

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 98/94)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 98/94, 38/98, 12/06 y 45/17 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° 98/94, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Ajo, 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 Ajo”, 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° 98/94.

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

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO

1 - OBJETIVO

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

2 - ÁMBITO DE APLICACION

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- Ajo: bulbo perteneciente a la especie *Allium sativum* L.

3.2- Otras definiciones:

3.2.1- Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto teniendo en cuenta 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 sus especificaciones cuantitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características sensoriales, 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 ajo.

3.2.3.1- Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: flacidez, podredumbre, enmohecido, brotado y daños profundos.

3.2.3.1.1- Flacidez: bulbo que presenta uno o más bulbillos que hayan perdido su firmeza.

3.2.3.1.2 Podredumbre: daño patológico o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.3- Enmohecido: desarrollo de hongos en las túnicas externas.

3.2.3.1.4- Brotado: emisión de hojas del ápice de los bulbillos o dientes, visible a simple vista.

3.2.3.1.5- Daños profundos: lesiones de origen mecánico o fisiológico causados por plagas que atacan los bulbillos y perjudican la calidad del ajo.

3.2.3.2- Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: ramaleado, daños superficiales, deformaciones, manchado, bulbo sin túnicas, bulbo abierto, bulbo incompleto y disco roto.

3.2.3.2.1- Ramaleado: grupo de bulbillos recubiertos por hoja protectora, dándole la apariencia de un único bulbillito.

3.2.3.2.2- Daños superficiales: lesiones en las túnicas de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas.

3.2.3.2.3- Deformaciones: alteraciones o desvíos de la forma característica de la variedad o cultivar.

3.2.3.2.4- Manchado: alteración del color normal superior a 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.5- Bulbo sin túnicas: aquel que presenta más de 10% (diez por ciento) de la superficie desprovista totalmente de túnicas.

Nota: cuando el lote esté compuesto en su totalidad por bulbos sin túnicas, esto no será considerado como un defecto.

3.2.3.2.6- Bulbo abierto: aquel que presenta los bulbillos separados en más de 1/3 (un tercio) de su tamaño en la región apical.

3.2.3.2.7- Bulbo incompleto: aquel sin uno o más bulbillos.

3.2.3.2.8- Disco roto: bulbo que presenta el disco basal partido.

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

3.2.5 - Lote: cantidad definida del producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.6 – Humedad externa anormal: humedad no proveniente de la condensación que se presenta en la superficie del bulbo.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 – Los ajos deberán presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrollados, sanos, limpios, enteros, firmes y con las raíces cortadas contra la base. No deben 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 ajo que no cumpla 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 - CLASIFICACION

5.1 - Los ajos serán clasificados en Grupos, Calibres y Categorías.

5.1.1 Grupo: de acuerdo con la coloración de las túnicas de los bulbillos (dientes) se consideran blancos, rojos, violetas y coloridos.

5.1.1.1 Blanco: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración blanca.

5.1.1.2. Rojo: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración roja.

5.1.1.3 Violeta: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración violeta.

5.1.1.4 Colorido: que presenta las túnicas del bulbillo con coloración diferente de blanco, rojo o violeta, pudiendo ser mencionada la coloración correspondiente

5.1.2 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo, los ajos serán clasificados en Calibres, de acuerdo con la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

TABLA 1 - Diámetros para ajos expresados en milímetros

Calibre	Mayor diámetro transversal (mm)
1	Menor o igual a 20
2	21-30
3	31-40
4	41-45
5	46-50
6	51-55
7	56-60
8	61- 65
9	Mayor o igual a 66

5.1.2.1 - Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de 10% (diez por ciento) en número o en peso de ajos que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que los bulbos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.2.2 - El número de envases encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder a 20% (veinte por ciento) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados sea igual o superior a 100 (cien).

5.1.2.3 - El lote de ajo que no se encuadra en las disposiciones referentes a las tolerancias de calibres debe ser reclasificado y re etiquetado para la adecuación al calibre correspondiente.

5.1.3 - Categorías: los ajos serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 o I, o Cat. 1 o I; Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresados en porcentaje de bulbos en la muestra.

CATEGORÍA	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	PODREDUMBRE	ENMOHECIDO	BROTADO	DAÑOS PROFUNDOS	FLACIDEZ	GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	1	2	2	2	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	3	3	4	10	20

5.1.3.1. - Será considerado como fuera de categoría, el lote de ajos que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves que excedan los límites máximos establecidos para la Categoría 2, en la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser ajustado a una de las categorías.

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

5.1.3.3 - Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, con su comercialización interna prohibida, el lote de ajos que presente una o más de las situaciones indicadas a continuación:

I- mal estado de conservación, como cualquier factor que resulte en deterioro generalizado del producto;

II- más del 10 % (diez por ciento) de podredumbre o más del 30 % (treinta por ciento) de bulbos enmohecidos;

III- olor extraño, impropio del producto y que inviabilice su uso para consumo humano.

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1- Los ajos 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 ajos deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los bulbos.

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 - Los ajos serán envasados en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraño al producto. Los envases pueden ser cajas de cartón, madera o plástico, con capacidad para contener hasta 10 kg de bulbo, u otros debidamente autorizadas por el organismo competente.

7.2 - Se permitirá por envase hasta un 3% (tres por ciento) en más y en menos del peso indicado, siendo permitido hasta un 20% (veinte por ciento) de envases que superen esa tolerancia.

7.3 - Para la venta directa al consumidor final podrán ser utilizados envases propios para esa finalidad.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de agroquímicos: los ajos deberán cumplir con los límites máximos de residuos de agroquímicos establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: los ajos 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, 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- Denominación de venta del producto

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

9.2.1.3- Peso neto.

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

9.2.1.5 - Expresión “ajo sin túnica” cuando fuera el caso.

9.2.2- Relativas a la clasificación:

9.2.2.1- Grupo, conforme a lo previsto en el ítem 5.1.1 del presente Reglamento Técnico, opcional.

9.2.2.2- Calibre, que puede ser el código o intervalo de diámetro correspondiente, previsto en la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

9.2.2.3- Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.2. del presente Reglamento Técnico.

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.

10 - MUESTREO Y ANALISIS:

10.1- El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la Tabla 3 del presente Reglamento Técnico:

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 envases entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de los mismos, extrayéndose 100 (cien) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2- Para 5 (cinco) o más envases, se retirarán como mínimo 30 (treinta) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de 100 (cien) bulbos para análisis.

10.2- Metodología de análisis:

10.2.1- Se verificará la ocurrencia de factores desclasificantes.

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, considerando lo establecido en el ítem 5.1.2. del presente 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. Para la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se deberá cortar o retirar la túnica de los bulbillos de un mínimo de 10 % (diez por ciento) de los bulbos.

10.2.5- Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo bulbo, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, enmohecido, brotado, daños por plagas y flacidez.

10.2.6- Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico, determinando la categoría que le corresponde.

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

10.2.8- Después de realizado el análisis, los bulbos 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 resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de 24 (veinticuatro) horas. En este caso, se procederá a un re-muestreo y análisis.

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO
ALHO
(REVOGAÇÃO DA RESOLUCIÓN GMC N° 98/94)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 98/94, 38/98, 12/06 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade dos Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente no que diz respeito a sua identificação e classificação para fins de sua comercialização no âmbito do MERCOSUL e, ainda, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não tarifárias e prevenir fraudes e práticas desleais ao comércio.

Que a Resolução GMC N° 12/06 aprovou a “Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *In Natura*”.

Que é necessária a Revisão da Resolução GMC N° 98/94, que aprovou o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho”, visando adequá-la as Resoluções GMC N° 38/98 e 12/06.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1° - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2° - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 3° - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT N° 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4° - Revogar a Resolução GMC N° 98/94.

Art. 5° - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de .../.../...

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do alho *in natura* após acondicionado e embalado.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extrazona.

3 - DEFINIÇÕES: para efeito deste Regulamento, considera-se:

3.1- Alho: bulbo pertencente a espécie *Allium sativum* L.

3.2 - Outras definições:

3.2.1 - Identidade: conjunto de parâmetros ou características técnicas que permitem identificar ou caracterizar um produto quanto aos aspectos botânicos, de aparência e modo de apresentação.

3.2.2 - Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permitem determinar as suas especificações quanti-qualitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que possa influenciar na utilização do produto.

3.2.3 - Defeito: qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica, física, química ou biológica, que comprometam a qualidade do alho.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o bulbo comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: chocho, podridão, mofado, brotado e danos profundos.

3.2.3.1.1- Chocho: bulbo que apresenta um ou mais bulbilhos que tenham perdido sua firmeza.

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

3.2.3.1.3- Mofado: desenvolvimento de fungos nas túnicas externas.

3.2.3.1.4- Brotado: emissão de folhas dos ápices dos bulbilhos ou dentes, visível a olho nu.

3.2.3.1.5- Danos profundos: lesões de origem mecânica ou fisiológica causadas por pragas que atacam os bulbilhos e prejudicam a qualidade do alho.

3.2.3.2 - Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o bulbo não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: perfilhado, danos superficiais, deformações, manchado, bulbo sem túnicas, bulbo aberto, bulbo incompleto e disco estourado.

3.2.3.2.1 – Perfilhado: grupo de bulbilhos recobertos por folha protetora, dando-lhe a aparência de um único bulbilho.

3.2.3.2.2 - Danos superficiais: lesões nas túnicas de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas.

3.2.3.2.3 - Deformações: alterações ou desvios da forma característica da variedade ou cultivar.

3.2.3.2.4 - Manchado: alteração da cor normal superior a 25 % (vinte e cinco por cento) da superfície do bulbo.

3.2.3.2.5 - Bulbo sem túnicas: aquele que apresenta mais de 10% (dez por cento) da superfície desprovida totalmente de túnicas.

Nota: quando o lote for composto em sua totalidade por bulbos sem túnicas, este não será considerado como um defeito.

3.2.3.2.6 - Bulbo aberto: o que apresenta os bulbilhos separados em mais de 1/3 (um terço) de seu tamanho na região apical.

3.2.3.2.7 - Bulbo incompleto: aquele sem um ou mais bulbilhos.

3.2.3.2.8 – Disco estourado: bulbo que apresenta o disco basal partido.

3.2.4 – Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger e conservar o produto, facilitar o seu transporte e manuseio, permitindo a devida identificação.

3.2.5 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à identidade e apresentação e que permite avaliar sua qualidade.

3.2.6 – Umidade externa anormal: umidade não proveniente da condensação que se apresenta na superfície do bulbo.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 – Os alhos deverão apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos, inteiros, firmes e com as raízes cortadas rente ao caule. Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estarem livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

4.2 - O lote de alho que não atender aos requisitos gerais, não poderá ser comercializado para consumo *in natura*, podendo ser rebeneficiado e reclassificado, conforme o caso, para seu enquadramento neste Regulamento Técnico ou destinado a outros fins que não seja o uso proposto.

5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os alhos serão classificados em grupos, calibres e categorias.

5.1.1 - Grupo: de acordo com a coloração das túnicas dos bulbilhos (dentes) se consideram brancos, vermelhos, roxos e coloridos.

5.1.1.1 Branco: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração branca.

5.1.1.2. Vermelho: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração vermelha.

5.1.1.3 Roxo: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração roxa.

5.1.1.4 Colorido: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração diferente de branco, vermelho e roxo, podendo ser mencionada a coloração correspondente.

5.1.2 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, os alhos serão classificados em calibres, de acordo com a Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

TABELA 1 – Diâmetros para alhos expressado em milímetros.

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
1	Menor ou igual a 20
2	21 - 30
3	31 - 40
4	41 - 45
5	46 - 50
6	51 - 55
7	56 - 60
8	61 - 65
9	Maior ou igual a 66

5.1.2.1 - Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de 10% (dez por cento) em número ou em peso de alhos que não cumpram com os requisitos de calibre, desde que os bulbos pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.2.2 - O número de embalagens acima da tolerância de calibres não poderá exceder a 20% (vinte por cento) das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostrado for igual ou superior a 100 (cem).

5.1.2.3 - O lote de alho que não se enquadra nas disposições referentes às tolerâncias de calibres deve ser rebeneficiado, reclassificado e reetiquetado para adequação ao calibre correspondente.

5.1.3 - Categorias: os alhos serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 do presente Regulamento Técnico. São elas: Categoria Extra ou Cat. Extra; Categoria 1 ou I, ou Cat. 1 ou I; Categoria 2 ou II, ou Cat. 2 ou II.

Tabela 2 - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em percentual de bulbos na amostra.

CATEGORÍA	DEFEITOS GRAVES					TOTAL DEFEITOS	
	PODRIDÃO	MOFADO	BROTADO	DANOS PROFUNDOS	CHOCHO	GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	1	2	2	2	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	3	3	4	10	20

5.1.3.1 - Será considerado como fora de categoria o lote de alhos que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves que excedem os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2 do presente Regulamento Técnico, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento na Categoria.

5.1.3.2 - No caso da impossibilidade de rebeneficiamento e reclassificação do lote para enquadramento em uma das categorias, o lote não poderá ser destinado ao consumo *in natura*, podendo ser destinado a outra finalidade conforme o caso.

5.1.3.3 - Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com sua comercialização interna proibida, o lote de alhos que apresente uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mal estado de conservação, como qualquer fator que resulte em deterioração generalizada do produto;

II - mais de 10 % (dez por cento) de podridão ou mais de 30 % (trinta por cento) de bulbos mofados;

III – odor estranho, impróprio ao produto e que inviabilize sua utilização para consumo humano.

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os alhos deverão ser acondicionados em lugares ou locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados, a fim de evitar efeitos prejudiciais à sua qualidade e conservação.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento do alho deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas e/ou externas aos bulbos.

6.3 - Será permitida a utilização de papel ou selos com indicações comerciais, desde que os mesmos não apresentem tintas, colas ou qualquer outra substância em concentrações prejudiciais à saúde.

7 – MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1 - Os alhos deverão ser embalados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas de de papelão, madeira ou plástico, com capacidade para conter hasta 10 kg de bulbo, ou outras devidamente autorizadas pelo organismo competente.

7.2 - Se permitirá por embalagem até 3% (três por cento) a mais ou a menos do peso indicado, sendo permitido até 20% (vinte por cento) de embalagens que superem essa tolerância.

7.3 - Para a venda direta ao consumidor final poderão ser utilizadas embalagens próprias para essa finalidade.

8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 - Resíduos de Agrotóxicos: os alhos deverão cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros Contaminantes: os alhos deverão cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no Regulamento Técnico específico do MERCOSUL.

9 - ROTULAGEM

9.1 - As embalagens devem ser rotuladas de forma legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção.

9.2 - A rotulagem ou marcação deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

9.2.1 - Relativas à identificação do produto e seu responsável:

9.2.1.1 -- Denominação de venda do produto.

9.2.1.2 - Nome, endereço do embalador, importador, exportador e identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso.

9.2.1.3 - Conteúdo líquido.

9.2.1.4 - Identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador.

9.2.1.5 – A expressão “alho sem túnica” quando for o caso.

9.2.2 - Relativas à classificação:

9.2.2.1 – Grupo, conforme previsto no item 5.1.1 do presente Regulamento Técnico, opcional.

9.2.2.2 - Calibre, que pode ser o código ou o intervalo de diâmetro correspondente previstos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

9.2.2.3 – Categoria, expressa conforme item 5.1.2 do presente Regulamento Técnico.

9.2.3 – Data de acondicionamento.

9.2.4 – País de origem.

9.2.5 - Região de Origem, opcional.

9.3 - A rotulagem nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras e precisas, no idioma do país de destino.

10 – AMOSTRAGEM E ANÁLISE

10.1 - A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com a Tabela 3 do presente Regulamento Técnico:

Tabela 3: Tomada de amostra no lote.

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a amostrar
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
Mais de 10.000	Raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote.

10.1.1 – Conformação da amostra composta:

10.1.1.1 - No caso de obter um número de embalagens entre um e quatro, deverá homogeneizar o conteúdo das embalagens retirando-se 100 (cem) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2 – Para 5 (cinco) ou mais embalagens, deve-se retirar 30 (trinta) bulbos de cada embalagem, homogeneizar e formar uma amostra de 100 (cem) bulbos para análise.

10.2 - Metodologia de análise:

10.2.1 - Deve-se verificar a ocorrência de fatores desclassificantes.

10.2.2 - Deve-se verificar o cumprimento dos requisitos gerais.

10.2.3 - Determinação do calibre: o calibre deve estar identificado em cada embalagem, considerando o estabelecido no item 5.1.2 deste Regulamento Técnico. Deverá ser informada a porcentagem de cada calibre encontrado no lote.

10.2.4 - Determinação da categoria: deve-se identificar visualmente os defeitos graves e leves. Para a verificação de ocorrência de defeitos internos, deve-se cortar ou retirar a túnica dos bulbilhos de no mínimo de 10% (dez por cento) dos bulbos.

10.2.5 - Se forem encontrados dois ou mais defeitos no mesmo bulbo, de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, mofado, brotado, danos por pragas e chocho.

10.2.6 - Deve-se quantificar os defeitos verificando-se o seu enquadramento na TABELA 2 do presente Regulamento Técnico, determinando a categoria correspondente.

10.2.7 - O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir os bulbos danificados em função da análise.

10.2.8 - Após efetuada a análise, os bulbos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.

10.2.9 - O interessado poderá solicitar uma reconsideração do resultado da classificação, para o qual terá um prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Neste caso, se realizará nova amostragem e análise.