

MERCOSUR/GMC/RES N° 85/96

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA FRUTILLA

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, el artículo 10 de la Decisión n° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación n° 37/96 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario fijar la Identidad y Calidad de la Frutilla destinada al consumo humano;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias de las actuales reglamentaciones nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Frutilla, que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir por razones de Identidad y Calidad la comercialización de Frutillas que cumplan con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art. 4 - Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a terceros países.

Art. 5 - En función de lo establecido en la Resolución N° 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los países miembros encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina: Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos - Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Brasil: Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 6 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/01/97.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTILLA (MORANGO)

1. ALCANCE:

Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de frutilla destinada al consumo "in natura", que se comercialice en el ámbito del MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

2.1. FRUTILLA: Es la fruta proveniente de las variedades o cultivares del género Fragaria.

2.2. DEFECTOS GRAVES

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

2.2.2. Sobremaduros (passada): Fruta que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado por una coloración púrpura y pérdida de firmeza.

2.2.3. Cara de Gato: Fruta fuertemente deformada debido a polinización defectuosa.

2.3. DEFECTOS LEVES

2.3.1. Daño: Herida o lesión de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas.

2.3.2. Mancha: Alteración en la coloración normal de la especie cualquiera sea su origen. Se considera defecto siempre que afecte la pulpa. Asimismo se considerará defecto cuando supere el diez por ciento (10%) de la superficie de la fruta.

2.3.3. Ausencia de cáliz: Fruta sin cáliz.

2.3.4. Deformada: Desviaciones manifiestas de la forma característica del cultivar. Incluido fasciación.

2.3.4.1. Fasciación: Fruta deformada debido a la polinización defectuosa.

2.3.5. Inmadura: Fruta que presenta hasta la mitad (1/2) de su superficie sin el color característico de la variedad.

3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS.

4. COMPOSICION Y CALIDAD

4.1. Clasificación: Las frutillas (morangos) serán clasificadas en calibres (classes) y categorías (tipos).

4.1.1. Calibres (classes): Las frutillas serán clasificadas según el mayor diámetro transversal en dos:

Calibres (classes)	Mayor diámetro transversal (mm)
1	>25
2	>15 ≤ 25

NOTA: En la clase 1 el diámetro entre la fruta más grande y la menor no podrá exceder de 10 mm en cada envase.

Tolerancia: Se admitirá hasta un quince por ciento (15%) de unidades no perteneciente al calibre.

El número de envases que no cumplan la tolerancia de calibre no podrá exceder el 20% del número de unidades muestreadas.

4.1.2. Categorías (tipos): de acuerdo con las tolerancias de defectos, las frutillas se clasificarán en los grados indicados en la tabla I.

TABLA I
% TOTAL DE DEFECTO EN LA MUESTRA

CATEGORIA	Graves			Total Defectos	
	Sobremadura (passada)	Podredumbre	Cara de Gato	Graves	Leves
EXTRA	2	1	0	2	5
CATEGORIA I	3	1	2	3	10

Nota: Cuando todas las frutas contenidas en un envase sean fasceadas (borboleta), no será considerado defecto.

4.3. Requisitos generales: Las frutas deberán tener las características del cultivar bien definidas, ser fisiológicamente desarrolladas, sanas, enteras,

limpias y presentarse libres de olor y sabor extraños y de humedad externa anormal.

4.4 Otros requisitos: No será permitida la comercialización de frutilla que presente residuos y otros elementos nocivos para la salud, por encima de los límites admitidos entre los países miembros del MERCOSUR.

4.5. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales en frontera.

4.6. El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este Reglamento al momento de la inspección, no podrá ser reclasificado, permitiéndose el retiquetado si corresponde.

5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Deberán asegurar una adecuada conservación del producto.

6. TOMA DE MUESTRAS

La toma de muestras se efectuará de acuerdo al Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Mientras esta no exista se aplicará la siguiente tabla:

TABLA II

Número de unidades que componen el lote	Mínimo de unidades a muestrear
001 - 010	01
011 - 100	02
101 - 300	04
301 - 500	05
501 - 10.000	1% del lote
Más de 10.000	Raíz cuadrada del número de unidades a muestrear

6.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis.

6.1.1. Los volúmenes retirados conformarán la muestra de trabajo, analizándose todo su contenido.

6.1.2. Después del análisis toda la muestra le será devuelta al interesado.

6.1.3. El interesado tendrá derecho a solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de VEINTICUATRO HORAS (24 hs). En este caso se procederá a nuevo muestreo.

7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. Envases: Las cajas, cubetas (cumbucas) y materiales utilizados deberán ser nuevos, limpios y no provocar alteraciones internas y/o externas en la fruta.

Se autoriza el empleo de material con propaganda comercial, siempre que sean atóxicos.

7.2. Rotulado

Los envases deben ser rotulados o etiquetados en lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información.

Nombre del producto	
Nombre del cultivar	*
Calibre	*
Categoría.....	*
Peso Neto	*
Nombre y Domicilio del Importador.....	*, **
Nombre y Domicilio del Empacador	*, **
Nombre y Domicilio del Exportador.....	*, **
País de origen	
Zona de Producción.....	**
Fecha de empaque.....	*

(*) Se admitirá el sellado (carimbo) o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

(**) Optativo. De acuerdo con la regulación interna de cada país.

7.3. Tolerancia:

7.3.1. Se permitirá por envase una diferencia de hasta un diez por ciento (10%) del peso neto indicado.

7.3.1. Se permitirá hasta un veinte por ciento (20%) de envases que no cumplan la tolerancia.