

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE DO
PIMENTÃO**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, as Resoluções Nº11/93, 91/93 do Grupo Mercado Comum, e a Recomendação Nº66/96 do SGT - 3 "Regulamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes acordam com a harmonização do Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para comercialização do Pimentão.

Que a harmonização do supracitado Regulamento, visa sobretudo, a uniformização de normas técnicas específicas, para a comercialização do pimentão, dando cumprimento ao estabelecido no Tratado de Assunção.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 Aprovar o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e de Qualidade do Pimentão, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir, por razão de Identidade e de Qualidade, a comercialização do pimentão que cumpra com o estabelecido na presente Resolução.

Art. 3 Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regimentais e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicarão o texto da mesma ao Grupo Mercado Comum, através da Secretaria Administrativa.

Art. 4 As autoridades competentes responsáveis pela implementação da presente Resolução, serão:

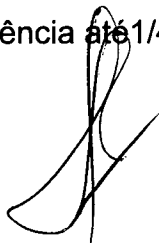
BRASIL: Ministério da Agricultura e do Abastecimento

ARGENTINA: Ministério da Economia e Obras e Serviços Públicos - Secretaria da Agricultura, Pesca e Alimentação - Instituto Argentino de Sanidade e Qualidade Vegetal

PARAGUAI: Ministério de Agricultura e Ganaderia

URUGUAI: Ministério de Ganaderia, Agricultura e Pesca

Art. 5 A presente Resolução entrará em vigência até 1/4/97.



XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96



REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA A FIXAÇÃO DA IDENTIDADE E QUALIDADE DO PIMENTÃO (MORRÓN O PIMIENTO DULCE)

1. ALCANCE:

O presente Regulamento tem por objeto definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do pimentão, destinado ao consumo *in natura*, a ser comercializado no âmbito do MERCOSUL.

2. DEFINIÇÕES:

2.1. Pimentão (morrón o pimiento dulce): é o fruto da espécie *Capsicum annuum* L.

2.2. Defeitos Graves:

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

2.2.2. Murcho (flacidez) : fruto sem turgescência, enrugado ou sem brilho. Aplica-se aos frutos que estejam com a coloração total ou parcialmente verde.

2.2.3. Queimado: fruto que apresenta área descolorida e/ou necrosada, provocada pela ação do sol e/ou geada.

2.2.4. Dano: ferida ou lesão não cicatrizada de origem diversa.

2.3. Defeitos Leves :

2.3.1. Dano: ferida ou lesão cicatrizada de origem diversa.

2.3.2. Manchado: alteração na coloração normal do fruto, não proveniente da evolução do estágio de maturação do mesmo.

2.3.3. Deformado: desvio acentuado na forma característica do cultivar.

2.3.4. Falta de pedúnculo: ausência total de pedúnculo.

2.3.5. Estria: fenda superficial na cutícula, de natureza não progressiva.

2.3.6. Murcho (flacidez): fruto sem turgescência, enrugado ou sem brilho. Aplica-se ao fruto que esteja com a coloração diferente de verde.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SOBRE TÉCNICAS ANALÍTICAS

4. COMPOSIÇÃO E QUALIDADE:



4.1. Classificação - o pimentão será classificado em :

Grupo: por sua forma;

Classe (Calibre): por seu maior diâmetro transversal e comprimento;

Categoria: por sua qualidade.

4.1.1. Grupo - de acordo com o formato do fruto em:

4.1.1.1. Quadrado: fruto cujo diâmetro longitudinal é igual ou superior ao diâmetro transversal, terminando em mais de uma ponta.

4.1.1.2. Cônico (alargado): fruto cujo diâmetro longitudinal é maior que o diâmetro transversal, terminando em uma só ponta.

4.1.1.3. Cordiforme: fruto em forma de coração, cujo diâmetro longitudinal é igual ou similar ao diâmetro transversal, terminando em uma só ponta.

4.1.2. Classe (Calibre): cada grupo será ordenado por seu maior diâmetro transversal além do comprimento para as formas quadrada e cônica.

4.1.2.1. Quadrado:

CLASSE	COMPRIMENTO
Graúdo (largo)	> 100mm
Médio (semilargo)	> 80 <= 100mm
Miúdo (corto)	> 50 <= 80mm

4.1.2.2. Cônico (alargado):

CLASSE	COMPRIMENTO
Graúdo	> 120mm
Médio	> 90 <= 120mm
Miúdo	> 60 <= 90mm

4.1.2.3. Cordiforme:

CLASSE	DIÂMETRO
Graúdo	> 70mm
Médio	> 50 <= 70mm
Miúdo	> 40 <= 50mm

NOTA: Não será permitido dentro de uma mesma embalagem, diferenças de diâmetro maiores que 20mm entre o menor fruto e o maior fruto para os grupos Quadrado e Cônico. Para o grupo Cordiforme, dentro de uma mesma embalagem, não será permitido diferenças de comprimento que excedam 20mm entre o menor e o maior fruto.

Tolerâncias - Permite-se uma mistura de até 5% de frutos de classes imediatamente superior e/ou inferior numa mesma embalagem.

Permite-se até 20% de embalagens amostradas que não cumpram as tolerâncias de Classe (Calibre).

Não se permite a mistura de grupos dentro de uma mesma embalagem.

4.1.3. Categoria:

De acordo com as tolerâncias de defeitos estabelecidas na Tabela I, o pimentão será classificado em três (3) categorias a saber: EXTRA, I e II.

TABELA I - LIMITES MÁXIMOS DE DEFEITOS POR CATEGORIA EXPRESSOS EM PERCENTAGEM DE UNIDADES DA AMOSTRA

CATEGORIA	PODRIDÃO	MURCH	QUEIMAD	DANO	TOTAL DE DEFEITOS		TOTAL GERAL
					GRAVES	LEVES	
EXTRA	1	1	1	1	1	5	5
I	1	2	1	1	3	10	10
II	1	3	2	2	5	15	15

A determinação das percentagens será realizada sobre o total de amostras extraídas, efetuando-se o cálculo com base no número de frutos.

4.1.4. O lote que não cumprir com os requisitos previstos neste Regulamento, no momento da inspeção, poderá ser reclassificado, reembalado e/ou reetiquetado para ajustar-se à ele.

4.1.5. Não se autorizará a reclassificação de lotes que apresentem podridão úmida acima de 5%, os quais serão recusados.

4.2. Requisitos Gerais: os pimentões deverão ter as características do cultivar bem definidos, sem umidade externa anormal, inteiros, limpos e sem odor e sabor estranhos. O cálice e o pedúnculo do fruto deverão apresentar-se sadios.

4.3. Requisitos Físicos, Químicos e Microbiológicos: não será permitida a comercialização de pimentão que apresentar resíduos e outros elementos nocivos para a saúde humana, acima dos limites admitidos no âmbito do MERCOSUL.

4.4. Os parâmetros deste regulamento correspondem a valores referenciais de inspeção na "fronteira".

5. CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

As condições de acondicionamento, armazenamento e transporte, deverão assegurar a perfeita conservação e qualidade do produto.

6 .TOMADA DE AMOSTRA

A tomada de amostra será feita de acordo com o Regulamento MERCOSUL de Amostragem, a ser definido. Enquanto não houver esta definição, aplicar-se-á a seguinte Tabela:

NÚMERO DE CAIXAS QUE COMPÕEM O LOTE	NÚMERO DE CAIXAS A RETIRAR
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 1000	1% do lote
acima de 1000	raíz quadrada do n° de unidades do lote

6.1. Os volumes retirados conforme a tomada de amostra, devem ser analisados na sua totalidade.

6.1.1. O interessado terá direito a solicitar uma reconsideração do resultado da classificação, para qual disporá de um prazo de vinte e quatro horas (24h) e neste caso proceder-se-á uma nova amostragem.

7. EMBALAGEM E ROTULAGEM

7.1. Os pimentões serão acondicionados em embalagens novas, secas, limpas, de material que não provoquem alterações externas ou internas nos frutos e que não transmitam odor ou sabor estranho aos mesmos. A capacidade das mesmas não poderá exceder 15 kg.

Será permitido o uso de etiquetas com propaganda comercial, desde que sejam confeccionadas com material atóxico.

7.2. As embalagens deverão ser rotuladas ou etiquetadas em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

nome do produto
nome do cultivar
grupo
classe (calibre)

(*)

(*)

(**)

tipo ou categoria	(*)	
peso líquido	(*)	
nome e domicílio do importador	(*)	(**)
nome e domicílio do embalador	(*)	(**)
nome e domicílio do exportador	(*)	(**)
país de origem		
zona de produção		(**)
data do acondicionamento	(*)	(**)

NOTA: (*) admitir-se-á um carimbo ou etiquetas auto-adesivas para indicar as informações assinaladas,

(**) optativo de acordo com a legislação vigente no país de destino.

7.3. Tolerâncias - Permite-se até 8% para mais ou 2% para menos no peso líquido indicado. Permite-se até 20% de embalagens que superem esta tolerância.