

**LVI REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS
SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y
AVALUACION DE LA CONFORMIDAD”**

ACTA Nº 03/15

AGREGADO

Asunción, 24 A 26 de agosto de 2015.

MERCOSUL/XXVII SGT Nº 3/P. RES. Nº 01/07 – Rev.1

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DO TOMATE
(REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 99/94)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão Nº 20/02 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções Nº 99/94, 38/98, 56/02 e 12/06 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade dos Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente no que diz respeito a sua identificação e classificação para fins de comercialização no âmbito do MERCOSUL e, ainda, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não tarifárias e prevenir fraudes e práticas desleais ao comércio.

Que a Resolução GMC Nº 12/06 aprovou a “Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *In Natura*”.

Que é necessária a Revisão da Resolução GMC Nº 99/94, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Tomate, visando adequá-la as Resoluções GMC Nº 38/98 e Nº 12/06.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 – Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Tomate”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 – Os Organismos Nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería – Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas.

Uruguai: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Venezuela: Ministerio del Poder Popular para la Alimentación – Dirección General de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierra – Dirección General de Circuitos Agrícola Vegetal e Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral.

Art. 3 – A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 – Fica Revogada a Resolução GMC Nº 99/94.

Art. 5 – Os Estados Partes deverão incorporar a presente Resolução aos seus ordenamentos jurídicos nacionais antes de.....

LVI SGT Nº 3/CA – Asunción, VIII/2015

ANEXO

COLOR NEGRO: ITEMS ACORDADOS COLOR VERDE: ITEMS PENDIENTES

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO TOMATE

1 – OBJETIVO

Este Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do tomate in natura.

2 – ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extra-zona.

3 – DEFINIÇÕES: para efeito deste Regulamento, considera-se:

3.1 – Tomate: o fruto pertencente às cultivares comerciais oriundas da espécie *Lycopersicon esculentum* Mill. sin. *Solanum lycopersicum* L.; não processado destinado ao consumo “in natura”.

3.2 - Outras definições

3.2.1 – Identidade: conjunto de parâmetros ou características técnicas que permitem identificar ou caracterizar um produto quanto aos aspectos botânicos, de aparência, e modo de apresentação.

3.2.2 – Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permitem determinar as suas especificações quanti-qualitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que possa influenciar na utilização do produto.

3.2.3 – Defeito: qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica, física, química ou biológica, que venham a comprometer a qualidade do tomate.

3.2.3.1 – Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o fruto comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: dano por frio, dano por geada, dano profundo, imaturo, podridão, queimado ou golpe severo de sol, e sobremaduro ou passado.

3.2.3.1.1 - Dano por frio: ruptura das células causada pelo congelamento do citoplasma em função de baixas temperaturas, ocasionando perda de firmeza do fruto, coloração escura, descoloração, pardeamento das sementes, alteração do sabor e odor.

3.2.3.1.2 – Dano por geada: áreas necrosadas provocadas pela ação da geada no campo, ocasionando perda de consistência na região afetada do fruto.

3.2.3.1.3 – Dano profundo: qualquer lesão, que rompa a epiderme, expondo a polpa do fruto, estando ou não cicatrizada.

3.2.3.1.4 – Imaturo: fruto colhido antes do desenvolvimento completo das sementes, sem a formação da substância gelatinosa que envolve as mesmas, ou quando ainda não é visível o início de amarelecimento na sua região apical.

3.2.3.1.5 – Podridão: dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

3.2.3.1.6 – Queimado ou golpe severo de sol: alteração na epiderme afetando a polpa, provocada pela ação do sol, caracterizado por uma cor marrom.

3.2.3.1.7 – Sobremaduro: fruto que apresenta um avançado estágio de maturação ou senescência, caracterizado principalmente pela perda de firmeza.

3.2.3.2 – Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o fruto não restringem ou inviabilizam a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: dano superficial, deformado, mancha e ocado.

3.2.3.2.1 – Dano superficial: lesão de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas, que não rompe a epiderme do fruto.

3.2.3.2.2 – Deformado: alterações ou desvios da forma característica da cultivar.

3.2.3.2.3 – Mancha: alteração na coloração do fruto, qualquer que seja a sua origem. Será considerado defeito quando a parte afetada superar 5% (cinco por cento) da superfície do fruto.

3.2.3.2.4 – Ocado: fruto que apresentar um espaço vazio por não ter desenvolvido o seu conteúdo locular.

3.2.4 – Formato: de acordo com o formato dos frutos, os mesmos serão identificados como:

3.2.4.1 – Oblongos: quando o diâmetro longitudinal for maior que o transversal.

3.2.4.2 – Redondos: quando o diâmetro longitudinal for menor ou igual ao transversal.

3.2.5 – Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger e conservar o produto, facilitar o seu transporte e manuseio, permitindo a devida identificação.

3.2.6 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à identidade e apresentação.

OBS:

Brasil, Paraguay y Venezuela acuerdan mantener el concepto como está

Argentina y Uruguay proponen incluir la palabra Calidad en la definición de lote.

3.2.7 - Produto a granel: produto exposto a venda ao consumidor final sem nenhum tipo de embalagem.

3.2.8 Tomate firme: o fruto que não apresenta sinais de amolecimento, não cedendo quando submetido à pressão manual.

3.2.9- Tomate limpo: o fruto livre de impurezas tais como terra, areia, matéria orgânica ou qualquer outra substância que afete a aparência do mesmo.

3.2.10 - Umidade externa anormal: aquela que se apresenta na superfície do fruto não proveniente da condensação.

4 – REQUISITOS GERAIS

4.1. Os tomates deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãos, inteiros, limpos, firmes e coloração uniforme. Não apresentarem elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, estarem livres de umidade externa anormal e isentos de odor estranho que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; independente da categoria a que pertença, e respeitadas as disposições especiais e tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico.

4.2. O lote de tomate que não atender os requisitos gerais não poderá ser comercializado para consumo in natura na forma em que se apresenta, podendo ser rebeneficiado, conforme o caso, para enquadramento neste regulamento técnico ou destinado para outros fins que não seja o uso proposto.

5 – CLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os tomates serão classificados em Calibres e Categorias.

5.1.1 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal dos frutos, os tomates serão classificados conforme estabelecido na Tabela 1.

TABELA 1. Calibres de tomates expressos em milímetros

Calibres	MAIOR Diâmetro TRANSVERSAL DO FRUTO (mm)
1	Menor que 50
2	Maior ou igual a 50 e menor que 70
3	Maior ou igual a 70 menor que 100
4	Maior que 100

5.1.1.1 - Para os tomates cujo diâmetro seja menor que 50 mm, a diferença máxima permitida entre os frutos de maior e o menor diâmetro, contidos numa mesma embalagem, será de 15 mm (quinze milímetros).

5.1.1.2 - Tolerância: permite-se a mistura de calibres dentro de uma mesma embalagem desde que a somatória dos frutos não supere 10% (dez por cento) e os frutos pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.1.2.1 - O número de embalagens que supere a tolerância de calibre não poderá exceder a 20% das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostradas for igual ou superior a 100.

5.1.1.2.2 – A embalagem que não atender às disposições referentes à tolerância de calibres deverá ser rebeneficiada para enquadramento no calibre correspondente e reetiquetada.

5.1.1.3 A classificação por calibre não se aplica aos tomates em racimos e nem aos tomates comercializados a granel no varejo, e não é obrigatória para os tomates da categoria 2.

5.1.2 – Categoria: os tomates serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 deste Regulamento. São elas: Categoria Extra ou Cat. Extra; Categoria 1 ou I, ou Cat. 1 ou I; Categoria 2 ou II, ou Cat. 2 ou II.

Tabela 2 – Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em percentual de unidades da amostra.

Categorias	Defeitos Graves						Total de Defeitos	
	Podridão	Imaturo	Dano Profundo	Queimado	Dano por Geada	Sobremaduro	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	1	2	5
Categoria 1	1	3	1	2	2	3	4	10
Categoria 2	2	5	2	3	4	5	7	15

OBS: Venezuela propone valor cero (0) para las tolerancias de los defectos pudrición y sobremaduro, para todas las categorías.

Las delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay acuerdan mantener los valores que se encuentran en la tabla.

5.1.2.1. – Será considerado como Fora de Categoria o lote de tomate que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves ou o total de defeitos leves excedendo os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2 deste Regulamento, devendo ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em Categoria.

5.1.2.1.1. - No caso da impossibilidade de rebeneficiamento do lote para enquadramento em Categoria, em função da natureza do Defeito, o lote não pode ser destinado ao consumo *in natura*, podendo ser destinado à indústria ou a outra finalidade, conforme o caso.

5.1.2.2. Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, sendo proibida a sua comercialização e internalização, o lote de tomate que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

- I - mau estado de conservação, incluindo dano generalizado por frio ou por altas temperaturas, bem como qualquer outro fator que resulte em deterioração generalizada do produto;
- II - mais de 10 % (dez por cento) de podridão ou mais de 30% (trinta por cento) de frutos sobremaduros; e
- III - odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

5.2 – Não será permitida a mistura de tomates de diferentes formatos dentro de uma mesma embalagem. Ocorrendo, o lote deverá ser rebeneficiado.

5.2.1. Para o tomate comercializado a granel no varejo será permitida a mistura de tomates de diferentes formatos.

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os tomates deverão ser acondicionados em lugares ou locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados, a fim de evitar defeitos prejudiciais a qualidade e conservação dos mesmos.

6.2 – Os materiais utilizados no acondicionamento do tomate deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de um material que não provoque alterações internas ou externas nos frutos.

6.3 – Será permitida a utilização de papel ou selos com indicações comerciais, desde que os mesmos não apresentem tintas, colas ou qualquer outra substância em concentrações prejudiciais à saúde.

6.4 – Os itens 6.2 e 6.3., bem como as especificações quanto à confecção e a capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação MERCOSUL correspondente.

7 – MODOS DE APRESENTAÇÃO

7.1 – A apresentação do tomate para a comercialização poderá ser:

7.1.1 – Em caixas: soltos ou em racimos.

7.1.2 – Em sacos, sacolas, bandejas ou qualquer outra embalagem utilizada para venda direta ao consumidor final, soltos ou em racimos.

7.1.3 – A granel, sobre um recipiente adequado.

8 – CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 – Resíduos de Agrotóxicos: Deve atender ao regulamento técnico MERCOSUL “De critérios para o reconhecimento de limites máximos de resíduos de agrotóxicos em produtos vegetais in natura”

8.2 – Outros Contaminantes: Os tomates deverão cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no Regulamento Técnico MERCOSUL específico.

9 – ROTULAGEM

9.1 – A rotulagem ou marcação deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

9.1.1 – Relativas à identificação do produto e seu responsável:

9.1.1.1 – Nome do produto

9.1.1.2 – Formato: Deverá ser informada no caso em que o produto não esteja visível do exterior da embalagem.

9.1.1.3 – Nome e endereço do embalador, importador, exportador e identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso.

9.1.1.4 – Conteúdo líquido.

9.1.1.5 - Identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador.

9.1.2 – Relativas à classificação:

9.1.2.1 – Calibre, que pode ser o código ou o intervalo de diâmetro correspondente.

9.1.2.2 – Categoria.

9.1.3 – Data do acondicionamento.

9.1.4 – País de origem, quando for o caso

9.1.5 – Região de Origem, opcional.

9.2 – As embalagens devem ser rotuladas de forma legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção.

9.3 – A rotulagem nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras, precisas e no idioma do país de destino.

9.4 - Os tomates comercializados a granel, no varejo, deverão ser identificados com o nome do produto e o país de origem, quando for o caso.

10 – AMOSTRAGEM

10.1 – A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com o que segue:

10.1.1 – Amostragem: de acordo com a Tabela 3 deste Regulamento.

Tabela 3: Tomada de amostra no Lote.

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a amostrar
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
Mais de 10.000	raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote.

10.2 - Metodologia de análise

10.2.1 - As embalagens amostradas de acordo com a tabela 3, irão constituir a amostra de trabalho.

10.2.2 - Verificar a ocorrência de fatores desclassificantes.

10.2.3. - Verificar o atendimento dos requisitos gerais.

10.2.4. - Determinação do Calibre: o calibre deve ser identificado em cada embalagem, observando o estabelecido no item 5.1.1. deste Regulamento Técnico, devendo ser informado o percentual de cada calibre encontrado no lote.

10.2.5 – Determinação da Categoria: identificar os defeitos graves e leves visualmente. Se for necessária a verificação da ocorrência de defeitos internos, corta-se no mínimo 10% (dez por cento) dos frutos.

10.2.6 - Se for encontrado dois ou mais defeitos no mesmo fruto, aquele de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: Podridão, Dano Profundo, Queimado, Dano por Geada, Sobremaduro e Imaturo.

10.2.7 – Quantifica-se os defeitos verificando-se o seu enquadramento na Tabela 1, determinando a Categoria correspondente.

10.2.8 – O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir os frutos danificados em função da análise.

10.2.9 – Após efetuada a classificação, os frutos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.