

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 12/06

**ESTRUCTURA Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE
REGLAMENTOS TÉCNICOS MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE
PRODUCTOS VEGETALES *IN NATURA***

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 32/92 y Nº 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de los alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente en lo que respecta a su identificación y clasificación para fines de comercialización en el ámbito del MERCOSUR, y también preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales en el comercio.

Que la Resolución GMC Nº 32/92 aprobó el Reglamento Técnico para Fijación de Identidad y Calidad de los Alimentos.

Que los alimentos, de origen vegetal *in natura*, en función de sus particularidades, requieren una reglamentación específica sobre algunos aspectos relativos a su Identidad y Calidad.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art.1- Aprobar el Documento “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales *in natura*”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art.2- Esta Resolución no necesita ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes, por reglamentar aspectos de la organización o del funcionamiento del MERCOSUR.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO

ESTRUCTURA Y CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE REGLAMENTOS TÉCNICOS MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES *IN NATURA*

TÍTULO: REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE (nombre común del producto).

1 - OBJETIVO

Deberá expresar que el Reglamento tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad del producto considerado.

2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

3 - DEFINICIONES

3.1 Definición del Producto: se deberá indicar la parte del vegetal que se está reglamentando, el nombre común, el nombre botánico en latín, en itálico, seguido si es necesario, del nombre del autor, nombre de la variedad comercial, y el destino para consumo humano, de forma *in natura*. De acuerdo a la naturaleza del producto, se podrá incluir el uso industrial.

3.2 Otras Definiciones: deberán ser enumeradas, identificadas individualmente como subítems, y definidas todas las expresiones y terminologías, así como los factores de calidad y parámetros que de alguna forma sirvan para identificar y clasificar el producto considerado. Para una mejor comprensión del Reglamento, se debe definir, describir y caracterizar claramente todos los factores que pudieran tener influencia directa en la clasificación del producto, tales como: daños, defectos, atributos, entre otros.

3.3 Las terminologías para las cuales no exista una traducción fidedigna, deberán ser mencionadas en el Reglamento Técnico en los dos idiomas (español y portugués).

4 - REQUISITOS

4.1 REQUISITOS GENERALES: Deberán ser mencionados aquellos requisitos de carácter genérico del producto considerado, tales como: estar entero, sano, limpio, exento de olor y sabor extraños al producto, entre otros; independientemente del tipo o categoría al que pertenezca, y respetar las disposiciones especiales y tolerancias previstas en el reglamento específico.

4.2 OTROS REQUISITOS: Se podrán establecer, en el caso en que corresponda, disposiciones relativas a requisitos físicos, químicos y biológicos.

5 - CLASIFICACIÓN

Comprende la diferenciación que un mismo producto puede tener, en función de criterios de clasificación preestablecidos con base en conceptos técnicos o comerciales.

Criterios:

a) Se deberá, cuando corresponda, considerar la existencia de normas internacionales, regionales, sub-regionales o nacionales, así como la reglamentación técnica aprobada internacionalmente, como referencia.

b) La clasificación de un producto deberá permitir una clara diferenciación entre los posibles tipos o categorías, de acuerdo con su calidad.

c) Podrá contemplar factores intrínsecos y extrínsecos del producto y aspectos comerciales.

d) Deberá posibilitar el ordenamiento del producto en función de variedades, tamaño, peso, diámetro, formato, coloración de pulpa o epidermis, entre otras variables, independientemente de su calidad.

e) Cuando el producto también sea clasificado de acuerdo con las variables previstas en el ítem anterior, deberán preverse las respectivas tolerancias para los parámetros considerados.

f) Las tolerancias de defectos admitidas para cada tipo o categoría podrán ser establecidas por la intensidad de sus defectos, o por la frecuencia de los mismos, dependiendo de la metodología a ser utilizada para clasificar el producto considerado.

g) Se podrá adoptar también, las dos modalidades de tolerancia, en un mismo Reglamento Técnico, o sea, tener una modalidad básica, para la mayoría de los defectos, y para determinados defectos específicos, otra modalidad.

6 - ENVASES Y ACONDICIONAMIENTO

Se deberá indicar, cuando corresponda el caso, las características de los envases y de los materiales a ser utilizados en el interior de los mismos

Criterios:

a) Se deberá considerar que los envases y los materiales utilizados para el acondicionamiento del producto en el interior de los mismos, deberán ser limpios, atóxicos y que permitan la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del mismo.

b) También se podrá prever la utilización de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre que los mismos no presenten tintas, colas o cualquier otra sustancia perjudicial a la salud, tanto por su composición como por su concentración.

7 - MODOS DE PRESENTACIÓN

Se deberá mencionar y describir las formas en que el producto se presentará para su comercialización.

Criterios:

a) En este ítem, se podrán prever los modos de presentación especiales y/o específicos, cuando se trate de la comercialización de un producto al por menor.

b) Se deberá prever que el contenido de cada envase, incluida la parte visible, o el lote (para productos presentados a granel) sea homogéneo y esté constituido únicamente por el producto en cuestión, del mismo origen, calidad y calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres).

c) Además para Reglamentos específicos se podrá estipular la homogeneidad de variedades de tipo comercial, coloración, modo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto.

8 - ADITIVOS

Cuando se permita el uso de aditivos deberán ser listados y cumplir la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

9 - CONTAMINANTES

9.1 Residuos de Plaguicidas: Los productos no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

9.2 Otros Contaminantes: Los productos no deberán exceder los límites máximos para residuos establecidos en la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

10 - PESOS Y TOLERANCIAS

Las tolerancias relativas a los pesos netos de los productos se regirán según lo establezca la reglamentación MERCOSUR correspondiente.

11 - ROTULACIÓN

11.1 Rotulación obligatoria: se deberá indicar la siguiente información:

11.1.1 Identificación del producto y de su responsable.

11.1.2 Clasificación.

11.1.3 Origen del producto.

11.1.4 Fecha de empaque, cuando corresponda

11.1.5 Peso neto, cuando corresponda

11.2 Rotulación facultativa:

Se podrá presentar cualquier información adicional o complementaria siempre que no esté en contradicción con la información obligatoria.

Cuando se trate de productos comercializados no empacados, las informaciones obligatorias deberán constar en la documentación que los acompaña, con excepción de los puntos 11.1.4 y 11.1.5.

12 - MÉTODOS DE ANÁLISIS

Siempre que sea necesario verificar los parámetros o requisitos físicos, químicos y biológicos del producto, previstos en el Reglamento Técnico específico, deberán ser indicados los métodos analíticos correspondientes.

Para tal fin, deberán ser considerados los métodos de análisis internacionalmente aceptados.

13 - MUESTREO

Se deberá establecer en el Reglamento Técnico específico, un procedimiento para muestreo que contemple la conformación de la muestra de trabajo, la metodología de análisis y otros procedimientos complementarios necesarios para realizar la clasificación del producto considerado.

Se tomará como base prioritariamente los métodos de muestreo internacionalmente aceptados. En caso de no existir se considerarán las legislaciones vigentes en los Estados Partes.

14 - REFERENCIAS

Deberán ser enumeradas las normativas que fueran consideradas para la elaboración del Reglamento específico, o que fueran necesarias para la aplicación del mismo.