

IDENTIDAD Y CALIDAD DEL TOMATE

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, las Resoluciones Nos. 91/93 y 41/94 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 93/94 del SGT No 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer la identidad y calidad del tomate destinado al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias de las actuales reglamentaciones nacionales.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Artículo 1 – Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Tomate, que figura como anexo de la presente Resolución.

Artículo 2 – Los Estados Partes no podrán prohibir, ni restringir por razones de identidad y calidad, la comercialización del tomate que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Artículo 3 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguiente organismos:

Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal

Brasil: Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 4 – Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a la exportación a terceros países.

Artículo 5 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1° de enero de 1995.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE

1. ALCANCE

Este Reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, embalaje y presentación del tomate destinado al consumo "in natura", que se comercialice entre los Estados Partes. Este Reglamento no se aplica para tomate destinado a uso industrial.

2. DEFINICIONES

2.1. TOMATE: Es el fruto proveniente de la especie Lycopersicon esculentum Mill.

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. Sobremaduro (pasado): El que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado por pérdida de firmeza.

2.2.3. Quemado o Golpe Severo de Sol: Fruto que presenta zonas de color marrón por acción del sol, afectando la pulpa.

2.2.4. Daño por helada: Fruto que presenta pérdida de firmeza y zonas necrosadas provocadas por la acción de la helada.

2.2.5. Pudrición apical: Daño fisiológico caracterizado por necrosis seca en la región apical del fruto. Se considera defecto cuando supere un centímetro cuadrado de superficie (1 cm²).

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 cuando la mancha supere el diez por ciento (10 %) de la superficie del fruto.

2.3.3. Fruto hueco (ocado): Fruto que presenta vacíos producidos por el escaso desarrollo del contenido locular.

2.3.4. Deformado: Alteración o desviación de la forma normal de la variedad o cultivar.

2.3.5. **Inmaduro:** Fruto que no ha alcanzado su madurez apropiada o comercial, o cuando no se ha producido inicio de amarillamiento en la zona apical.

3. REFERENCIAS

4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1. Clasificación: Será clasificado en:

Grupo: por su forma

Subgrupo: por su color

Clase o calibre: por su tamaño

Tipo: por su calidad

4.1.1. Grupo:

De acuerdo con la forma del fruto será clasificado en dos (2) grupos:

Oblongo: Cuando el eje longitudinal es mayor que el transversal.

Redondo: Cuando el eje longitudinal es menor o igual al transversal.

4.1.2. Subgrupo:

De acuerdo al color se clasifican en:

- a) Verde maduro. Cuando hay inicio de amarillamiento en zona apical.
- b) Pintón. Cuando los colores amarillo, rosado o rojo se encuentren entre el diez (10 %) y treinta (30%) por ciento de la superficie del fruto.
- c) Rosado. Entre el treinta (30%) y sesenta (60%) por ciento del fruto es rosado o rojo (no incluye el amarillo).
- d) Rojo.(vermelho) Más del sesenta por ciento (60%) y menos del noventa por ciento (90%) del fruto presenta coloración rosada o roja.
- e) Rojo maduro (mermelho) Más del noventa por ciento (90%) de la superficie es roja.

Se permitirá en un mismo envase hasta tres (3) coloraciones consecutivas.

Tolerancia: Se admitirá hasta un veinte por ciento (20%) de envases que excedan de tres coloraciones consecutivas.

4.1.3. Clase o calibre:

Considerándose el diámetro transversal:

4.1.3.1. El tomate oblongo se ordenará en tres (3) clases:

Grande: > 60 mm

Mediano: $> 50 \leq 60$ mm

Chico: $> 40 \leq 50$ mm

4.1.3.2. El tomate redondo, a excepción del Lycopersicon esculentum variedad ceraciforme, el que se conoce como cereza, será ordenado en cuatro (4) clases:

Gigante: > 100 mm

Grande: $> 80 \leq 100$ mm

Mediano: $> 65 \leq 80$ mm

Chico: $> 50 \leq 65$ mm

En ambos grupos, el diámetro entre el fruto más grande y el menor no podrá exceder de 15 mm en cada envase.

Tolerancia: Se permite la mezcla de clase o calibre dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades no supere el diez por ciento (10%) y pertenezcan a la clase inmediatamente inferior y/o superior.

El número de envases que superen la tolerancia de clase no podrá exceder del veinte por ciento (20%) de las unidades muestreadas.

4.1.4. Tipos, grados de selección o categorías:

De acuerdo con las tolerancias de defectos, los tomates se clasificarán en los grados indicados en la tabla 1:

TABLA 1

Límites máximos de defectos por grado de selección expresado en porcentaje de unidades en la muestra.

Tipos	Defectos Graves					Totales Defectos	
	Podredumbre	Sobremaduro	Daño por Helada	Pudrición apical	Golpe severo de Sol	Graves	Leves
Extra	0	1	1	1	1	2	5
Categoría 1 o Especial o Selección	1	3	2	1	1	4	10
Categoría II o Comercial	2	5	4	2	3	7	15

El lote que no cumpla con los requisitos previstos en este Reglamento al momento de la inspección, podrá ser reclasificado y/o reetiquetado para ajustarse a él.

No se autorizará la reclasificación de lotes que presenten porcentajes de podredumbre por encima del diez por ciento (10 %), los que serán rechazados.

- 4.2.** Requisitos generales: Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, ser sanos, libres de humedad externa anormal, enteros, limpios y no presentarán elementos o agentes que comprometan la higiene del producto, ni olor y sabor extraños.
- 4.3.** Otros requisitos: No será permitida la comercialización de tomate que presente residuos y otros elementos nocivos para la salud, por encima de los límites admitidos en el ámbito del MERCOSUR.
- 4.4.** Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales “en frontera”.

5. CONDICIONES DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- 5.1.** Los tomates que se comercialicen entre los Estados Partes deberán empacarse en locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acorde a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

5.2. El transporte deberá asegurar una conservación adecuada.

6. TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

Número de Unidades que Componen el lote	Mínimo de Unidades a muestrear
001-010	01 unid
011-100	02 uni
101-300	04 unid
301-500	05 unid
501-10000	1% del lote
más de 10000	raíz cuadrada del N° de unid. del lote

6.1. Conformación de la muestra conjunta y análisis:

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

6.1.2. Para cinco (5) o más unidades, se retirarán como mínimo treinta (30) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) frutos para análisis.

6.1.3. Los restantes frutos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra de análisis en caso de ser solicitada.

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

7. ENVASES Y ROTULADO

7.1. Envases

Los tomates serán embalados en cajas nuevas, secas, limpias y que no transmitan olor y sabor extraños al producto, con un peso neto de hasta veintidós kilogramos (22 Kg.), excepto el tomate cereza que se admitirá hasta cuatro (4) kilogramos.

Tolerancia en peso neto: se permitirá por envase hasta un ocho por ciento (8%) en mas y dos por ciento (2 %) en menos del peso indicado. Se permitirá hasta un veinte por ciento (20 %) de envases que superen la tolerancia.

7.2. Rotulado

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

Nombre del producto
Nombre del cultivar
Grupo *
Clase o calibre..... *
Tipo o 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 (carimbado) o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

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