



**MERCOSUR/GMC/RES. N° 04/21**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE  
CEBOLLA  
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 100/94)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 100/94, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR y, por ende, contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que, por Resolución GMC N° 12/06, se aprobó la "Estructura y criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de productos vegetales *in natura*".

Que resulta necesario revisar la Resolución GMC N° 100/94 que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de cebolla, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de cebolla" que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 100/94.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 22/1/2022.

**GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Montevideo, 26/VII/21.**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

#### 1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de cebolla *in natura* luego del acondicionamiento y envasado.

#### 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

#### 3 - DEFINICIONES

A los efectos del presente RTM, se entiende por:

3.1 - Cebolla: bulbo perteneciente a la especie *Allium cepa* L.

3.2 - Otras definiciones:

3.2.1- Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto teniendo en cuenta los aspectos botánicos, de apariencia y modo de presentación.

3.2.2 - Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto que permiten determinar sus especificaciones cuanti-cualitativas mediante aspectos relativos a la tolerancia de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características sensoriales, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda influenciar en la utilización del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometan la calidad de la cebolla.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Los defectos graves son: tallo grueso o tallo floral, brotado, podredumbre, mancha negra y enmohecido.

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

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

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

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

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

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Los defectos leves son: cuello mal formado, deformaciones, falta de catáfilas externas o túnicas (películas), falta de turgencia o flacidez, decoloración y daño mecánico.

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

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

3.2.3.2.3 - Falta de catáfilas externas o túnicas (películas): bulbo que presenta más de treinta por ciento (30%) de su superficie desprovista de catáfilas envolventes o túnicas.

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

3.2.3.2.5 - Decoloración: desvío parcial o total del color típico del cultivar, incluyendo verdeado. Es considerado defecto cuando afecta más de veinte por ciento (20%) de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.6 - Daño mecánico: lesión de origen mecánico que se observa en las catáfilas externas o túnicas del bulbo.

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

3.2.4 - Catáfilas: hojas modificadas del bulbo.

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

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

3.2.7 - Cebolla tempranera: variedad o cultivar que comienza la bulbificación con doce (12) horas de luz.

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

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

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

#### 4 - REQUISITOS GENERALES

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

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

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

#### 5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Las cebollas se clasifican en calibres y categorías.

5.1.1 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los bulbos, las cebollas se clasifican en rangos de calibres, conforme a la Tabla 1 que figura a continuación:

Tabla 1. Calibres para cebollas expresados en milímetros.

Calibre	Mayor diámetro transversal del bulbo (mm)
Mini	Menor a 25
1	Entre 25 y 40
2	Mayor a 40 y menor a 55

3	Mayor o igual a 55 y menor a 75
4	Mayor o igual a 75 y menor a 90
5	Mayor o igual a 90

5.1.1.1 - Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de diez por ciento (10%) en número o en peso de cebollas que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que los bulbos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

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

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

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

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

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

5.1.2.1 - Será considerado como fuera de categoría, al lote de cebolla que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves, que exceden los límites máximos establecidos para la Categoría II de la Tabla 2 del presente RTM, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

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

5.1.2.3 - El lote de cebollas que presente una o más de las situaciones indicadas a continuación será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, quedando prohibida su comercialización interna:

I - mal estado de conservación, así como cualquier factor que resulte en deterioro generalizado del producto;

II - más del diez por ciento (10%) de podredumbre o más del treinta por ciento (30%) de cebollas enmohecidas o más del treinta por ciento (30%) de cebollas brotadas;

III - olor extraño, no propio del producto, que inviabilice su uso para consumo humano.

## 6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1 - Las cebollas deben ser acondicionadas en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar, a fin de evitar efectos perjudiciales para su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados para el acondicionamiento de las cebollas deben ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los bulbos.

6.3 - La utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales se permite siempre que no presenten tintas, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

## 7 - MODOS DE PRESENTACIÓN

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

7.2 - Se permite por envase hasta un ocho por ciento (8%) en más y dos por ciento (2%) en menos del peso indicado, permitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de envases que superen esa tolerancia.

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

## 8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de agroquímicos: las cebollas deben cumplir con los límites máximos de residuos de agroquímicos establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: las cebollas deben cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el RTM específico.

## 9 - ROTULADO

9.1 - Los envases deben estar rotulados de forma legible, en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 - El rotulado o etiquetado debe contener, como mínimo, la siguiente información:

9.2.1 - Relativa a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 - Denominación de venta del producto.

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

9.2.1.3 - Peso neto.

9.2.1.4 - Identificación del lote, que es de responsabilidad del emparador.

9.2.2 - Relativa a la clasificación:

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

9.2.2.2 - Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.2. del presente RTM.

9.2.3 - Fecha de empaque.

9.2.4 - País de origen.

9.2.5 - Región de origen, opcional.

9.3 - La información del rotulado de los envases debe ser correcta, clara, precisa y en el idioma del país de destino.

## 10 - MUESTREO Y ANÁLISIS

10.1 - El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis deben ser realizados de acuerdo a la Tabla 3 que figura a continuación:

Tabla 3: Toma de muestra del lote.

Número de envases que componen el lote	Número mínimo de envases a muestrear
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	raíz cuadrada del número de envases que componen el lote

10.1.1 - Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1 - En caso de obtenerse un número de envases entre uno (1) y cuatro (4) se homogeneizará el contenido de los envases, extrayéndose 100 (cien) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - En caso de cinco (5) o más envases, se retirarán treinta (30) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) bulbos para análisis.

10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.2 - Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre deberá estar identificado en cada envase, considerando lo establecido en el ítem 5.1.1. del presente RTM. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en la muestra.

10.2.4 - Determinación de la categoría: se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de defectos internos se debe cortar un mínimo de diez por ciento (10 %) de los bulbos.

10.2.5 - Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo bulbo prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, enmohecido, mancha negra, tallo grueso y brotado.

10.2.6 - Se deberá cuantificarse los defectos, verificando que coincidan con los valores de la Tabla 2 del presente RTM, determinando la categoría que le corresponde.

10.2.7 - El clasificador, fiscal, o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los bulbos destruidos en el análisis.

10.2.8 - Después de realizada la clasificación, los bulbos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado podrá solicitar una reconsideración del resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un nuevo muestreo y análisis.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** ANEXO - RES GMC 4-2021. CEBOLLA

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.