

SENAVE  
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN N° 469

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)”.

-1-

Asunción, 29 de octubre de 2012.-

VISTO:

El Memorando DCIV N° 287/12 de la Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal y la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, y;

CONSIDERANDO: **Que**, por dicho memorando, la Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal solicita establecer un Reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad de la cebolla (*Allium cepa*), acompañando a dicho efecto el respectivo proyecto.

**Que**, es interés de la institución la implementación del Reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad de la cebolla (*Allium cepa*), a los efectos de unificar los parámetros de calidad e identidad del mismo, para que pueda competir en igualdad de condiciones con los productos de importación, en el mercado nacional.

**Que**, por Providencia N° 060/12, de fecha 24 de setiembre de 2012 de la Dirección General Técnica, se expresa cuanto sigue: “*La Dirección General Técnica solicita dar curso favorable a la solicitud de la Dirección de Calidad e Inocuidad Vegetal sobre el proyecto de resolución del “Reglamento Técnico para la fijación de Identidad y Calidad de la cebolla (Allium cepa).*”

*La aprobación e implementación del reglamento de referencia permitirá al SENAVE exigir al afectado el cumplimiento de los requisitos de calidad, envasado y presentación de la cebolla para su comercialización, sean éstas de origen nacional o importadas y garantizar de este modo que el consumidor acceda a un producto de óptima calidad”.*

**Que**, la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, en su artículo 9° dispone: “*Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes N°s 123/91 y 385/94 y otras referentes a la sanidad y calidad vegetal y de semillas, las siguientes: ...c) Establecer las reglamentaciones técnicas para la ejecución de cualquier actividad de su competencia en todo el territorio nacional, de acuerdo a las legislaciones pertinentes,*



SENAVE  
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

RESOLUCIÓN N° 469

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)”.

-2-

*siendo las mismas de acatamiento obligatorio por parte de toda persona física, jurídica u organismos públicos o privados, sin excepción*”, asimismo en el artículo 13° expresa: “*Son atribuciones y funciones del Presidente: ... j) Dictar el reglamento interno y el manual operativo*”.

Que, por Dictamen N° 1060/12, la Asesoría Jurídica del SENAVE dictamina que no existe impedimento de índole legal para implementar un “Reglamento Técnico para la fijación de Identidad y Calidad de la cebolla (*Allium cepa*)”.

POR TANTO:

En virtud de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”.

EL PRESIDENTE DEL SENAVE  
RESUELVE:

- Artículo 1°.- ESTABLECER, el REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*) que obra como anexo de la presente resolución.
- Artículo 2°.- ESTABLECER, que la presente resolución tendrá vigencia desde su fecha de promulgación.
- Artículo 3°.- ESTABLECER, que la Dirección General Técnica, a través de sus áreas competentes, será responsable del cumplimiento de la presente Resolución.
- Artículo 4°.- COMUNICAR, a quienes corresponda y cumplida, archivar.



Ing. Agr. MARISA GALEANO  
Secretaria General



ING. AGR. JAIME AYALA  
PRESIDENTE



**SENAVE**  
**SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS**

**REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)**

**1.- ALCANCE.**

Este reglamento tiene por objetivo establecer la terminología y los requisitos de calidad, envasado y presentación que deben reunir los bulbos de cebolla frescos (*Allium cepa*) para su adecuada comercialización en el mercado interno y la exportación. Este reglamento no se aplicará a los bulbos de cebolla destinados a uso industrial.

**2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

El presente reglamento técnico se aplicará a los bulbos de cebolla, que se comercialicen en el territorio paraguayo, sean éstos, de origen nacional como aquellos importados para consumo. Se aplicará además a los bulbos de cebolla para exportación.

**3.- DEFINICIONES.**

**3.1 Cebolla:** Es el bulbo perteneciente a los cultivares comerciales de la especie *Allium cepa*.

**3.2 Daño:** lesión de origen diverso (mecánico, fisiológico, biológico).

**3.3 Envase:** recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger, contener y conservar el producto, facilitando el transporte y la manipulación.

**3.4 Identidad:** conjunto de aspectos y características propias que permiten definir un determinado producto, en cuanto a sus particularidades botánicas y morfológicas.

**3.5 Rótulo o etiqueta:** material escrito, impreso o gráfico que vaya grabado o adherido a los envases de los productos para su comercialización.

**3.6 Unidad de consumo:** cualquier envase utilizado para la venta directa al consumidor final.

**3.7 Defectos graves:** Son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Los defectos graves son: *Mal cierre del cuello o mal curado, tallo grueso o tallo floral, brotado, podredumbre, mancha negra, enmohecimiento.*

**3.7.1 Mal cierre del cuello o curado:** cierre incompleto del cuello del bulbo, detectado a simple vista.



RES. N° 469/12

SENAVE

SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)

**3.7.2 Tallo grueso o tallo floral:** defecto por el que la unión superior de las catáfilas externas o túnicas en el cuello, presenta una abertura mayor que la normal, debido a la elongación del tallo por el interior del bulbo.

**3.7.3 Brotado:** manifestación visual de las hojas verdes por encima del largo del cuello.

**3.7.4 Podredumbre:** daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

**3.7.5 Mancha Negra:** área ennegrecida como consecuencia del ataque de hongos en las catáfilas externas o túnicas o en el cuello del bulbo, detectada a simple vista.

**3.7.6 Enmohecimiento:** desarrollo de hongos en las catáfilas externas o túnicas del bulbo.

**3.8 Defectos Leves:** Son aquéllos cuya incidencia sobre el bulbo, no restringen o inviabilizan la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Pueden ser: *Deformado, falta de catáfilas externas o túnicas (películas), falta de turgencia o flacidez, decoloración, y daño mecánico.*

**3.8.1 Deformado:** Es el bulbo que presenta forma diferente de la típica del cultivar, incluyendo crecimientos secundarios, o sea bulbos unidos por el tallo presentando exteriormente una catáfila envolvente o túnica, lo que se conoce como mellizos.

**3.8.2 Falta de Catáfilas Externas o Túnicas (películas):** Es el bulbo que carece en más del 30 % de su superficie carente de catáfilas envolventes o túnicas.

**3.8.3 Falta de Turgencia o Flacidez:** daño provocado por una deshidratación celular excesiva ocasionando pérdida de firmeza al tacto.

**3.8.4 Decoloración:** desviación parcial o total del color típico del cultivar, incluyendo verdeado, o sea bulbo que presenta las túnicas externas con color verde. Se considera defecto cuando afecta más del 20 % de la superficie del bulbo.

**3.8.5 Daño mecánico:** Lesión de origen mecánico que se observa en las catáfilas externas o túnicas o en el bulbo.

**Observación:** quedan exceptuadas de la presente clasificación los defectos como: Tallo Grueso y Falta de Catáfilas Externas o Túnicas, las cebollas tempranas de ciclo corto.



RES. N° 469, 12/



**SENAVE****SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS****REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)****4.- REFERENCIA NORMATIVA.**

4.1 PNA 19 011 11. Cebolla, Requisitos Generales. Primera Edición. Enero/2011. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.

4.2 PNA 31 002 07. Transporte de Frutas y Hortalizas "In Natura". Requisitos Generales. Primera Edición. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología.

4.3 Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 100/94: Reglamento técnico MERCOSUR para la Fijación de Identidad y Calidad de Cebolla.

4.4 Reglamento Técnico para el Envasado y Transporte de frutas y Hortalizas IN NATURA que se comercialicen en el Paraguay. Res. 354/12. SENAVE.

4.5 Resolución SENAVE N° 550/11 "Por el cual se Establece el Reglamento Técnico para el Muestreo de Cultivos y/o Productos Vegetales con Fines Analíticos de Residuos de Plaguicidas y Otros Contaminantes".

**5.- REQUISITOS GENERALES.**

En todas las categorías, a excepción de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las cebollas deberán:

5.1 Estar enteras.

5.2 Presentar las características típicas de la variedad o cultivar, en cuanto a forma y color. No se admitirán mezclas de formas o colores.

5.3 Estar limpias, libres de tierra y cualquier materia extraña visible.

5.4 No estar flácidas, y no deberán tener elementos o agentes que comprometan la higiene de la misma.

5.5 Los bulbos deberán estar fisiológicamente desarrollados, sanos, secos, limpios y con las raíces cortadas contra la base, exentos de enfermedades que afectan manifiestamente al bulbo, olor y sabor extraños, que hagan que no esté apta para el consumo.



Pag. 3  
MARISA GALEANO  
Secretaria General

RES. N° 469/12

**SENAVE**  
**SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS**

**REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)**

5.6 El tallo debe estar retorcido y presentar un corte neto no superando los 4 cm de longitud.

**6.- CLASIFICACIÓN**

**6.1.- CLASE O CALIBRE.**

De acuerdo con el diámetro transversal del bulbo, las cebollas serán clasificadas en rangos de calibre, según la Tabla N° 1, que se describe a continuación.

**Tabla N°1. Tabla para establecer límites de diámetro transversal para cada clase o calibre de bulbos de cebolla.**

Calibre	Diámetro Transversal (mm)
1	Mayor a 35 hasta 50
2	Mayor a 50 hasta 70
3	Mayor a 70 hasta 90
4	Mayor a 90

**Nota.**

1. Los bulbos cuyo diámetro sea mayor de 90 mm, se clasificarán cada 20 mm.

**6.1.1 Calibre o Clase 1 (Uno):** cebollas cuyo diámetro transversal sea mayor a 35 milímetros (mm) y menor o igual a 50 mm.

**6.1.2 Calibre o Clase 2 (Dos):** cebollas cuyo diámetro transversal sea mayor a 50 mm y menor o igual a 70 mm.

**6.1.3 Calibre o Clase 3 (Tres):** cebollas cuyo diámetro transversal sea mayor a 70 mm y menor o igual a 90 mm.

**6.1.4 Calibre o Clase 4 (Cuatro):** cebollas cuyo diámetro transversal sea mayor a 90 mm.

**6.2.- TOLERANCIA.**

**6.2.1** Será permitida hasta diez por ciento (10%) de cebollas dentro de un mismo envase que no cumpla con las especificaciones de calibre previstas en los ítems 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, y 6.1.4.

Pág. 4  
Abog. MARISA GALEANO  
Secretaría General

RES. N° 469/12



## SENAVE

## SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)

6.2.2 Será permitida la mezcla de clases o calibres dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades no supere el 10% y pertenezcan a la clase inmediatamente inferior y/o superior.

6.2.3 El número de envases que supere la tolerancia de clases no podrá exceder del 20% del número de unidades muestreadas.

## 6.3.- CATEGORÍAS

Las cebollas serán clasificadas en tres categorías, de acuerdo con los Límites de Tolerancia de defectos establecidos en la Tabla N° 2 de este reglamento. Son ellas: Categoría Extra, Categoría I, y Categoría II.

6.3.1 **Categoría Extra:** las cebollas clasificadas en esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser firmes, y presentar la forma, el aspecto y el desarrollo característicos de la variedad, y cumplir con lo establecido en la Tabla N° 2 de Tolerancias de este Reglamento Técnico, para esta categoría.

6.3.2 **Categoría I:** las cebollas clasificadas en esta categoría deberán ser de buena calidad, suficientemente firmes y presentar las características de la variedad, pudiendo presentar defectos dentro de los rangos establecidos en la Tabla N° 2 de este Reglamento técnico, para esta categoría.

6.3.3 **Categoría II:** esta categoría comprenderá las cebollas que no puedan clasificarse en las Categorías Extra y I, pero que cumplan con los requisitos de tolerancia establecidos en la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico.

## 6.4.- RECLASIFICACIÓN.

6.4.1 Será considerado como *Fuera de Categoría* el lote de cebollas que presente los porcentajes de tolerancias de defectos que excedan los límites máximos establecidos para la Categoría II de este Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las tres categorías.

6.4.2 No será permitida la reclasificación ni la comercialización para consumo del lote de cebollas considerado *Fuera de Categoría* que presente más del diez por ciento (10%) de podredumbre.

**SENAVE**  
**SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS**

**REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)**

6.4.3 El lote de cebollas cuyo resultado de la inspección no coincida con la información del rótulo, podrá ser reclasificado o re etiquetado para ser encuadrado en una de las categorías.

**Tabla N° 2. Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresados en porcentaje.**

Categorías	Defectos Graves					Total de Defectos	
	Tallo Grueso	Brotado	Podredumbre	Mancha Negra	Moho	Graves	Leves
Extra	0	0	0	2	2	2	5
Categoría I	3	0	1	3	3	4	10
Categoría II	5	3	1	5	5	10	15

**Observaciones:**

- a. El lote que no cumple con los requisitos, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado.

**7. PRESENTACIÓN**

**7.1 Homogeneidad**

7.1.1 El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cebollas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre.

7.1.2 Para la Categoría “Extra”, el color y la madurez deberán ser homogéneos.

7.1.3 La parte visible del contenido del envase deberá ser representativo de todo el contenido.

**7.2 Envasado y Transporte.**

7.2.1 Las cebollas producidas en el ámbito nacional deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, limpios, secos, y ventilados, debiendo cumplir con la normativa del SENAVE al



RES. N° 469/12 -



## SENAVE

### SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS

#### REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)

respecto, de tal forma a evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de las mismas.

7.2.2 Las cebollas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del producto.

7.2.3 Se permitirá el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta y/o pegamento no tóxico, en bolsas, bolsitas, bandejas o cualquier otro envase considerado unidad de consumo.

7.2.4 Las cebollas deberán disponerse según las condiciones establecidas en la Normativa Vigente del SENAVE.

7.2.5 El transporte de las cebollas deberá realizarse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las condiciones ambientales adversas, daños mecánicos y físicos, mediante sistemas adecuados de acondicionamiento y envío, cumpliendo con la normativa respectiva del SENAVE.

#### 7.3 Envases.

7.3.1 Los envases utilizados podrán ser bolsas de plástico de malla abierta o cajas de madera, plástico o cartón, conteniendo hasta 25 kg netos.

7.3.2 Los envases deberán ser nuevos, secos, limpios, lisos, exentos de cualquier materia y olor extraños al contenido. Asimismo deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar manipulación, transporte y conservación apropiados de las cebollas.

#### 8.- ROTULADO O ETIQUETADO.

8.1 Los envases deberán ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo al menos las siguientes informaciones según corresponda.

8.1.1 Nombre del Producto.

8.1.2 Nombre Científico.

8.1.3 Variedad.

8.1.4 Clase o Calibre.



RES. N° 469, 12

**SENAVE**

**SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS**

**REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)**

- 8.1.5 Categoría.
- 8.1.6 Peso Neto.
- 8.1.7 Nombre del Importador (para productos importados).
- 8.1.8 Nombre del Exportador.
- 8.1.9 Nombre del Productor.
- 8.1.10 País de Origen (Para productos importados).
- 8.1.11 País Exportador (Para casos de re exportación).
- 8.1.12 Zona de Producción.
- 8.1.13 Fecha de Empaque.
- 8.1.14 AFIDI N° (Para productos importados).
- 8.1.15 N° de Lote.

8.2 El rotulado o etiquetado en el envase deberá asegurar la información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

8.3 Las cebollas comercializadas a granel, al por menor, deberán identificarse con:

- a. Denominación de venta del producto.
- b. Forma.
- c. Nombre del responsable del producto.
- d. País de origen.
- e. Zona de producción.
- f. N° de lote.

**9.- CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD.**

**9.1 Residuos de plaguicidas.**

Las cebollas deberán ajustarse a los Límites Máximos de Tolerancia de Residuos de Plaguicidas establecidos por la comisión del Codex Alimentarius para este producto, hasta tanto se definan los límites a nivel nacional.

**9.2 Contaminantes Inorgánicos.**

Las cebollas deberán ajustarse a los Niveles Máximos de Contaminantes Inorgánicos establecidos para Arsénico, Plomo, y Cadmio para Hortalizas de Bulbo y Hojas Envainadoras que figuran en la Resolución N° 12/11 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites

Pág. 8.-

**MARISA GALEANO**  
Secretaria General

RES. N° 469/12



**SENAVE****SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS****REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)**

Máximos de Contaminantes Inorgánicos en Alimentos”, y en las eventuales actualizaciones o correcciones de la misma para los citados contaminantes u otros que se determinen.

**10.- MUESTREO.**

Se efectuará de acuerdo al Manual de Muestreo del SENAVE, hasta tanto sea aprobado el Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Mientras tanto, para determinar el número mínimo de envases a muestrear en cada lote, se utilizará la tabla siguiente (Tabla N° 3), del presente reglamento.

**Tabla N° 3. Tabla para determinar número de envases a muestrear en cada lote.**

Número de unidades que componen el lote (Envase)	Número mínimo de envases a muestrear
001 – 010	01
011 – 100	02
101 – 300	04
301 – 500	05
501 – 10.000	1 % del lote
Más de 10.000	$\sqrt{n}$ *

(\*) Raíz cuadrada del número de envases que componen el lote.

**10.1 Conformación de la muestra conjunta y análisis:**

**10.1.1** En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas o bolsas, extrayéndose cien (100) bulbos elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar.

**10.1.2** Para cinco (5) o más unidades, se retirarán hasta veinte (20) bulbos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien bulbos para análisis.

**10.1.3** Los restantes bulbos serán devueltos al interesado, en caso de ser solicitada por Nota a la Dirección de Laboratorios de Sanidad Vegetal (DLSV).



Abog. MARISA GALEANO  
Pag. 9. Secretaria General

RES. N° 469.124

**SENAVE**  
**SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SANIDAD VEGETAL Y DE SEMILLAS**  
**REGLAMENTO TÉCNICO DEL SENAVE PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y**  
**CALIDAD DE LA CEBOLLA (*Allium cepa*)**

- 10.1.4 El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un re-muestreo y análisis.

  
**ING. AGR. JAIME AYALA**  
**PRESIDENTE**

  
**Abog. MARISA SALENTO**  
**Secretaria General**