



MERCOSUR/GMC/RES. N° 12/23

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE
PIMIENTO
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 142/96)**

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 142/96, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de alimentos permiten garantizar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación a los efectos de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR y, por lo tanto, contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar las 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° 142/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y de calidad del morrón", a fin de adecuarla a lo dispuesto en las Resoluciones GMC N° 38/98 y 12/06.

**EI GRUPO DE MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de pimiento" 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° 142/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de 12/XII/2023.

CXXVII GMC - Buenos Aires, 15/VI/23

[Handwritten signatures and initials in blue and green ink]

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PIMIENTO

1 - OBJETIVO

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

2 - AMBITO DE APLICACIÓN

El presente RTM se aplica 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 - Pimiento: el fruto perteneciente a la especie *Capsicum annuum L.*, también conocida como "locote" o "morrón", con la excepción de los pimientos picantes.

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 permite determinar sus especificaciones cuantitativas, a través de 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 afectar la utilización del producto.

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

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos defectos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Ellos son: podredumbre, quemado y daño profundo.

Handwritten notes in blue and green ink, including a signature and the letters "ATCF".

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

3.2.3.1.2 - Quemado: fruto que presenta zona decolorada o necrótica, causada por la acción del sol o heladas.

3.2.3.1.3 - Daño profundo: lesión de origen mecánico, fisiológico o causada por plagas que rompe la epidermis del fruto.

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos defectos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza el uso del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Ellos son: flacidez, daño superficial, deformados, manchas y estrías.

3.2.3.2.1 - Flácido: fruto sin turgencia, arrugado o sin brillo.

3.2.3.2.2 - Daño superficial: lesión de origen mecánico, fisiológico o causada por plagas que no rompe la epidermis del fruto o esté cicatrizada.

3.2.3.2.3 - Deformado: fruto que presenta cambios o desviaciones de la forma característica de la variedad o cultivar.

3.2.3.2.4 - Manchado: fruto que presenta alteración en el color normal de su superficie que no proviene de la evolución de su estado de maduración.

3.2.3.2.5 - Estría: fisura superficial en la cutícula.

3.2.3.2.6 - Falta de pedúnculo: ausencia total de pedúnculo.

3.2.4 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio destinado a proteger y preservar el producto, facilitar el transporte y la manipulación, permitiendo su correcta identificación.

3.2.5 - Lote: cantidad definida del producto que presenta características similares en términos de identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.6 - Humedad externa anormal: humedad que se presenta en la superficie del fruto no proveniente de la condensación.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 - Los pimientos deben presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, estar fisiológicamente desarrollados, sanos, limpios, enteros, firmes, de coloración uniforme entre los frutos y con un corte adecuado del pedúnculo.

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 pimiento que no cumpla los requisitos generales, no podrá ser comercializado para el consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, según el caso, para ser encuadrado en el presente RTM o destinado a otros fines que no sea el uso propuesto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Los pimientos se clasifican en grupos, calibres y categorías.

5.1.1 Grupo: según la forma de los frutos.

5.1.1.1 Forma de los frutos

- Pimiento cuadrado: fruto cuyo eje longitudinal es igual o mayor que el diámetro transversal.
- Pimiento alargado: fruto cuyo eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal, teniendo una o más puntas.
- Pimiento cordiforme: fruto en forma de corazón, cuyo diámetro longitudinal es igual o similar al diámetro transversal, terminando en una sola punta.

5.1.2 - Calibre: los pimientos se clasifican de acuerdo con las Tablas 1.a y 1.b del presente RTM.

Tabla 1.a. - Denominación para el pimiento según longitud, expresada en centímetros

DENOMINACIÓN	LONGITUD (cm)
CUADRADO	
Grande	Mayor a 10
Medio	Mayor a 8 y menor o igual a 10
Pequeño	Mayor a 5 y menor o igual a 8
Mini (baby)	Menor o igual a 5
ALARGADO	
Grande	Mayor a 12
Medio	Mayor a 9 y menor o igual a 12
Pequeño	Mayor a 6 y menor o igual a 9
Mini (baby)	Menor o igual a 6

CORDIFORME	
Grande	Mayor a 7
Medio	Mayor a 5 y menor o igual a 7
Pequeño	Mayor a 4 y menor o igual a 5
Mini (baby)	Menor o igual a 4

Tabla 1.b - Denominación para el pimiento según peso, expresada en gramos

DENOMINACIÓN	PESO (g)
ALARGADO	
Extragrande	Mayor a 400
Grande	Mayor a 280 y menor o igual a 400
Mediano	Mayor a 120 y menor o igual a 280
Pequeño	Mayor a 50 y menor o igual a 120
Mini (Baby)	Menor o igual a 50
CUADRADO	
Grande	Mayor a 260
Mediano	Mayor a 180 y menor o igual a 260
Pequeño	Mayor a 50 y menor o igual a 180
Mini (Baby)	Menor o igual a 50
CORDIFORME	
Grande	Mayor a 130
Mediano	Mayor a 90 y menor o igual a 130
Pequeño	Mayor a 50 y menor o igual a 90
Mini (Baby)	Menor o igual a 50

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

5.1.2.2 - El número de envases por encima de la tolerancia de calibres no puede exceder del veinte por ciento (20%) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados sea igual o superior a cien (100).

5.1.2.3 - No se permite la mezcla de grupos dentro de un mismo envase. En caso de que ocurriera tal situación el lote debe ser reclasificado.

5.1.2.4 - El lote de pimientos que no estuviera comprendido en las disposiciones relativas a las tolerancias de los calibres debe ser reclasificado y reetiquetado para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.3 - Categoría: los pimientos se clasifican en tres categorías, de conformidad 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 tolerancias de defectos por categoría, expresados como porcentaje de unidades del fruto en la muestra.

CATEGORÍA	DEFECTOS GRAVES			TOTAL DE DEFECTOS	
	Podredumbre	Quemado	Daños profundos	Graves	Leves
EXTRA	1	1	1	1	5
CATEGORIA I	1	2	1	3	10
CATEGORIA II	2	3	2	5	15

5.1.3.1 - El lote de pimientos que presente porcentajes de tolerancias de defectos graves aisladamente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves que excedan los límites máximos establecidos para la Categoría II, de la Tabla 2 del presente RTM, será considerado como fuera de categoría debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.1.3.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote para ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá estar destinado al consumo *in natura*, pudiendo ser destinado a otro fin según sea el caso.

5.1.3.3 - El lote de pimientos que presente una o más de las siguientes 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 un deterioro generalizado del producto;

II - más del cinco por ciento (5%) de podredumbre;

III - olor extraño, impropio al producto y que inviabilice su uso para el consumo humano.

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1 - Los pimientos deben ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar, con el fin de evitar efectos perjudiciales en su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados en el acondicionamiento del pimiento deben ser no tóxicos, limpios, inodoros y no provocar alteraciones internas o externas a los frutos. En el caso de reutilizarse envases, se deben colocar en su interior materiales nuevos, limpios, de calidad alimentaria, con el fin de evitar el contacto directo de los frutos con el envase.

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

7 - MODO DE PRESENTACIÓN

7.1 - Los pimientos deben ser envasados en envases limpios, secos y que no transmitan olor y sabor extraño al producto. El embalaje puede ser de cartón, madera o plástico, con capacidad para contener hasta 15 kg de fruto, u otros debidamente autorizados por el organismo competente.

7.2 - Por envase se permite una diferencia de hasta un tres por ciento (3%) en más o 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 se pueden utilizar envases apropiados para este fin.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de plaguicidas: los pimientos deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: los pimientos deben cumplir los límites máximos para los 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 el 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 empacador, 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 responsabilidad del empacador.

9.2.2 - Relativa a la clasificación:

9.2.2.1 - Grupo, según lo dispuesto en el numeral 5.1.1 del presente RTM (opcional).

9.2.2.2 - Calibre, que puede ser la denominación o rango de longitud o peso correspondiente, previsto en las Tablas 1.a y 1.b del presente RTM.

9.2.2.3 - Categoría, expresada de conformidad con el numeral 5.1.3 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 se deben realizar de acuerdo con la Tabla 3.

Tabla 3: Toma de muestras 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 cien (100) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a ser analizada.

10.1.1.2 - Para cinco (5) o más envases, se deberán retirar como mínimo 30 (treinta) frutos de cada envase, se homogeneizará y se formará una muestra de 100 (cien) frutos para su análisis.

10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se deberá verificar la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.2 - Se deberá verificar el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre debe estar identificado en cada envase, teniendo en cuenta las disposiciones del numeral 5.1.2 del presente RTM. Se debe informar el porcentaje de cada calibre encontrado en la muestra.

10.2.4 - Determinación de la categoría: se deben identificar visualmente los defectos graves y leves. En caso de que fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se debe cortar un mínimo de diez por ciento (10 %) de los frutos.

10.2.5 - En caso de que se encontraran dos o más defectos en el mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad de los defectos graves es la siguiente: podredumbre, daño profundo y quemado.

10.2.6 - Los defectos se deben cuantificar verificándose que coincida 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 está obligado a indemnizar o restituir los frutos dañados en el análisis.

10.2.8 - Una vez realizado el análisis, los frutos remanentes de la muestra global de trabajo se devolverán 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.

Handwritten signatures in blue, green, and black ink.