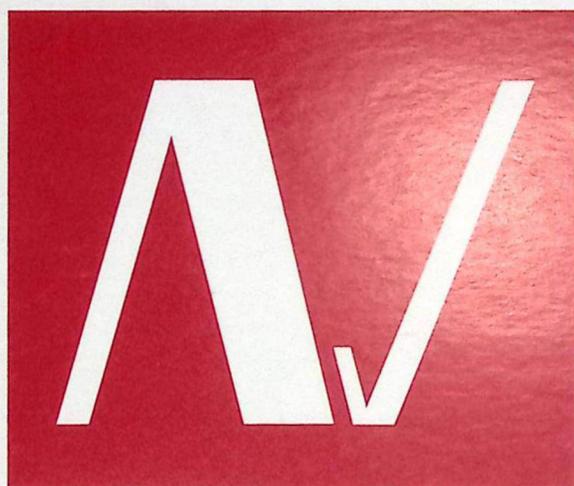

Norma Boliviana

17
NB 317005



IBNORCA

L/343.076/159c

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad

Norma Boliviana

17
NB 317005

Cebolla seca - Definiciones

ICS 67.080.20 Legumbres y hortalizas

Noviembre 2004

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad



Prefacio

La elaboración de la Norma Boliviana NB 317005 "Cebolla seca – Definiciones", ha sido encomendada al Comité Técnico de Normalización CTN 3.17 "Legumbres y hortalizas".

Las instituciones y representantes que participaron fueron los siguientes:

REPRESENTANTE	ENTIDAD
Manuel Quiroga	CENTRO NACIONAL DE PRODUCCIÓN DE SEMILLAS DE HORTALIZAS
Jimmy Claros	CENTRO NACIONAL DE PRODUCCIÓN DE SEMILLAS DE HORTALIZAS
Juan Pablo Bustamante	DEL PINO HF
Claudio Peñarrieta	OFICINA REGIONAL DE SEMILLAS COCHABAMBA
Alfredo Guzmán	COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS COCHABAMBA
Juan Arévalo	FDTA – VALLES
Eduardo Mendoza	FACULTAD DE AGRONOMÍA - UMSS
Jorge Gonzáles	FACULTAD DE AGRONOMÍA – UMSS
Mauricio Fernández	IBNORCA

Fecha de aprobación por el Comité Técnico de Normalización: 2004-10-08

Fecha de aprobación por el Consejo Rector de Normalización de IBNORCA: 2004-10-28

Fecha de aprobación por La Directiva de IBNORCA: 2004-11-12

FDTA-Valles

No Inventario:.....28017.....4

2817

Adquirido: *Campesino*.....:

Ejecio: *Gas*.....3.53.....:

Fecha:.....*Caba*.....17/08/2010.....:

ÍNDICE

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN-----	1
2 TERMINOS Y DEFINICIONES-----	1
2.1 Términos generales-----	1
2.2 Términos relativos a composición y calidad-----	4
2.3 Términos relativos al muestreo-----	6
2.4 Términos relativos a las condiciones de centro de empaque, almacenamiento y transporte-----	6
3 BIBLIOGRAFÍA-----	7

Cebolla seca – Definiciones**1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

Esta norma establece las definiciones y términos relacionados a la Cebolla.

2 TERMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma se aplican las siguientes definiciones:

2.1 Términos generales**2.1.1 Bulbo**

Yema subterránea con las catáfilas o bases foliares convertidas en órganos reservantes.

2.1.2 Calidad

Grado en el que un conjunto de rasgos diferenciadores inherentes, cumplen con los requisitos.

2.1.3 Catáfila

Hojas inferiores situadas entre los cotiledones y las hojas (nomofilos); en el caso de cebolla carente de clorofila.

2.1.4 Cebolla

Bulbo de la especie *Allium cepa* L., que se presenta con las características de la variedad bien definidas, fisiológicamente maduro, con destino al consumo, con exclusión de las cebollas con hoja enteras (o cebolla de verdeo).

2.1.5 Cebolla de verdeo

Cebolla con ciclo de maduración incompleto y que presenta intactas las hojas adheridas al bulbo.

2.1.6 Cebolla seca

Bulbo fisiológicamente maduro, sometido a procesos de curado y secado después de la cosecha.

2.1.7 Color

Sensación producida por los rayos luminosos que impresionan los órganos visuales y que depende de la longitud de onda.

2.1.8 Cuello

Pezón o tallo que arroja cada cabeza. Punto de reunión del limbo de la hoja con la vaina.

2.1.9 Curado

Cicatrización completa del cuello del bulbo, como resultado de un proceso de deshidratación completa de las hojas.

2.1.10 Daño fisiológico

Deterioro visible generado por procesos metabólicos del bulbo.

2.1.11 Daño patológico

Deterioro visible a causa de enfermedades de cualquier índole.

2.1.12 Descomposición

Proceso en que los tejidos entran o se hallan en estado de putrefacción.

2.1.13 Desintegración

Transformación espontánea o provocada de un cuerpo.

2.1.14 Elongación del tallo

Presencia del tallo floral.

2.1.15 Fermentación

Degradación por un efecto enzimático, dando lugar a compuestos simples.

2.1.16 Fisiológicamente maduro

Bulbo que ha completado el desarrollo, manifestando las características propias de la variedad, encontrándose en un periodo de latencia.

2.1.17 Forma

Configuración geométrica externa del bulbo.

2.1.18 Humedad

Presencia de líquido o vapor impregnando un cuerpo.



2.1.19 Identidad

Conjunto de rasgos homogéneos propios de un producto o especie que la caracteriza frente a las demás.

2.1.20 Mezcla de variedad

Grupo de plantas que dentro un mismo patrón, difieren fenotípicamente y genotípicamente en sus características específicas (tamaño, color y forma de).

2.1.21 Pseudotallo

Tallo aparente, que constituye un segmento diferenciador entre las hojas y el bulbo.

2.1.22 Rasgadura

Herida que provoca un corte o ruptura de determinada superficie.

2.1.23 Rebrote de raíz

Inicio de actividades y procesos fisiológicos con la emisión de raíces adventicias de un bulbo, que rompe su periodo de dormancia.

2.1.24 Secado

Deshidratación completa y uniforme de las catáfilas externas del bulbo.

2.1.25 Tallo retorcido

Parte superior del cuello del bulbo con las hojas secas contorsionadas, con una longitud menor o igual a 1 cm.

2.1.26 Turgencia

Rigidez por presencia de líquido en tejidos.

2.1.27 Variedad

Grupo de plantas dentro de la misma especie, manifiesta una homogeneidad, estabilidad, novedad específica y constante, en uno o más caracteres y que se manifiesta de generación en generación.

2.1.28 Vástago

Brote nuevo que surge de la planta.

2.1.29 Verdeado

Bulbo con coloración verde debido a la actividad fotosintética por exposición a la luz solar.

2.2 Términos relativos a composición y calidad

2.2.1 Clase

Clasificación de los diferentes bulbos según el tamaño del diámetro transversal que presentan.

2.2.2 Comercial

Clasificación que implica un tercer lugar respecto a la categorización de calidad y que presenta un máximo de 15 % de defectos leves y 10 % defectos graves.

2.2.3 Cuello húmedo

Bulbo con visible cierre incompleto del cuello.

2.2.4 Cuello de botella

Bulbo cuya unión superior de las catáfilas externas en el cuello presenta una abertura mayor que la normal, debido a la elongación del tallo por el interior del bulbo y por inmadurez.

2.2.5 Daños mecánicos

Bulbo con lesiones de origen mecánico que provocan ablandamiento de las catáfilas externas sin ruptura de las mismas.

2.2.6 Daño por insectos y/o roedores

Deterioro ocasionado al bulbo por presencia de agentes vivos o heridas propias de mordidas o arañazos ocasionadas por animales pequeños.

2.2.7 Decoloraciones

Bulbo con pérdida parcial o total del color típico de la variedad, incluyendo verdeado.

2.2.8 Defecto grave

Daño fisiológico, físico y/o químico intolerable que proscribire la calidad y comercialización de los bulbos.

2.2.9 Defecto leve

Daño fisiológico, físico y/o químico tolerable que deteriora y desvaloriza la calidad de los bulbos.

2.2.10 Deformado

Bulbo con forma diferente del característico de la variedad, incluyendo crecimientos secundarios o sea bulbos unidos por el tallo (dobles) presentando exteriormente una catáfila envolvente.

2.2.11 Diámetro transversal

Distancia entre dos (2) puntos extremos en el ancho del bulbo.

2.2.12 Escaldaduras por sol

Síntoma o efecto ocasionado por el sol que presenta un deterioro tanto en el color como en la consistencia de las catáfilas externas del bulbo.

2.2.13 Especial

Clasificación que implica un segundo lugar respecto a la categorización de calidad y que presenta un máximo de 10 % de defectos leves y 5 % defectos graves.

2.2.14 Extra

Clasificación que implica las mejores características respecto a la categorización de calidad, que presenta un máximo de 5 % de defectos leves y 2 % defectos graves.

2.2.15 Falta de catáfilas

Bulbo que presenta parte o toda la superficie carente de catáfilas envolventes secas, exponiendo la catáfila interna fresca.

2.2.16 Flacidez

Bulbo que no presenta la turgencia o rigidez normal de un bulbo fresco.

2.2.17 Mancha negra

Área ennegrecida del bulbo, debido al ataque de hongos u otros patógenos en las catáfilas externas o en el cuello, detectadas visualmente.

2.2.18 Mofado o con moho

Bulbo que muestra desarrollo de hongos en las catáfilas externas.

2.2.19 Podrido o descompuesto

Bulbo con daño patológico y/o fisiológico que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.20 Rebrote o nuevo crecimiento del cuello

Bulbo con emisión del vástago visible por encima del largo del cuello.

2.2.21 Tipo

Características de calidad que determinan la clasificación comercial del producto, según la presencia o no de defectos tolerables.

2.3 Términos relativos al muestreo

2.3.1 Lote para inspección

Cantidad limitada de productos, presentada para la inspección y/o muestreo, obtenida normalmente por un solo proveedor y en condiciones supuestamente uniformes.

2.3.2 Muestra

Grupo de unidades o porciones extraídas de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permita cualificar una o más de las características del producto.

2.3.3 Muestra elemental o puntual

Pequeña cantidad de muestreo de la muestra representativa extraída de un punto del lote.

2.3.4 Muestra global

Es la cantidad total de muestra obtenida al reunir y homogeneizar todas las muestras elementales.

2.3.5 Muestras para análisis

Son las porciones reducidas de la muestra para laboratorio sobre las cuales se efectúan los análisis en el laboratorio no mayor a 1kg.

2.3.6 Muestra representativa

Es aquella cuyas características son similares a las del lote del que procede. Idealmente se debe intentar obtener un conjunto de unidades o porciones de muestra, cuya calidad no sea ni mejor ni peor que la del lote completo del que proceden.

2.4 Términos relativos a las condiciones de centro de empaque, almacenamiento y transporte

2.4.1 Contaminación cruzada

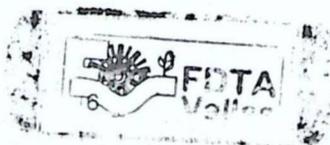
Se refiere al proceso en el cual un alimento entra en contacto directo con otro producto, y que se transfieren características no deseables.

2.4.2 Desinfección

Procesos implicados en la destrucción de los microorganismos de la superficie y de los equipos.

2.4.3 Empaque

Se define como cualquier material que encierra un artículo con o sin su envase, con el fin de preservarlo y facilitar su entrega al consumidor.



2.4.4 Limpieza

Eliminación de todo tipo de suciedades en la superficie.

2.4.5 Padrón fitosanitario

Registro de inscripción al organismo competente, que autoriza la producción y comercialización de productos agropecuarios que garantiza inocuidad alimentaria.

2.4.6 Pilas

Estructura de acondicionamiento vertical, que se le da al producto para facilitar la disposición del ambiente.

2.4.7 Programa de limpieza y desinfección

Son los procedimientos de desinfección, antes, durante y después de la elaboración o manipulación de alimentos, ejerciendo una enorme influencia en la calidad del producto.

3 BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA , R. Antonio Gaviola, C. Julio. (1989) Manual de Producción de Semilla de Cebolla. Asociación Cooperadora de la Estación Experimental Agropecuaria "La Consulta". 60 pp.

TERAN QUIROGA Oscar. El Cultivo del Ajo. Proyecto de Desarrollo Agropecuario. Cotagaita, San Juan del Oro.

MAROTO D.V. (1995) Horticultura Herbacea especial., 4ta Ed. Ediciones Mundi-Prensa. España 1995

HOWART F. Schwarz y KRISHNA MOHAN. Compendium of Onion and Garlic Diseases.. APS PRESS. The American Phytopathological Society

VILLARROEL D. (1997) Manejo de Plagas. Tomo I . Cbba. Bolivia.

ASOCIACION DE PROVEEDORES DE INSUMOS AGROPECUARIOS Guia para uso y aplicación de agroquímicos. Compendio de Productos Agrícolas. Portugués

GALMARINI. C..(1997). Manual del Cultivo de Cebolla INTA, Centro Regional Cuyo. 1997
El cultivo de Cebolla: www.infoagro.com

Compendio de Enfermedades. SEMINIS

NB
317005
2004

IBNORCA: Instituto Boliviano de Normalización y Calidad

IBNORCA creado por Decreto Supremo N° 23489 de fecha 1993-04-29 y ratificado como parte componente del Sistema Boliviano de la Calidad (SNMAC) por Decreto Supremo N° 24498 de fecha 1997-02-17, es la Organización Nacional de Normalización responsable del estudio y la elaboración de Normas Bolivianas.

Representa a Bolivia ante los organismos Subregionales, Regionales e Internacionales de Normalización, siendo actualmente miembro activo del Comité Andino de Normalización CAN, del Comité Mercosur de Normalización CMN, miembro pleno de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas COPANT, miembro de la International Electrotechnical Commission IEC y miembro correspondiente de la International Organization for Standardization ISO.

Revisión

Esta norma está sujeta a ser revisada permanentemente con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

Características de aplicación de Normas Bolivianas

Como las normas técnicas se constituyen en instrumentos de ordenamiento tecnológico, orientadas a aplicar criterios de calidad, su utilización es un compromiso concienzudo y de responsabilidad del sector productivo y de exigencia del sector consumidor.

Información sobre Normas Técnicas

IBNORCA, cuenta con un Centro de Información y Documentación que pone a disposición de los interesados Normas Internacionales, Regionales, Nacionales y de otros países.

Derecho de Propiedad

IBNORCA tiene derecho de propiedad de todas sus publicaciones, en consecuencia la reproducción total o parcial de las Normas Bolivianas está completamente prohibida.

Derecho de Autor
Resolución
217/94
Depósito Legal
N° 4 - 3 - 493-94

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad

Av. Busch N° 1196 - Casilla 5034 - Teléfonos: (591-2) 2223738 - 2223777 - Fax (591-2) 2223410
info@ibnorca.org - La Paz - Bolivia

Formato Normalizado A4 (210 mm x 297 mm) Conforme a Norma Boliviana NB 723001 (NB 029)



Instituto Boliviano
de Normalización
y Calidad

Es miembro de:



International
Organization
for Standardization



International
Electrotechnical
Commission

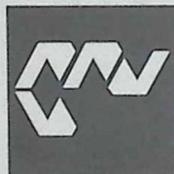


Comisión
Panamericana de
Normas Técnicas



SECRETARIA GENERAL
Comunidad Andina

Comité
Andino de
Normalización

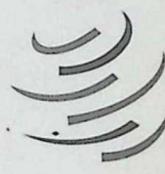


Asociación
Mercosur de
Normalización



Comité Nacional
del CODEX
Alimentarius

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DEL COMERCIO



Punto Focal y
Centro de Información
ante la OMC - OTC

NUESTRAS DIRECCIONES:

LA PAZ

Av. Busch N° 1196 - Miraflores
Teléfonos: (591-2) 2223738
2223777 - 2223666
Fax: (591-2) 2223410
Casilla: 5034
e-mail: info@ibnorca.org

COCHABAMBA

Av. D'Orbigni N° 1814
(acera Norte)
Esq. Villa de Oropeza
Teléfonos: (591-4) 4409080
4405772
Fax: (591-4) 4121476
e-mail: infoCb@ibnorca.org

SANTA CRUZ

Av. Virgen de Cotoca Esq. Av. Japón
N° 3876 - Zona La Bélgica
(3° anillo externo)
Teléfonos: (591-3) 3474688
3113380
e-mail: infoSc@ibnorca.org

SUCRE

Calle España N° 130
Telefax: (591-4) 6456424
Casilla: 33
e-mail: infoSr@ibnorca.org

TARIJA

Calle Bolívar N° 233
(entre Calle Suipacha
y Méndez)
Telefax: (591-4) 6663506
e-mail: infoTj@ibnorca.org

ORURO

Calle Potosí esq.
Avenida Inca N° 1400 - 1° Fl.
Teléfono: (591-2) 5287474
Fax: (591-2) 5277604
e-mail: infoOr@ibnorca.org

www.ibnorca.org