

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 3 del programa**

**CX/FFV 22/22/4**  
**Diciembre de 2021**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Vigésima segunda reunión**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES**

Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Irán y copresidido por Indonesia y la India

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios en el trámite 3 de este proyecto deben hacerlo como se indica en la carta circular CL 2021/84-FFV disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2021:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

#### **INTRODUCCIÓN**

1. En la 21.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (Monterrey, Nuevo León México, 7-11 de octubre de 2019)<sup>1</sup>, Irán, Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presentó el tema e informó al Comité de que, en respuesta a los comentarios presentados, el Presidente y los Copresidentes habían preparado una versión revisada del Anteproyecto de norma para que sea considerado por el Comité.
2. El CCFFV, en su 21.<sup>a</sup> reunión, acordó mantener las cebollas y los chalotes en la misma norma e incluir disposiciones separadas cuando fuera necesario. El CCFFV, en dicha reunión, examinó el Anteproyecto de norma revisado.

#### **PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA**

3. El Presidente y los Copresidentes enviaron el tercer proyecto al GTe para recabar comentarios el 14 de abril de 2021 y el informe de avances el 25 de noviembre de 2021.
4. Veintitrés países han expresado interés en participar en este proyecto. Además, el GTe revisó los comentarios en la tercera ronda y recibió comentarios de los Estados Unidos de América e Indonesia. Sus comentarios se incluyen en el Cuadro 1. El Anteproyecto se revisó y se mejoró en base a las respuestas proporcionadas.

#### **RESUMEN DE LA DISCUSIÓN**

5. 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.

#### **2 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

6. Los cambios se realizaron de conformidad con lo acordado en el párrafo 81 del documento REP20/FFV y la versión revisada en CCFFV21/CRD15.

<sup>1</sup> REP 20/FFV. Párr. 75(ii)

### 3 DISPOSICIÓN RELATIVA A LA CALIDAD

#### 3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

7. Se realizaron algunos cambios de conformidad con los acuerdos que figuran en el párrafo 82 del documento REP20/FFV y la versión revisada en CCFFV21/CRD15 de la siguiente manera:

- Reemplazar el término “intactos” por “enteros”;
- Eliminar “exentos de moho y levaduras” ya que estos se cubren en el apartado de plagas;
- Insertar un nuevo requisito de calidad, “exentos de daños ocasionados por baja y/o alta temperatura”; e
- Insertar una sección nueva “3.1.1 suficientemente desarrollados”.

#### 3.2 CLASIFICACIÓN

8. Se describió la Categoría extra de conformidad con los acuerdos que figuran en el párrafo 83 del documento REP20/FFV y la versión revisada en CCFFV21/CRD15 de la siguiente manera:

##### 3.2.1 CATEGORÍA EXTRA

Las cebollas y los chalotes de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad y/o Denominación Comercial. Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación del envase.

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

- un defecto de forma muy leve;
- defectos de coloración muy leves;
- manchas muy ligeras, siempre que no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo;  
y
- para las cebollas, los bulbos deben estar exentos de dobles y/o centros dobles;

### 4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

9. Los cambios se aclaran completamente en función de los comentarios recibidos en el Cuadro 1 de la siguiente manera:

El calibre de las cebollas y los chalotes puede clasificarse (calibrarse) por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase debe indicar en la etiqueta el calibre y el método utilizado. Las siguientes disposiciones de clasificación por calibre sirven como guía y se pueden utilizar:

#### (a) Cebollas:

El diámetro mínimo será de 10 mm.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre las cebollas en el mismo envase no debe ser mayor de:

- 5 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 10 mm o superior, pero menor a 20 mm;
- 10 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 15 mm o superior, pero menor a 25 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; y

- 30 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 70 mm o superior.

**(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 semilargos y largos.

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

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

**5 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

10. Se describió la Categoría extra de conformidad con los acuerdos que figuran en el párrafo 87 del documento REP20/FFV y la versión revisada en CCFFV21/CRD15 de la siguiente manera:

**5.1.1 Categoría Extra**

Se permite un cinco por ciento, 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 I. Dentro de esta tolerancia, no más del 1% en total puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría I ni los requisitos mínimos, o de los productos afectados por la podredumbre.

**6 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN****6.1 Homogeneidad**

11. Un miembro solicitó que se eliminara la mezcla y que no debería incluirse, pero los otros miembros consideraron que la mezcla de cebollas o chalotes debía mantenerse, ya que la mezcla de cebollas o chalotes se utiliza en el comercio.

**7 Envases no destinados a la venta al por menor**

12. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), en su 46.<sup>a</sup> reunión, desarrolló la Norma general para el etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor y, en consecuencia, se ha actualizado el texto correspondiente del Formato de las normas del Codex sobre productos básicos en el Manual de procedimiento. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 44.<sup>o</sup> período de sesiones aprobó la norma, así como las enmiendas al Manual de procedimiento.

13. Los comités del Codex pueden decidir si se requiere más información sobre el envase.

14. Por lo tanto, el GTe puso más información entre corchetes para que el CCFFV adopte una decisión.

**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

15. 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 CCFFV 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 tres rondas de consultas con los miembros del GTe y esta formará la base para el desarrollo de la norma.

---

16. El GTe recomienda que en la 22.<sup>a</sup> reunión del CCFFV se examine el Apéndice I, Anteproyecto de norma del Codex para las cebollas y los chalotes, en concreto la clasificación.

Cuadro 1- Comentarios resumidos para el Anteproyecto de norma para las cebollas y los chalotes

País	Proyecto	Cambio propuesto	Comentario
Indonesia	<p>4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES</p> <p>(b) Chalotes:</p> <p>El diámetro mínimo será:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-10 mm para chalotes grises y;</li> <li>-15 mm para otros chalotes.</li> </ul> <p>El diámetro máximo será:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 55 mm para chalotes redondos y;</li> <li>- 60 mm para chalotes semilargos y largos.</li> </ul>	<p>El diámetro de los chalotes va desde 15 mm a 35 mm.</p>	
Indonesia	<p>Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre los chalotes en el mismo envase no debe ser mayor de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 10 mm o superior pero menor a 15 mm;</li> <li>- 15 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 20 mm.</li> <li>- 20 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 20 mm o superior.</li> </ul>	<p>Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre los chalotes en el mismo envase no debe ser mayor de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-5 mm cuando el diámetro del chalote más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 25 mm;</li> <li>-10 mm cuando el diámetro del chalote más pequeño sea de 25 mm o superior pero menor a 35 mm;</li> <li><del>- 10 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 10 mm o superior pero menor a 15 mm.</del></li> <li><del>- 15 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 20 mm.</del></li> <li><del>- 20 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 20 mm o superior.</del></li> </ul>	

Indonesia	<p>6.1 Homogeneidad</p> <p>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 (en caso de que se hayan clasificado por calibres).</p> <p>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.</p>	<p><del>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.</del></p>	
EE.UU.	<p>2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las cebollas se pueden distinguir por las siguientes formas: redonda, ovalada/alargada, larga o semilarga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las cebollas y los chalotes se pueden distinguir por las siguientes formas: esférica, redonda aplanada, ovalada/alargada, cónica, larga o semilarga.</li> </ul>	Tanto las cebollas como los chalotes tienen las mismas formas y colores, por lo que se pueden combinar.
EE.UU.	<p>3.1.1 Suficientemente desarrollados</p> <p>Las cebollas y los chalotes deben estar suficientemente desarrollados. Deben ser firmes y tener una piel exterior seca y parecida al papel.</p>	Las cebollas y los chalotes deben estar suficientemente desarrollados. Deben ser firmes, no blandos ni esponjosos y tener una piel exterior seca y parecida al papel.	Las hortalizas no deben estar maduras, pero deben estar lo suficientemente desarrolladas.
EE.UU.	<p>4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES</p> <p>a) Cebollas: El diámetro mínimo será de 10mm.</p>	<p>a) Cebollas: El diámetro mínimo será de 25 mm.</p>	El calibre mínimo de chalotes y cebollas no debe ser el mismo para evitar fraudes en el comercio, ya que se podrían intercambiar.
EE.UU.	<p>5.2 Tolerancias de calibre</p> <p>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</p>	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	

	clasificación por calibres con respecto al calibre indicado en el envase.	la clasificación por calibres indicados en el envase.	
EE.UU.	6.1 Homogeneidad	Las cebollas y los chalotes pueden presentarse con la parte superior trenzada o entrelazada en riestras.	Esta es una forma común de presentación de las cebollas rojas y los chalotes.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES**

(en el trámite 4)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para las cebollas y los chalotes después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las cebollas y los 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 propietario/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 propietario/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha norma.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

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

- Las cebollas y los chalotes se pueden distinguir por las siguientes formas: esférica, redonda aplanada, ovalada/alargada, cónica, larga o semilarga.
- Las cebollas y los chalotes pueden tener los siguientes colores de piel: blanca, morada, rosada, roja, gris o amarilla y café.

**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 los chalotes deben estar:

- enteros;
- sanos; deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas<sup>1</sup>;
- exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa;
- sin pedúnculos huecos o duros;
- exentos de crecimiento de chupones externamente visibles;
- firmes;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exentos de daños causados por baja y/o alta temperatura;
- 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);  
y

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).



- los pedúnculos de las cebollas y los chalotes deben torcerse o tener un corte limpio y no deben exceder los 6 cm de longitud; a excepción de las cebollas o los chalotes que vengan en ristras que deben trenzarse con sus propios pedúnculos y atarse con cuerdas, rafia o cualquier otro material apropiado,

### 3.1.1 **Suficientemente desarrollados**

Las cebollas y los chalotes deben estar suficientemente desarrollados. Deben ser firmes, no blandos ni esponjosos y tener una piel exterior seca y parecida al papel.

El desarrollo y la condición de las cebollas y los chalotes deben ser tales que les permita:

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

## 3.2 **Clasificación**

Las cebollas y los chalotes se pueden clasificar en tres categorías según se define a continuación:

### 3.2.1 **Categoría “extra”**

Las cebollas y los chalotes de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad y/o denominación comercial. Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación del envase.

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

- un defecto de forma muy leve;
- defectos de coloración muy leves;
- manchas muy ligeras, siempre que no cubran más de una quinta parte de la superficie del bulbo;
- para las cebollas, los bulbos deben estar exentos de dobles y/o centros dobles; y
- en el caso de los chalotes, los bulbos deben estar exentos de bulbos dobles o triples.

### 3.2.2 **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 la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación en el envase:

- un defecto de forma leve/ligero;
- 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; y
- en el caso de las cebollas, ligera vidriosidad/translucidez que no sobrepasa el anillo carnoso exterior.

Los bulbos deben estar:

- 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; y
- los bulbos de las cebollas deben estar exentos de dobles y/o centros dobles;

### 3.2.3 **Categoría II**

Esta categoría comprende las cebollas y los chalotes que no pueden clasificarse en la Categoría I pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1 anterior.

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 más del 25% (un cuarto) de la superficie del bulbo;
- rajaduras en las pieles externas y ausencia parcial de las pieles en un máximo de un tercio de la superficie del bulbo, siempre que la pulpa no esté dañada; y
- en el caso de las cebollas, ligera vidriosidad/translucidez que no sobrepasa el anillo carnoso exterior;

Los bulbos deben estar firmes.

#### **4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

**4.1** El calibre de las cebollas y los chalotes puede clasificarse (calibrarse) por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase debe indicar en la etiqueta el calibre y el método utilizado. Las siguientes disposiciones de clasificación por calibre sirven como guía y se pueden utilizar:

##### **(a) Cebollas:**

El diámetro mínimo será de 10 mm.

Para asegurar la homogeneidad del calibre, el rango de calibre entre las cebollas en el mismo envase no debe ser mayor de:

- 5 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 10 mm o superior, pero menor a 20 mm;
- 10 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 15 mm o superior, pero menor a 25 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; y
- 30 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 70 mm o superior.

##### **(b) Chalotes:**

El diámetro mínimo será:

- 10 mm para chalotes grises, rosados, rojos, morados; y
- 15 mm para otros chalotes.

El diámetro máximo será:

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

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

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

- 20 mm cuando el diámetro del bulbo 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 cumpla 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 "extra"

Se permite un cinco por ciento, 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 I. Dentro de esta tolerancia no más del 1% en total puede consistir en productos que no satisfagan los requisitos de calidad de la Categoría I ni los requisitos mínimos, o de los productos afectados por la podredumbre.

#### 5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, 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% 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.

Además, el 4,0%, en peso, de los bulbos puede presentar un crecimiento de vástagos visible externamente que no supere 1 cm.

#### 5.1.3 Categoría II

Se permite el 10%, en número o en peso, de cebollas y chalotes que no satisfagan ni los requisitos de la categoría, ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no podrá haber más de un 2% de productos afectados por la podredumbre.

Además, el 10,0%, en peso, de los bulbos puede presentar un crecimiento de vástagos visible externamente que no supere 1 cm.

### 5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías, (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), se permitirá una tolerancia del 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 debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cebollas y chalotes del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre.

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

La parte visible del contenido del envase o lote del producto a granel 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 grado alimentario de tal manera que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las cebollas y chalotes deben disponerse en envases que se ajusten a la sección pertinente del *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 los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 **Nombre del producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase se etiquetará con el nombre del producto ("Cebollas", "Chalotes" o "Chalotes Grises, Rosados, Morados, Rojos") y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad y/o tipo comercial ("largo", "semilargo" o "redondo").

#### 7.1.2 **Origen del producto**

País de origen<sup>2</sup> y, 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**

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

[Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior o en los documentos que vienen adjuntos al envío.

Para las cebollas y chalotes transportados a granel, estas indicaciones deben aparecer en el documento que va adjunto a la mercancía, y adherirse 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)<sup>3</sup>.

#### 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 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.

---

<sup>2</sup> Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.

<sup>3</sup> 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, la referencia "envasador y/o expedidor (o las siglas correspondientes)" deberán consignarse en estrecha relación con la marca en clave, y la marca en clave debe ir precedida por el código ISO 3166 (alfa) del país/área correspondiente al país de la autoridad nacional si no es el país de origen.

### 7.2.3 Origen del producto

País de origen <sup>4</sup>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.

### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Variedad y/o tipo comercial (facultativo);
- Calibre expresado por los diámetros mínimo y máximo o de acuerdo con el método utilizado.

### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. CONTAMINANTES

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

**8.2** 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).

## 9. HIGIENE

**9.1** 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.

**9.2** 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).

---

<sup>4</sup> Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.

## Lista de Participantes

NÚMERO	NOMBRE DEL MIEMBRO/ NOMBRE DEL OBSERVADOR	NOMBRE DEL PARTICIPANTE
1	Irán (Presidente)	Nadia Ahmadi
2	Irán (Presidente)	Homa Behmadi
3	Irán (Presidente)	Behnam Pad
4	India (Copresidente)	Shri Devendra Prasad
5	India (Copresidente)	Suresh Kumar Malhotra
6	Indonesia (Copresidente)	Andi Arnida Massusungan
7	Argentina	Silvia Santos
8	Brasil	Andre Bispo Oliveira
9	Burkina Faso	Yaguibou Alain
10	Chile	Claudia Espinoza Cayulen
11	Colombia	Blanca Cristina Olarte Pinilla
12	Croacia	Andreja Martonja Hitrec
13	Croacia	Anita Štefenac
14	Unión Europea	Denis De Froidmont
15	Francia	Emilie Maire
16	Francia	Karine Simbelie
17	Alemania	Ulrike Bickelmann
18	Jamaica	Damian Rowe
19	Corea	Lee Eunsil
20	Letonia	Mārīte Gailīte
21	Malasia	Sakhiah Binti Md Yusof
22	México	Tania D. Fosado Soriano
23	Países Bajos	Ilse Van Dijn
24	Paraguay	Maria Laura Vera Sosa
25	España	María de Armas Jaraquemada
26	Tailandia	Sasiwimon Tabyam
27	Reino Unido	Ian Hewett
28	Estados Unidos de América	Kenneth Lowery