

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE  
(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 99/94)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 99/94, 38/98, 56/02 y 12/06 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 la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales *In Natura*”.

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC N° 99/94, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y N° 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate”, 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° 99/94.

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

**LX SGT N° 3 – Buenos Aires, 21/IV/17**

## ANEXO

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

#### 1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de tomate *in natura* luego de acondicionado y envasado.

#### 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

**3 - DEFINICIONES:** a los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1 - Tomate: el fruto perteneciente a los cultivares comerciales originarios de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill sin. *Solanum lycopersicum* L.; destinado al consumo *in natura*.

3.2 - Otras definiciones:

3.2.1 - Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto en cuanto a 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 las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, 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 comprometan la calidad del tomate.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: daño por frío, daño por helada, daño profundo, inmadurez, podredumbre, quemado o golpe severo de sol, y sobremadurez.

3.2.3.1.1 – Daño por frío: pérdida de firmeza del fruto, coloración oscura, pardeamiento de las semillas, alteración del sabor y olor, producidos por las bajas temperaturas.

3.2.3.1.2 - Daño por helada: Fruto que presenta pérdida de firmeza y zonas necrosadas (muerte de tejido).

3.2.3.1.3 - Daño profundo: cualquier lesión no cicatrizada que rompa la epidermis, exponiendo la pulpa del fruto.

3.2.3.1.4 – Inmadurez: fruto cosechado antes del desarrollo completo de las semillas, sin la formación de la sustancia gelatinosa que envuelve a las mismas o cuando aún no es visible el inicio de amarillamiento en su región apical.

3.2.3.1.5 - Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.6 - Quemado o golpe severo de sol: alteración de la epidermis que afecta la pulpa, provocada por la acción del sol y caracterizada por un cambio de color de la piel (amarillo y/o marrón).

3.2.3.1.7 - Sobremadurez: fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado principalmente por la pérdida de firmeza

3.2.3.2 - Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: daño superficial, deformado, mancha y fruto hueco.

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

3.2.3.2.2 - Deformado: alteraciones o desvíos de la forma característica del cultivar.

3.2.3.2.3 - Mancha: alteración en la coloración del fruto cualquiera sea su origen. Será considerado defecto cuando la parte afectada supere el cinco por ciento (5%) de la superficie del fruto.

3.2.3.2.4 - Fruto hueco: fruto que presenta espacios vacíos por no haber desarrollado el contenido locular.

3.2.4 - Forma: los frutos de acuerdo con su forma serán identificados como:

3.2.4.1 - Oblongos: Cuando el diámetro longitudinal es mayor que el transversal.

3.2.4.2 - Redondos: Cuando el diámetro longitudinal es menor o igual al transversal

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

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

3.2.7 - Producto a granel: producto expuesto a la venta al consumidor final sin ningún tipo de envase.

3.2.8 - Tomate firme: fruto que no presenta signos de reblandecimiento que no cede cuando es sometido a presión manual.

3.2.9 - Tomate limpio: fruto libre de impurezas tales como tierra, arena, materia orgánica o cualquier otra sustancia que afecte la apariencia del mismo.

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

#### 4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 - Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, estar sanos, limpios, enteros, firmes y ser de coloración uniforme. No presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de tomate que no se ajuste a los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

#### 5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Los tomates serán clasificados en Calibres y Categorías.

5.1.1 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los frutos, los tomates serán clasificados en rangos de calibres.

TABLA 1. Calibres para tomates expresados en milímetros.

CALIBRES	MAYOR DIÁMETRO TRANSVERSAL DEL FRUTO (mm)
1 (*)	Menor de 35
2	Mayor o igual a 35 y menor que 50
3	Mayor o igual a 50 y menor que 70
4	Mayor o igual a 70 y menor que 100
5	Mayor o igual que 100

(\*) Exclusivo para tomate cereza o cherry

5.1.1.1 - Para los tomates cuyo diámetro sea mayor que 35 mm, la diferencia máxima permitida entre los frutos de mayor y de menor diámetro, contenidos en un mismo envase, será de 15 mm (quince milímetros).

5.1.1.2 - Tolerancia de calibre: En todas las categorías se permite una tolerancia total del 10% (diez por ciento) en número o en peso de tomates que no cumplan

los requisitos de calibre, siempre y cuando los frutos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2.1 - El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder a 20% (veinte por ciento) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados fuera igual o superior a 100.

5.1.1.2.2 - Los envases del lote que no se ajusten a las disposiciones referentes a tolerancia de calibres deberán ser reclasificados y reetiquetados para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.1.3 - La clasificación por calibres no se aplica a los tomates en racimos ni a los comercializados a granel ni al por menor, y no es obligatoria para los tomates de la categoría 2.

5.1.2 - Categorías: Los tomates serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 de este Reglamento. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 ó I o Cat. 1 ó I; Categoría 2 ó II o Cat. 2 ó II

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresado en porcentaje de unidades (tomates) en la muestra.

Categorías	Defectos Graves						Total de Defectos	
	Podredumbre	Inmadurez	Daño Profundo	Quemado	Daño por Helada y/o frío	Sobremadurez	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	1	2	5
Categoría 1	1	3	1	2	2	3	4	10
Categoría 2	2	5	2	3	4	5	7	15

5.1.2.1 - Será considerado como fuera de categoría, al lote de tomates que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves aisladamente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves que exceden los límites máximos establecidos para la categoría 2, de la tabla 2 de este reglamento, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

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

5.1.2.3 - Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, prohibiendo su comercialización interna, el lote de tomates que presenta una o más situaciones indicadas a seguir:

I - mal estado de conservación, incluyendo daño generalizado por frío o por altas temperaturas, así como cualquier otro factor que resulte del deterioro generalizado del producto;

- II - más del 10 % (diez por ciento) de podredumbre o más del 30 % (treinta por ciento) de frutos con Sobremadurez; y
- III - olor extraño, no propio del producto que no pueda utilizarse para el consumo humano.

5.2 - No será permitida la mezcla de tomates de diferentes formas dentro de un mismo envase. Si ocurriera tal situación, el lote deberá ser reclasificado.

5.2.1 - Para el tomate comercializado a granel o al por menor será permitida la mezcla de tomates de diferentes formas.

## **6 - ENVASADO Y EMPAQUE**

6.1 – Los tomates deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar de modo de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

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

6.3 - Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que los mismos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

## **7 - MODOS DE PRESENTACIÓN**

7.1 - En envases con un peso neto de hasta 22 kg (veintidós kilogramos), excepto el tomate tipo cereza o *cherry* que se admitirá hasta 10 kg (diez kilogramos).

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

7.3 - Para la venta directa al consumidor final podrán ser presentados en envases utilizado para tales efectos.

7.4 - A granel en puntos de venta minoristas.

## **8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD**

8.1 - Residuos de Agroquímicos: Los tomates deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros Contaminantes: Los tomates deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico específico del MERCOSUR.

## **9 - ROTULADO**

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

9.2 - El rotulado o etiquetado deberá contener como mínimo, las siguientes informaciones:

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

9.2.1.1 - Nombre del producto

9.2.1.2 - Forma: Deberá identificarse en caso en que el producto no sea visible en el exterior del envase.

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

9.2.1.4 - Peso neto.

9.2.1.5 - Identificación del lote, que es de responsabilidad del empacador.

9.2.2 - Relativas a la clasificación:

9.2.2.1 - Calibre, que puede ser un código o intervalo de diámetro correspondiente.

9.2.2.2 - Categoría

9.2.3 - Fecha de empaque.

9.2.4 - País de origen.

9.2.5 - Región de origen, opcional.

9.3 - El rotulado de los envases deberá asegurar informaciones correctas, claras, precisas y en el idioma del país de destino.

9.4 - Los tomates comercializados a granel, y al por menor, deberán ser identificados con el nombre del producto y el país de origen, si se trata de un producto importado.

## **10 - MUESTREO y ANALISIS:**

10.1 - Muestreo: la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la Tabla 3:

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 unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose 100 (cien) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - Para 5 (cinco) o más unidades, se retirarán como mínimo 30 (treinta) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de 100 (cien) frutos 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, teniendo en cuenta lo establecido en el ítem 5.1.1. del Reglamento Técnico. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

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 los defectos internos, se deberá cortar un mínimo de 10 % (diez por ciento) de los frutos.

10.2.5 - Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: Podredumbre, Daño Profundo, Quemado, Daño por Helada o Frío, Sobremadurez e Inmadurez.



10.2.6 - Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la tabla 2, determinando a la categoría que le corresponde.

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

10.2.8 - Una vez realizado el análisis, los frutos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

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