

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA DEL CODEX PARA LAS CEBOLLAS Y LOS CHALOTES

CXS 348-2022

Adoptada en 2022

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. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las cebollas y chalotes podrán presentar en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera/leve disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero/leve 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 de dicho cumplimiento.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a los bulbos de cebollas de variedades obtenidas del grupo *Allium cepa* L. Cepa y a los bulbos de chalotes obtenidos del grupo *Allium cepa* L. *Aggregatum* y a los chalotes grises obtenidos del *Allium oschaninii* O Fedtsch, que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen las cebollas y chalotes verdes con hojas completas, así como las cebollas y chalotes destinados al procesamiento industrial.

- Las cebollas y los chalotes pueden tener las siguientes formas: esférica, redonda aplanada, ovalada/alargada, cónica, larga o semilarga.
- Las cebollas y los chalotes deberán tener el color de la piel/cáscara característico de la variedad, incluyendo blanco, morado, crema, rosado, rojo, gris, amarillo o marrón.

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;
- ser de consistencia firme;
- estar en buenas condiciones; 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 plagasⁱ;
- estar exentos de daños causados por plagas que afecten la pulpa;
- estar exentos de pseudotallos huecos o duros;
- estar exentos de crecimiento visible de brotes;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor o sabor extraño;
- estar exentos de daños causados por baja o alta temperatura¹;
- estar suficientemente secos para el uso previsto (en el caso de las cebollas para almacenamiento, al menos las dos primeras capas exteriores de piel y el pseudotallo deben estar completamente secos);
y
- los pseudotallos de las cebollas y los chalotes deben de 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 tallos y atarse con cuerdas, rafia o cualquier otro material apropiado.

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

3.1.1 *Requisitos mínimos de madurez*

Las cebollas y los chalotes deberán estar suficientemente desarrollados y deberán haber alcanzado un grado de desarrollo adecuado de acuerdo con los criterios propios de la variedad y/o tipo comercial y de la zona en que se cultiven. Deben ser firmes, no blandos ni esponjosos y tener capas exteriores de piel/cáscara secas y parecidas 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 características de la variedad y/o tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves/ligeros, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación del envase.

En el caso de los chalotes, los bulbos dobles, triples o más, no se consideran defectos.

Sin embargo, pueden admitirse los siguientes defectos leves/ligeros:

- un defecto muy leve/ligero de forma;
- defectos de coloración muy leves/ligeros;
- 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 divisiones y/o centros dobles y más;
- las raicillas se permiten en:
 - los chalotes grises, y
 - en las cebollas y otros chalotes cosechados antes de la madurez completa.

3.2.2 *Categoría I*

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

En el caso de los chalotes, los bulbos dobles, triples o más, no se consideran defectos.

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

- un defecto muy 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 tercera parte de la superficie del bulbo;
- en el caso de las cebollas, bulbos dobles y/o triples y más;
- en el caso de las cebollas, ligera vidriosidad/translucidez que no sobrepasa el anillo carnoso exterior;
- se permiten las raicillas:
 - en los chalotes grises, y
 - en las cebollas y otros chalotes cosechados antes de la madurez completa;
- cebollas prácticamente exentas de brotes.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende cebollas y chalotes que no pueden incluirse en categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1 más arriba.

En el caso de los chalotes, los bulbos dobles, triples o más, no se consideran defectos.

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;
- magulladuras leves/ligeras;
- daño mecánico cicatrizado;
- raicillas;
- manchas, siempre que no cubran más de la mitad 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/leve vidriosidad/translucidez que no sobrepasa los dos anillos carnosos exteriores;
- en el caso de las cebollas, bulbos dobles y/o triples y más, y
- cebollas prácticamente exentas de brotes.

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 por calibres 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:

- 10 mm cuando el diámetro de la cebolla más pequeña sea de 25 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 todos los 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:

- 3 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 10 mm o superior pero menor a 15 mm;
- 5 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 15 mm o superior pero menor a 25 mm;
- 10 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 25 mm o superior pero menor a 40 mm, y
- 15 mm cuando el diámetro del bulbo más pequeño sea de 40 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)².

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5 %, 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, se permitirá un 1 % de podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

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, se permitirá 1 % de podredumbre, podredumbre húmeda o descomposición interna.

Además, el 4 %, por número o por peso, de los bulbos firmes puede presentar un crecimiento de brotes 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, se permitirá 2 % de podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

Además, el 10 %, por número o por peso, de los bulbos firmes puede presentar un crecimiento de brotes 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 % en número o en peso de cebollas y chalotes que no satisfagan los requisitos relativos a la clasificación por calibres indicados en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase o lote de productos presentados a granel en el medio de transporte o compartimento del mismo 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 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 los chalotes deben envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de calidad alimentaria, estar limpios y de una calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en concreto papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las cebollas y los chalotes pueden presentarse con la parte superior trenzada o entrelazada en riestras. Las cebollas y los 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)³.

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 MERCADO 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)⁴, 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" según se define en la Sección 2 Definición del producto) y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferentes o de tipos comerciales de cebollas o chalotes de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad, tipo comercial 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)⁵. Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

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.

7.2.1 Origen del producto

País de origenⁱⁱⁱ 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.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- categoría;
- variedad y/o tipo comercial (facultativo);
- calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) expresado como diámetros mínimo y máximo o de acuerdo con el método utilizado.

7.2.3 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las cebollas y los chalotes.

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.

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)⁶.

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)⁷, el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003)⁸ y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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)⁹.

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

ⁱⁱⁱ Véase la nota ii anterior.

NOTAS

-
- ¹ FAO y OMS. 2023. Definición de los términos utilizados en el modelo general para las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFFV_8s.pdf
- ² FAO y OMS. 2003. *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos*. Directriz del Codex Alimentarius, n.º CXG 47-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ³ FAO y OMS. 1995. *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 44-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁴ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁵ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁶ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁷ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁸ FAO y OMS. 2003. *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 53-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁹ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directriz del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.