., of the cepa Group and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum Group and grey shallots grown from <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. Onions and shallots intended for industrial processing are excluded.</p> | <p>This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L., of the amarilidaceae family <u>cepa Group</u> and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum Group and grey shallots grown from <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. Onions and shallots intended for industrial processing are excluded.</p> | <p><u>New redaction proposal:</u></p> <p>This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L., of the <u>amarilidaceae family</u> and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum <u>or <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch.</u>, to be supplied fresh to the consumer. Onions and shallots intended for industrial processing are excluded.</p> <p>It is necessary clearly to delimit when we are talking about onion and when we are talking about shallot</p> |
| Mexico | <p>2. Definition of produce</p> <p>The standard covers the following commercial types:</p> <ul style="list-style-type: none"> shapes: round or elongated <u>semi-long, long, elongated</u> | <p>The standard covers the following commercial types:</p> <ul style="list-style-type: none"> shapes: round or elongated <u>semi-long, long, elongated.</u> | <p><u>New redaction proposal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round, elongated or long. According to their color the onions and the shallots can be color white, <u>purple</u>, red, <u>gray</u> or yellow. <p>It is necessary not to refer to the commercial types, because color and shape does not define types of commercial types, defines varieties, and also we are talking about two different products, onion and shallot.</p> <p>This will be developed quite well on the requirements. We used this kind of redaction for Codex Standard for aubergines.</p> |

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| <p>Mexico</p> | <p>3. Provision Concerning Quality 3.1 Minimum requirements In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the onions and shallots must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intact; • sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded; • clean, practically free of any visible foreign matter; • practically free from pests; • free from damage caused by pests; • without hollow or tough stems; • free from traces of mould; • free of externally visible shoot growth; • fresh in appearance; • free of abnormal external moisture excluding condensation following; removal from cold storage; • free of any foreign smell and/or taste; • free of damage caused by low or high temperature; • the roots must be neatly trimmed. • sufficiently dry for the intended use (in the case of onions for storing, at least the first two outer skins and the stem must be fully dried). • the stems must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length (except for stringed onions). The stems must be neatly trimmed, except for shallots presented in strings that must be braided with their own stems and tied with string, raffia or any other appropriate material. | <p>In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the onions and shallots must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • well developed, whole, healthy, with firm consistency and smooth skin. • characteristic shape, taste and smell. • free of abnormal exterior moisture. • practically free from decay or decay. • practically free of defects of mechanical, entomological origin, microbiological, meteorological, genetic-physiological. • no roots or leaves • classified according to its color: white, purple or yellow. • Intact; • sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded; | |
| <p>Mexico</p> | <p>3.2 Classification Onions and shallots are classified in <u>three</u> two classes defined below:</p> | <p>Onions and shallots are classified in <u>three</u> two classes defined below:</p> | <p>In all the world we can find Extra Class for Onion and Shallots</p> |
| <p>Mexico</p> | <p>3.2.1 (New paragraph)</p> | <p>3.2.1 Extra Class Onions and shallots in this class must be of superior quality. They must be firm and must be characteristic of the variety and/or commercial type. Stalk must be intact and flesh must be perfectly sound. They must be free of defects, with the</p> | <p>In all the world we can find Extra Class for Onion and Shallots.</p> |

| | | | |
|---------|---|--|--|
| | | exception of slight superficial defects, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. | |
| Mexico | 4. Provision Concerning Sizing | <p>4.1 Onions and shallots may be sized by the maximum diameter of the equatorial section in accordance with existing trade practices, the package must be labelled with the size and method used. The minimum diameter shall be 10 mm for onions and grey shallots and 15 mm for other shallots. The maximum diameter shall be 55 mm for round shallots and 60 mm for demi-long and long shallots.</p> <p>4.2 To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:</p> <p>4.2.1 Onions</p> <p>4.2.2 shallots</p> | There is necessary to define exactly when we are referring to the size of onion and when are we referring to the size of shallot |
| Germany | 2. Definition of produce This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. of the amarilidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. | This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. Cepa Group of the Amarilidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum Group and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. | |
| Germany | 2. Definition of produce onions and shallots intended for industrial processing are excluded. | Green onions and green shallots with full leaves as well as onions and shallots intended for industrial processing are excluded. | |
| Germany | 2. Definition of produce • According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round, elongated or long. | • According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round, demi-long or long. | Elongated is the same as “long”. But demi-long is a specific type in shallots. |
| Germany | 3.1 Minimum requirements • free from traces of mould and yeast. | • free from traces of mould and yeast | This minimum requirement could be deleted as already covered by “sound” |
| Germany | 3.1 Minimum requirements • Fresh in appearance | firm | In onions and shallots, the freshness is not an issue but the firmness. |
| Germany | 3.1 Minimum requirements | In addition, the stems of onions and shallots must be twisted or clean cut and | The proposal is, to combine the 13th and last indent and to harmonize provisions for stems in onions and shallots. |

| | | | |
|---------|---|---|---|
| | | must not exceed 6 cm in length; except for onions or shallots presented in strings that must be braided with their own stems and tied with string, raffia or any other appropriate material. | |
| Germany | <p>3.1.1 Minimum Maturity Requirements</p> <p>Onions and shallots must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type, to the time of harvesting/picking, and to the area in which they are grown.</p> <p>Onions and shallots must display sufficient development for the intended purpose in accordance with criteria appropriate to the variety and to the area in which they are grown.</p> | <p>3.1.4 Minimum Maturity Requirements</p> <p>Onions and shallots must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type, to the time of harvesting/picking, and to the area in which they are grown.</p> <p>Onions and shallots must display sufficient development for the intended purpose in accordance with criteria appropriate to the variety and to the area in which they are grown.</p> | The proposal is, to delete any provision on maturity. In onions and shallots the dryness of the outer skin is more important. This characteristic is already touched in minimum requirements (14 th indent) |
| Germany | <p>3.2.1 Class I</p> <p>The bulbs must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • firm and compact. • practically free of root tufts; however, for onions and grey shallots harvested before complete maturity, root tufts shall be allowed. | <p>The bulbs must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • firm and compact. • practically free of root tufts; however, for onions and grey shallots harvested before complete maturity, root tufts shall be allowed. • free from externally visible shoots (unsprouted). • free from swelling caused by abnormal vegetative development. | <p>The proposal is to move this whole paragraph up to become the 2nd paragraph in section 3.2.1</p> <p>This is already covered by the minimum requirements.</p> <p>The list of defects allows “a slight defect in shape”. Thus, it would also cover slight swellings due to vegetative growth.</p> |
| Germany | <p>3.2.2 Class II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traces due to rubbing; • Small healed cracks; • Slight healed bruising; | <ul style="list-style-type: none"> • Traces due to rubbing; • Small healed cracks; • Slight healed bruising; | <p>This is duplicating the “healed mechanical damage”.</p> <p>Bruising is always healed, if not it is a damage.</p> |
| Germany | <p>3.2.2 Class II</p> <ul style="list-style-type: none"> • early evidence of externally visible shoot growth (no more than 10 per cent by number or weight by unit of presentation) | <ul style="list-style-type: none"> • early evidence of externally visible shoot growth (no more than 10 per cent by number or weight by unit of presentation) | <p>This paragraph has to be moved to tolerances. The defects listed here are allowed on 100 % of onions in a lot labelled Class II.</p> |
| Germany | <p>3.2.2 Class II</p> <ul style="list-style-type: none"> • cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 30% of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged. | <ul style="list-style-type: none"> • cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 30% of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged. | |
| Germany | <p>3.2.2 Class II</p> <p>The bulb must be firm.</p> | <p>The bulb must be firm.</p> | <p>This important provision is valid for Class I and II and should therefore be moved to minimum requirements.</p> |

| | | | |
|---------|---|--|---|
| Germany | <p>6.1 Uniformity</p> <p>The contents of each package (or lot presented in bulk in the transport vehicle) must be uniform and contain only onions or shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).</p> <p>The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.</p> | <p>However, a mixture of onions or shallots of distinctly different commercial types and/or colours may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each commercial type and/or colour concerned, in origin and – in case of shallots – method of production. However, in case of those mixtures, uniformity in size is not required.</p> | <p>In this section the provisions on mixtures are missing, while the mixtures are mentioned in subsequent sections.</p> |
| Germany | <p>7.2.4 Commercial Specifications</p> <ul style="list-style-type: none"> Variety | <p>7.2.4 Commercial Specifications</p> <ul style="list-style-type: none"> Variety and/or commercial type (optional); | |
| Germany | <p>7.2.4 Commercial Specifications</p> <ul style="list-style-type: none"> Size (if size): | <ul style="list-style-type: none"> Size (if sized) expressed by minimum and maximum diameters or in accordance with the method use; | |
| UK | <p>1.Scope</p> <p>onions and shallots may show in relation to the requirements of the standard:</p> | <p>Onions with full leaves and onions and shallots intended for industrial processing are excluded</p> | <p>To exclude spring onions and similar green onions/shallots.</p> |
| UK | <p>3.1 Minimum requirements</p> <p>the roots must be neatly trimmed.</p> | <p>the roots must be neatly trimmed.</p> | <p>Comments on the roots are not needed in the minimum requirements as they are mentioned in Class I and Class II.</p> |
| UK | <p>3.1 Minimum requirements</p> <ul style="list-style-type: none"> In addition, the stems must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length (except for stringed onions) | <ul style="list-style-type: none"> “the stem must be twisted or neatly trimmed and must not exceed 6cm in length except for onions or shallots presented in strings”. | <p>This minimum requirement could be combined with the one above on shallot stems.</p> |
| UK | <p>3.2.2 Class II</p> <ul style="list-style-type: none"> Traces due to rubbing Slight healed bruising | <ul style="list-style-type: none"> Traces due to rubbing Slight healed bruising | <p>Not sure this needed, I think it is covered by “healed mechanical damage”.</p> |
| UK | <p>3.2.2 Class II</p> <p>stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than 25% the bulb’s surface</p> | <p>stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than 50% the bulb’s surface</p> | <p>25% is only a little more than Class I, so this should be 50%. In line with the UNECE onion standard.</p> |
| UK | <p>3.2.2 Class II</p> <p>cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 10% of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged.</p> | <p>cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of one third (or 33%) of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged.</p> | <p>10% is too low for Class II. In line with UNECE standards.</p> |
| UK | <p>7.2.4 Commercial Specifications</p> <ul style="list-style-type: none"> Variety | <ul style="list-style-type: none"> Variety | <p>Variety should not be mandatory.</p> |

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA CEBOLLAS Y CHALOTES**(en el trámite 4)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para cebollas y chalotes después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las cebollas y chalotes podrán presentar en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor de productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica para las cebollas de variedades obtenidas del grupo *Allium cepa* L. Cepa de la familia Amarilidaceae y chalotes obtenidos del grupo *Allium cepa* L. *Aggregatum* y *Allium oschaninii* O. Fedtsch., que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen las cebollas verdes y chalotes verdes con hojas completas, así como las cebollas y chalotes destinados a la elaboración industrial.

Según su forma, las cebollas o chalotes se pueden diferenciar como redondos, alargados, largos o semi largos.

Según su color de piel exterior, las cebollas y los chalotes pueden presentar color blanco, morado, rojo, gris o amarillo.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 Requisitos mínimos**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las cebollas y chalotes deben:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas ¹;
- estar exentos de moho y levaduras.
- estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa;
- sin pedúnculos huecos o duros;
- estar exentos de crecimiento de chupones externamente visibles;
- estar firmes;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- estar exentos de daños causados por escarcha o sol;
- suficientemente secos para el uso previsto (en el caso de las cebollas para almacenamiento, al menos las dos primeras pieles exteriores y el pedúnculo deben estar completamente secos).
- los pedúnculos de las cebollas y los chalotes deben torcerse o tener un corte limpio y no deben exceder 6 cm de longitud; a excepción de las cebollas o chalotes que vengan en riestras que deben trenzarse con sus propios pedúnculos y atarse con cuerdas, rafia o cualquier otro material apropiado.

¹ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

El desarrollo y condición de las cebollas y chalotes deben ser tal que les permita:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.2 Clasificación

Las cebollas y chalotes se clasifican en dos categorías según se define a continuación:

3.2.1 Categoría I

Las cebollas y chalotes en esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve/ ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración;
- rajaduras superficiales y ausencia parcial de las pieles externas, siempre que la pulpa esté protegida.
- manchas ligeras, siempre que no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo.

Los bulbos deben ser:

- firmes y compactos;
- prácticamente exentos de mechones radiculares; sin embargo, para cebollas y chalotes grises cosechados antes de la madurez completa, se permitirán los mechones radiculares.

3.2.2 Categoría II

Esta categoría comprende cebollas y chalotes que no pueden clasificarse en la Categoría I pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 3.2.1 de arriba.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las cebollas y los chalotes conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- marcas ligeras ocasionadas por plagas o enfermedades;
- magulladuras ligeras;
- daño mecánico cicatrizado;
- mechones radiculares;
- manchas, siempre que no cubran del 25% -50% de la superficie del bulbo.
- rajaduras en las pieles externas y ausencia parcial de las pieles en un máximo del 10% de la superficie del bulbo, siempre que la pulpa no esté dañada.

Los bulbos deben ser firmes.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

4.1 El calibre de las cebollas y los chalotes pueden ser clasificados (calibrados) por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de conformidad con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta del envase debe indicar el calibre y el método utilizado.

El diámetro mínimo será:

- 10 mm para cebollas y chalotes grises y
- 15 mm para otros chalotes.

El diámetro máximo será:

- 55 mm para chalotes redondos y
- 60 mm para chalotes de semilargos y largos.

4.2 Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre los productos en el mismo envase no debe ser mayor de:

4.2.1 Para cebollas

- 5 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 10 mm o superior pero menor a 20 mm. Sin embargo, cuando el diámetro de la cebolla es de 15 mm o superior pero menor a 25 mm, la diferencia puede ser de 10 mm;
- 15 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 20 mm o superior pero menor a 40 mm;
- 20 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 40 mm o superior pero menor a 70 mm.
- 30 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 70 mm o superior.

4.2.2 Para chalotes

- 10 mm cuando el diámetro del chalote más pequeño sea de 10 mm o superior pero menor a 15 mm;
- 15 mm cuando el diámetro del chalote más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 20 mm;
- 20 mm cuando el diámetro del chalote a más pequeño sea de 20 mm o superior.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría I

Se permite un diez por ciento, (10.0%) en número o en peso, de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan con los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento en total puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría II ni los requisitos mínimos, o de los productos afectados por la podredumbre.

5.1.2 Categoría II

Se permite el diez por ciento, (10.0%) en número o en peso, de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos de la categoría, ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2 por ciento en total de productos afectados por podredumbre.

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), se permitirá una tolerancia del diez por ciento (10.0%) en número o en peso de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos relativos a la clasificación por calibres.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase (o lote para productos presentados a granel en el medio de transporte) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cebollas o chalotes del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de cebollas o chalotes de diferentes tipos comerciales y/o colores para su venta, siempre y cuando sean homogéneos en calidad y, para cada tipo comercial y/o color en cuestión, y que el origen y método de producción sea el mismo. Sin embargo, en el caso de esas mezclas, no se requiere homogeneidad en el calibre.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Las cebollas y chalotes deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel.

Las cebollas y chalotes deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las cebollas y los chalotes. Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases Destinados al Consumidor

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

"Cebollas" "Chalotes" o "Chalotes grises" si el contenido no es visible desde el exterior.

Tipo comercial: "largos", "semilargos" o "redondos"

"Mezcla de cebollas" o "mezcla de chalotes", o denominación equivalente, en el caso de una mezcla de tipos comerciales y/o colores de cebollas o chalotes claramente distintos. Si el producto no es visible desde el exterior, se deben indicar los tipos comerciales y/o colores y la cantidad de cada uno en el envase.

7.1.2 Origen del producto

País de origen ²y, facultativamente, nombre del lugar distrito, o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de cebollas o chalotes de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad y/o color en cuestión.

7.2. Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase ³debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior.

Para las cebollas y chalotes transportados a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones debe aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso, la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor.

Código de identificación (facultativo)⁴

7.2.2 Nombre del Producto

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad y / o tipo comercial (facultativo).

Mezcla de cebollas "o" mezcla de chalotes ", o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales y/o colores de cebollas o chalotes. Si el producto no es visible desde el exterior, se deben indicar los tipos comerciales y/o colores y la cantidad de cada uno en el envase.

7.2.3 Origen del producto

País de origen ² y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes de tipos comerciales y/o colores de cebollas o chalotes de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de los tipos y/o colores comerciales en cuestión.

² Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.

³ Las unidades de envases de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetas a estas disposiciones de marcado, sino que deberán cumplir con los requisitos nacionales. Sin embargo, el marcado al que se hace referencia en cualquier caso se mostrará en el envase de transporte que contiene dichas unidades de envase.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor (o las siglas correspondientes)", la marca en clave debe ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) de área/país correspondiente al país de la autoridad nacional o en su defecto del país de origen.

7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Variedad y/o tipos comerciales (facultativo);
- Calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) expresado por los diámetros mínimo y máximo o de acuerdo con el uso del método;

7.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

8 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CXS 193-1995).

10 HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de Prácticas de Higiene.

10.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CXG 21-1997).

Apéndice II

Lista de participantes

| NÚMERO | NOMBRE DEL MIEMBRO/ NOMBRE DEL OBSERVADOR | NOMBRE DEL PARTICIPANTE | CORREO ELECTRÓNICO |
|--------|--|--------------------------------|--|
| 1 | Iran(Chair) | Nadia Ahmadi | nady.ahmadi@yahoo.com |
| 2 | Iran(Chair) | Homa Behmadi | hbehmadi@ut.ac.ir |
| 3 | Iran(Chair) | Behnam Pad | behnampad@yahoo.com |
| 4 | Indonesia(Co-chair) | Andi Arnida Massusungan | andiarnida@yahoo.com |
| 5 | India(Co-chair) | Shri Devendra Prasad | dprasad@apeda.gov.in |
| 6 | India(Co-chair) | Suresh Kumar Malhotra | agricommissioner@gmail.com |
| 7 | Argentina | Silvia Santos | ssantos@senasa.gob.ar |
| 8 | Brazil | Andre Bispo Oliveira | andre.oliveira@agricultura.gov.br |
| 9 | Burkina Faso | Kamire Sansan Cyrille Régis | kambiresansancyrilleregis@gmail.com |
| 10 | Burkina Faso | Yaguibou Alain | outalain@yahoo.fr |
| 11 | Chile | Claudia Espinoza Cayulen | Claudia.epinoza@sag.gob.cl |
| 12 | Colombia | Blanca Cristina Olarte Pinilla | rmunar@icontec.org |
| 13 | Croatia | Andreja Martonja Hitrec | andreja.martonja@mps.hr |
| 14 | Croatia | Anita Štefenac | anita.kovacic@mps.hr |
| 15 | European Union | Denis De Froidmont | Denis.De-roidmont@ec.europa.eu |
| 16 | France | Emilie Maire | Maire@dgccrf.finances.gouv.fr |
| 17 | France | Karine Simbelie | karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr |
| 18 | Germany | Ulrike Bickelmann | Ulrike.bickelmann@ble.de |
| 19 | Jamaica | Damian Rowe | dcrowe@mica.gov.jm |
| 20 | Korea | Lee Eunsil | eslee0915@korea.kr |
| 21 | Latvia | Mārīte Gailīte | maritegailite@inbox.lv |
| 22 | Malaysia | Sakhiah Binti Md Yusof | malaysia@moh.gov.my |
| 23 | Mexico | Tania D. Fosado Soriano | tania.fosado@economia.gob.mx |
| 24 | Netherlands | Ilse Van Dijn | e.a.vandijn@minez.nl |
| 25 | Paraguay | Maria Laura Vera Sosa | maria.vera@senave.gov.py |
| 26 | Spain | María de Armas Jaraquemada | marmas@comercio.mineco.es |
| 27 | South Africa | Carolina | --- |
| 28 | Thailand | Sasiwimon Tabyam | sasiwimon@acfs.go.th |
| 29 | UK | Ian Hewett | ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk |
| 30 | USA | Kenneth Lowery | Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov |