

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 8

CX/FFV 19/21/9-Add1
Original Languages Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

21st Session
Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 - 11 October 2019

COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARD FOR ONIONS AND SHALLOTS

(Comments submitted by Algeria, Colombia, Cuba, Costa Rica, European Union, India, Iraq, Jamaica, Malaysia, Mexico, New Zealand, Peru, Switzerland, the United States of America)

BACKGROUND

This document compiles the comments on the draft standard for Yam at Step 6 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS). The comments are as shown in the Appendix.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX

Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

First Column – Provides the proposed changes made by contact points on the text, and is divided into general comments and comments specific to a paragraph.

Second Column – Provides its author and the rationale (explanation) of the comment. For general comments, only the author of the comment is included.

COMMENTS ON PROPOSED DRAFT STANDARD FOR ONIONS AND SHALLOTS

General Comments	Members or observers
Pour les tolérances de calibrage et emballage , il est préférable de parler sur les conditions d 'entreposage entre les différentes variétés d 'oignons.	Algeria
Costa Rica desea agradecer a Irán, Indonesia y la India. el trabajo realizado y agradece la oportunidad de emitir los siguientes comentarios	Costa Rica
Cuba en principio apoya el documento elaborado por el Grupo de Trabajo	Cuba
As per the prevailing trade practices and to make it align with the current format of layout for Codex Stan on Fresh Fruits and Vegetables as agreed by the CCFFV in its 20th session, India proposes to include Extra Class in the proposed draft.	India
agree with proposed draft especially section 8.	Iraq
Jamaica support the development of a Onion and Shallot Standard, and we would like to express sincere gratitude to the EWG for their hard work thus far. However, while supporting the establishment of this standard we encourage the principles of Codex Alimentarius be fully incorporated in the standard and proper technical justification be provided where diversion from the normal provision is required.	Jamaica
<p>México considera que cebolla debiera ser norma separada de las chalotas. Justificación: La cebolla es un término general usado para hacer referencia a las plantas del género Allium. Sin embargo, las cebollas son una especie específica llamada Allium cepa. Las cebollas se cultivan a partir de semillas. Eventualmente, crecen hasta formar un solo bulbo grande por planta. Las cebollas son bastante difíciles de propagar ya que hay procesos especiales involucrados para producir una planta duradera.</p> <p>Por otra parte, el chalote se refiere a dos especies diferentes de Allium: Allium oschaninii y Allium cepa Agregatum o Allium ascalonicum. El Allium oschaninii es el chalote gris francés. Esta especie es considerada como el “chalote verdadero” pero todavía no puede superar a la variedad de Allium cepa en términos de popularidad global. Este último es ampliamente aceptado como el chalote. El chalote de la variedad Allium ascalonicum crece en racimos, similares a los del ajo, en los que los bulbos separados se unen en la base. Sin embargo, a diferencia del ajo, los bulbos individuales no están rodeados por una membrana común. Están estrechamente relacionados con las cebollas y son bastante fáciles de cultivar, ya que requieren poca preparación del suelo. Las plantas rara vez forman semillas, por lo que generalmente se multiplican vegetativamente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los chalotes crecen como un racimo de bulbos de un solo bulbo plantado similar al ajo mientras que las cebollas crecen como un solo bulbo grande por planta. 2. Los chalotes son mucho más pequeños en comparación con las cebollas. 3. La cebolla común es Allium cepa 4. El chalote puede parecerse a la cebolla en cuanto a su sabor, pero es más suave y dulce. A diferencia de las cebollas, el sabor del chalote puede tener un toque de ajo. 5. Las cebollas son más difíciles de cultivar que las chalotas. 	Mexico

<p>6. Las cebollas se propagan por medio de semillas, mientras que los chalotes se multiplican vegetativamente.</p> <p>7. Las cebollas son bulbos casi en forma de esfera, mientras que los chalotes pueden tienen forma de cebollas alargadas.</p> <p>Por tal motivo se estima que ambos productos deben contar con la respectiva noma Codex.</p>	
<p>Perú a través de la Comisión técnica del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas, apoya el avance del anteproyecto de norma Codex para cebollas y chalotes en el trámite 4.</p>	Peru
<p>The Codex Standard for onions and shallots should be similar to the UNECE Standards FFV-25 and FFV-56 to avoid duplication of work and because we see no reason for deviation.</p>	Switzerland
<p>General Comments: The United States of America in support of the work of Codex Alimentarius and the Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables submits the following comments in response to the CL 2019/66/OCS-FFV, draft Standard for Onions and Shallots (at Step 3).</p> <p>The Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables is reminded that Codex standards should reflect (i) existing global trading practices and consumer concerns, (ii) the unique characteristics of the individual FFV being standardized and (iii) should not impose unwarranted restrictions and/or requirements.</p>	USA

Specific comments	Members or observers/Rational
TITLE	
DRAFT STANDARD FOR ONIONS AND SHALLOTS	
1. SCOPE	
SCOPE <u>SCOPE Green onions/shallots with full leaves and onions/shallots intended for industrial processing are excluded from the scope of this standard.</u>	New Zealand As written the scope is board and it is not clear if spring onions and similar green onions/shallots are included in the Standard. New Zealand has provided wording that will make it clear that spring onions and similar green onions/shallots are not covered in this standard.
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:	Costa Rica Costa Rica quisiera proponer la redacción de esta propuesta en dos normas diferentes, es decir; una norma específica para chalotes y otra norma para la cebolla, con el objeto de evitar confusión en los parámetros que se determinen para cada una de ellas.
2. DEFINITION OF PRODUCE	
2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	Colombia En Colombia se cultiva además otro tipo de cebolla identificada como “cebolla larga” (<i>Allium fistulosum</i> L.) la cual es propia de los suelos andinos y no está considerada en el proyecto de norma Codex.
This standard applies to onions of <u>commercial</u> varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. Cepa group of the Amarillidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. <u>Aggregatum group</u> and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., <u>of the family Amaryllidaceae</u> to be supplied fresh to the consumer. Green onions and green shallots with full leaves as well as onions and shallots intended for industrial processing are excluded.	India <ul style="list-style-type: none"> The Family (Amaryllidaceae) of onions and shallots are same (as per information available on internet) hence, common family name may be mentioned after the botanical name of both onion and shallots. It is in alignment with layout also. It may be noted that Green onions are also known as Scallion and spring onion. These names may also be included for better clarity of term “Green onions with full leaves”
This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. <u>Cepa group-Cepa</u> of the Amarillidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. <u>Aggregatum group</u> and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. Green onions and green shallots with full leaves as well as onions and shallots intended for industrial processing are excluded.	Malaysia
This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. <u>var. Cepa group</u> of the Amarillidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. <u>- var Aggregatum group Aggregatum</u> and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., <u>of the Amaryllidaceae family</u> , to be supplied fresh to the consumer. Green onions and green shallots with full leaves as well as onions and shallots intended for industrial processing are excluded.	Malaysia
Esta norma se aplica para las cebollas de variedades obtenidas del grupo <i>Allium cepa</i> L. Cepa de la familia Amarillidaceae y chalotes obtenidos del grupo <i>Allium cepa</i> L. <u>Aggregatum</u> y <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen las	Mexico Se recomienda elaborar más la descripción de la forma para obtener más detalles. Se propone la siguiente oración:

cebollas verdes y chalotes verdes con hojas completas, así como las cebollas y chalotes destinados a la elaboración industrial.	<ul style="list-style-type: none"> Las cebollas y chalotes pueden ser de las siguientes formas redondas: esféricas, aplastadas, ovaladas/alargadas y superiores/cónicas. <p>Color: Se recomienda que la descripción del color se simplifique de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las cebollas y chalotes son de los siguientes colores: blanco, morado, rojo, gris o amarillo.
Esta norma se aplica para las cebollas de variedades obtenidas del grupo <i>Allium cepa</i> L. Ceba de la familia Amarilidaceae y chalotes obtenidos del grupo <i>Allium cepa</i> L. <i>Aggregatum</i> y <i>Allium oschaninii</i> 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.	<p>Costa Rica</p> <p>La propuesta de norma de cebolla “Amarilidaceae” y ajo “Alliaceae”, en dichas propuestas de norma se hace referencia a diferentes nombres de familia. Por lo anterior, se recomienda armonizar las respectivas familias en cada una de dichas normas.</p>
<p>According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round of the following round shapes: spherical, elongated, long or demi-long, flattened round oval/elongated, and top/conical</p>	<p>USA</p> <p>Shape - The United States recommends the shape description be revised to better describe the shapes. The following sentence is proposed</p>
According to their outer skin color the onions and the shallots can present color <u>brown</u> , white, purple, red, grey or yellow.	<p>New Zealand</p> <p>It is important to include brown as an acceptable colour</p>
<p>According to their outer skin color the onions and the shallots can present color are of the following colors: white, purple, red, grey or yellow.</p>	<p>USA</p> <p>Color description- The United States recommends the color description be simplified as follows</p>
3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	
<p>3.1 Requisitos mínimos</p>	<p>Mexico</p> <p>Incluir una sección sobre "Suficientemente desarrollado". Suficientemente desarrollado: las cebollas y chalotes deben estar suficientemente desarrollados. Deben ser firmes, no suaves o esponjosos y tener capas externas secas y parecidas al papel.</p>
free from mould and yeast.	<p>European Union</p> <p>Already covered by minimum requirement “sound”.</p>
free from mould <u>and yeast</u> .	<p>India</p> <p>Specific mention of “free from mould and yeast” is not required as it is already covered in bullet 2 related to “sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded”. In addition, presence of yeast cannot be examined by visual inspection. Only presence of mould filaments can be seen with eye. To check presence of yeast, microbiological analysis will be required. Free from yeast and mould is not practically possible in agricultural produce.</p> <p>It is to mention that the term “free from visible mould” is commonly used in the Codex standards.</p>
free from mould and yeast.	<p>Jamaica</p>

	<p>Bullet 4 which read "practically free from pest" covers all insects, nematodes, bacteria, fungal and virus infections hence there is no need to express again the need to be "free from mold and yeast"</p> <p>Hence we ask that this provision be removed</p>
free of externally visible shoot growth <u>growth (for shallots only)</u> ;	<p>India</p> <p>This provision is mentioned under minimum requirement of UNECE standard of shallots but not in UNECE standards of onions. Sprouting which results in visible shoot growth is common problem in onions and shallots and is not related to the safety of product. Therefore, It may be addressed under section 3.2.1 class 1, so that onions with very small visible shoots may be traded under class 2</p>
free of damage caused by frost or sun <u>low and /or high temperature</u> ;	<p>India</p> <p>Damage of onions often occurs when harvested onions are exposed to bright sunlight and high temperatures during field curing. Affected tissue often appears bleached and becomes soft to touch. Therefore the use of words " low and/or high temperature" is more appropriate and it is in alignment with adopted layout. Only sun exposure is not the reason of damage.</p>
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). <u>Curados</u>	<p>Colombia</p> <p>El término curado es ampliamente utilizado en este tipo de productos y se persigue con él lo indicado en el texto tachado.</p> <p>La práctica de curado es muy importante para el control, de patógenos (Salmonella spp. y E. coli) en bulbos de cebolla de acuerdo con los resultados reportados por Emch and Waite – Cusic (2016). Las prácticas de curado convencionales reducen la Escherichia coli and Salmonella spp. en bulbos de cebolla, producidos por contaminación con el agua de riego. Food Microbiology. 53, 41 – 47.</p>
3.2 Classification	
<p>3.2 Classification</p> <p><u>Bis 3.2.1 Extra Class</u></p> <p><u>Onion and shallots in this class must be of superior quality and characteristics of the variety and/or the commercial type.</u></p> <p><u>The following slight defects, however, may be allowed, provided that they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>• a slight defect in shape;</u> <u>• slight defects in colouring;</u> <u>• superficial cracks in the outer skins, provided the flesh is protected;</u> <u>• light staining, provided it does not cover more than one tenth of the bulb's surface.</u> <p><u>The bulbs must be:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>• firm and compact;</u> 	<p>India</p> <p>As per the prevailing trade practices and to make it align with the current format of layout for Codex Stan on Fresh Fruits and Vegetables as agreed by the CCFV in its 20th session,</p> <p>India proposes to include Extra Class in the proposed draft.</p>

practically free of root tufts; however, before complete maturity, root tufts shall be allowed	
3.2 Classification	Jamaica Jamaica would like to understand the rationale for not developing an extra Class for this product. So far we are identifying this standard mirrors the exclusion of an extra class in the UNECE standard.
3.1.1 Sufficiently Developed: Onions and shallots must be sufficiently developed at, they must be firm, not soft or spongy and have outer scales that are dry and papery.	USA The U.S. recommends that a section on "Sufficiently Developed" and its definition as it relates to onions and shallots be included in the standard to facilitate uniform interpretation of the standard. The following text is proposed:
3.2 Classification	
3.2.1 Class I	
3.2.1 Catégorie I	Algeria Il est préférable de déterminer le pourcentage en poids des bulbes qui présentent des germes extérieurement visibles.
3.2.1 Categoría I	Mexico Para mantener la coherencia con las prácticas comerciales, las cebollas y chalotes en la Clase I deben estar libres de dobles. Por lo tanto, recomendamos que se incluya el siguiente texto como subparte del cuarto guión. • Libre de dobles.
slight defects in colouring; - light staining covering not more than 1/5 of the bulb's surface.	European Union Add new defect to the list (after defects in colouring). Important defect in case of sub-optimal curing conditions on the field. There should be a certain allowance in the standard.
light staining, provided it does not cover more than one fifth of the bulb's surface. - for onions, slight glassiness not exceeding the outer fleshy ring	European Union Add new defect at the end of the list. Important defect in case of water stress before harvest. There should be a certain allowance in the standard.
light staining, provided it does not cover more than one fifth of the bulb's surface. Free from doubles.	USA For consistency with trade practices, onions and shallots in Class I should be free from doubles. Therefore, it is recommended that the following text is included as subpart of the fourth indent.
3.2.2 Class II	
3.2.2 Catégorie II	Algeria Il est préférable de déterminer le pourcentage en poids des bulbes qui présentent des germes extérieurement visibles.
defects in colouring;	Jamaica We would rather to have "slight defects in colouring"

	<p>D 3.6 cm a 5.0 cm E 3.5 cm b: chalotes El diámetro mínimo será: - 10 mm para chalotes grises y - 15 mm para otros chalotes. El diámetro máximo será: - 55 mm para chalotes redondos y - 60 mm para chalotes de medio largo y largo. Para garantizar la uniformidad de tamaño, el rango de tamaño entre chalotes en el mismo paquete no debe exceder: - 10 mm donde el diámetro de la bombilla más pequeña es de 10 mm y más pero menos de 15 mm; - 15 mm donde el diámetro de la bombilla más pequeña es de 15 mm y superior pero inferior a 20 mm; - 20 mm donde el diámetro de la bombilla más pequeña es de 20 mm o más.</p>
<p>4.1 Onions and shallots may be sized by the maximum diameter of the equatorial section in accordance with existing trade practices, When sized in accordance with existing trade practices, the package must be labelled with the size and method used.</p>	<p>India 1) In alignment with adopted layout and for better understanding of sentence since sizing is an optional requirement</p>
<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.</p>	<p>Malaysia We suggest to differentiate maximum and minimum diameter requirement for onions and shallots in table form.</p>
<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.</p>	<p>New Zealand There is no consistency with the varieties stated in minimum and maximum diameter.</p>
<p>4.4 4.1. Onions and shallots may be sized by the maximum diameter of the equatorial section, or in accordance with existing trade practices. When sized in accordance with existing trade practices, the package must be labelled with the size and method used. The following sizing provisions are a guide and may be used:the maximum diameter of the equatorial section in accordance with existing trade practices, the package must be labelled with the size and method used. a: Onions The minimum diameter shall be 10 mm. To ensure uniformity in size, the range in size between onions in the same package shall not exceed: - 5 mm where the diameter of the smallest onion is 10 mm and over but under 20 mm. However, where the diameter of the onion is 15 mm and over but under 25 mm, the difference may be 10 mm - 15 mm where the diameter of the smallest onion is 20 mm and over but under 40 mm - 20 mm where the diameter of the smallest onion is 40 mm and over but under 70 mm</p>	<p>USA For clarity purposes the U.S. recommends separating the proposed sizing provisions in two subsections, one for onions and another for shallots as follows:</p>

<p><u>- 30 mm where the diameter of the smallest onion is 70 mm or over.</u></p> <p><u>b: Shallots</u></p> <p><u>The minimum diameter shall be:</u></p> <p><u>- 10 mm for grey shallots and</u></p> <p><u>- 15 mm for other shallots.</u></p> <p><u>The maximum diameter shall be:</u></p> <p><u>- 55 mm for round shallots and</u></p> <p><u>- 60 mm for demi-long and long shallots.</u></p> <p><u>To ensure uniformity in size, the range in size between shallots in the same package shall not exceed:</u></p> <p><u>- 10 mm where the diameter of the smallest bulb is 10 mm and over but under 15 mm;</u></p> <p><u>- 15 mm where the diameter of the smallest bulb is 15 mm and over but under 20 mm;</u></p> <p><u>- 20 mm where the diameter of the smallest bulb is 20 mm or over.</u></p>	
<p>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.</p>	<p>Colombia</p> <p>La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.</p>
<p>4.1.1 For onions:</p> <p>The minimum diameter shall be <u>be 10 mm.</u></p>	<p>European Union</p>
<p>The minimum diameter shall be:</p>	<p>European Union</p> <p>The sizing provisions should be editorially separated in provisions for onions and those for shallots.</p>
<p>The minimum diameter shall be:</p>	<p>USA</p>
<p>El diámetro mínimo será:</p>	<p>Colombia</p> <p>La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.</p>
<p>10 mm for onions and grey shallots and</p>	<p>European Union</p>
<p>10 mm for onions and grey <u>grey, pink, red, purple</u> shallots and</p>	<p>India</p> <p>2) The pink, red and purple colour varieties of the shallots are very small having minimum diameter 10.4mm. These colours are also mentioned under the provision of definition of produce and also being traded in the current international market.</p> <p>As the colours and sizes are interconnected, it is proposed that it also need to be reflected under provision 4.1 i.e. "Provisions concerning sizing" for maintaining consistency in the document. Therefore addition is proposed in order to accommodate these varieties (pink, red, purple) of the shallots having minimum diameter of 10 mm being traded in the current international market</p>
<p>10 mm for onions and grey shallots and</p>	<p>USA</p>

10 mm para cebollas y chalotes grises y	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
4.1.2. For shallots: The minimum diameter shall be: - 10 mm for grey shallots and - 15 mm for other shallots.	European Union
15 mm for other shallots.	USA
15 mm para otros chalotes.	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
The maximum diameter shall be:	European Union The sizing provisions should be editorially separated in provisions for onions and those for shallots.
The maximum diameter shall be:	USA
El diámetro máximo será:	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
55 mm para chalotes redondos y	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
60 mm para chalotes de semilargos y largos.	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
4.2 To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:	Malaysia We suggest to put the range of size in table form
4.2- Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre los productos en el mismo envase no debe ser mayor de:	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
4.2.1 For onions	USA
4.2.1 Para cebollas	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
5 mm where the diameter of the smallest onion is 10 mm and over but under 20 mm. However, where the diameter of the onion is 15 mm and over but under 25 mm, the difference may be 10 mm;	USA

5 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm et 20 mm. Toutefois, lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 15 mm et 25 mm, l'écart peut être de 10 mm ;	Algeria Il faut éliminer la répétition "lorsque" dans le paragraphe 4.2.1.
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;	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
15 mm where the diameter of the smallest onion is 20 mm and over but under 40 mm;	USA
15 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 20 mm o superior pero menor a 40 mm;	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
20 mm where the diameter of the smallest onion is 40 mm and over but under 70 mm;	USA
20 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 40 mm o superior pero menor a 70 mm.	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
30 mm where the diameter of the smallest onion is 70 mm or over.	USA
30 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 70 mm o superior.	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
4.2.2 For shallots	USA
4.2.2 Para chalotes	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
10 mm where the diameter of the smallest shallot is 10 mm and over but under 15 mm;	USA
10 mm cuando el diámetro del chalote más pequeño sea de 10 mm o superior pero menor a 15 mm;	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
15 mm where the diameter of the smallest shallot is 15 mm and over but under 20 mm;	USA
15 mm cuando el diámetro del chalote más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 20 mm;	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
20 mm where the diameter of the smallest shallot is 20 mm or over.	USA
20 mm cuando el diámetro del chalote a más pequeño sea de 20 mm o superior.	Colombia La forma de presentación es confusa y las variaciones presentadas son muy grandes.
5.1.1 Class I	
5.41bis Extra Class <u>Five per cent, (5.4 0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I is allowed. Within this</u>	India Proposed to include provision of Extra Class in the draft so as to align it with layout for FFV as agreed by the CCFFV in its 20th session except provisions

<p><u>tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class I quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay</u></p> <p><u>In addition, 2 per cent, by weight, of bulbs may present externally visible shoot growth</u>^{5.1.1}</p> <p>Class I</p>	<p>related to tolerances for decay, soft rot and/or internal breakdown, which is still under consideration</p>
<p>Ten per cent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the 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 neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay. <u>Within the 1 % tolerance, the externally visible shoot growth may not exceed 1 cm in length.</u></p>	<p>European Union</p> <p>Add last sentence.</p> <p>In international trade, a certain number of bulbs with externally visible shoots are allowed. The standard should reflect this.</p>
<p>Ten per cent, (10.0%) cent by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the 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 neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.</p>	<p>Switzerland</p>
<p>Ten per cent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 4 per cent <u>1%</u> in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.</p>	<p>Switzerland</p>
<p>Ten per cent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the 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 neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.</p> <p><u>In addition, 4 per cent, by weight, of bulbs may present externally visible shoot growth.</u></p>	<p>India</p> <p>Sprouting which results in visible shoot growth is common problem in onions and shallots and is not related to the safety of product. Hence deletion of its tolerance may cause trade barrier. Tolerance of 4% for externally visible shoot is given under UNECE standard for Shallots</p>
<p>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.</p>	<p>Colombia</p> <p>No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que, por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo, la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad.</p> <p>Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.</p>
<p>5.1.2 Class II</p>	
<p>Ten per cent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of <u>soft onions or</u> produce affected by decay.</p> <p><u>In addition, a tolerance of 10 per cent by number or weight of firm onions with externally visible shoot growth are allowed. In addition, a tolerance of 10 per cent by number or weight of firm onions with externally visible shoot growth are allowed.</u></p>	<p>European Union</p> <p>In Class I it should be agreed that soft onions can be allowed within the 2 % tolerance for decay.</p> <p>+ Insert 2nd paragraph: In international trade, a certain number of bulbs with externally visible shoots are allowed. The standard should reflect this.</p>

Ten per cent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent 2% in total may consist of produce affected by decay.	Switzerland
Ten per cent, (10.0%) cent by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.	Switzerland
Ten per cent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay. In addition, 10 per cent, by weight, of bulbs may present externally visible shoot growth.	India Sprouting is common problem in onions and shallots and it is not related to the safety of product. Hence deletion of its tolerance may cause trade barrier. This tolerance is given under UNECE standard for Shallots and onions.
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.	Colombia No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que, por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo, la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad. Se propone tener en cuenta el texto usual de las normas Codex.
5.2 Size tolerances	
For all classes, (if sized), ten percent (10.0%) 0% by number or weight of onions and shallots not satisfying the requirements as regards to sizing.	Switzerland
6.1 Uniformity	
However, a mixture of onions or shallots of distinctly different commercial types and/or colours may be packed together in a sales-consumer package, provided they are uniform in quality and, for each commercial type and/or colour concerned, in origin and method of production. However, in case of those mixtures, uniformity in size is not required.	Malaysia To be in line with Clause 7.1
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.	Colombia No se recomienda hacer la mezcla de productos diferentes en un mismo envase, ya que cada uno tiene una tasa de respiración diferente y condiciones de almacenamiento diferentes por lo que es posible que esto beneficie a unos, pero no a otros, lo cual puede dar como resultado el daño del conjunto de cebollas y chalotes contenidos.
7.1.1 Name of produce	
“Onions” “Shallots” or “Grey / Pink/Red/Purple shallots” if the contents are not visible from the outside.	India to accommodate all small colour varieties of shallots

<p>“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.</p>	<p>Colombia Si no se no acepta la mezcla de diferentes tipos de productos en un envase tampoco se debe incluir el texto tachado.</p>
<p>7.2.4 Commercial Specifications</p>	
<p>Variety and/or commercial types <u>type</u> (optional);</p>	<p>Switzerland</p>