

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO TOMATE

1 – OBJETIVO

Este Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do tomate destinado ao consumo *in natura*.

2 – ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extra-zona.

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

3.1 – Tomate: o fruto pertencente às cultivares comerciais oriundas da espécie *Lycopersicon esculentum* Mill, não destinado ao uso industrial.

3.2 - Outras definições

3.2.1 – Identidade: conjunto de parâmetros ou características técnicas que permitem identificar ou caracterizar um produto ou processo quanto aos aspectos botânicos, de aparência, metodologia de preparo, natureza ou forma de processamento e modo de apresentação.

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

3.2.3 – Defeito: toda ou qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade do tomate.

3.2.3.1 – Defeitos graves: são aqueles cuja incidência sobre o fruto comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: podridão, dano profundo, queimado ou golpe severo de sol, dano por geada e sobremaduro ou passado.

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

3.2.3.1.2 – Dano profundo: qualquer lesão, que rompa a epiderme, expondo a polpa do fruto, estando ou não cicatrizada.

3.2.3.1.3 – Queimado ou golpe severo de sol: alteração na epiderme atingindo a polpa, caracterizado por uma cor marrom, provocada pela ação do sol.

3.2.3.1.4 – Dano por geada: áreas necrosadas provocadas pela ação da geada, ocasionando perda de consistência na região afetada do fruto.

3.2.3.1.5 – Sobremaduro ou passado: fruto que apresenta um avançado estágio de maturação ou senescência, caracterizado principalmente pela perda de firmeza.

3.2.3.2 – Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o fruto não restringem ou inviabilizam a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: dano superficial, mancha, ocado, deformado e imaturo.

3.2.3.2.1 – Dano superficial: lesão de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas, que não rompe a epiderme do fruto.

3.2.3.2.2 – Mancha: Alteração na coloração do fruto, qualquer que seja a sua origem. Será considerado defeito quando a parte afetada superar 5% (cinco por cento) da superfície do fruto. Quando a parte afetada for inferior a 5% (cinco por cento), se permite até 20% (vinte por cento) de frutos nesta condição, no lote.

3.2.3.2.3 – Ocado: fruto que apresentar um espaço vazio por não ter desenvolvido o seu conteúdo locular.

3.2.3.2.4 – Deformado: alterações ou desvios da forma característica da cultivar.

3.2.3.2.5 – Imaturo: fruto colhido antes do desenvolvimento completo das sementes, sem a formação da substância gelatinosa que envolve as mesmas, ou quando ainda não é visível o início de amarelecimento na região apical do fruto.

3.2.4 – Formato: de acordo com o formato dos frutos, os mesmos serão identificados como:

3.2.4.1 – Oblongo: quando o diâmetro longitudinal for maior que o transversal.

3.2.4.2 – Redondo: quando o diâmetro longitudinal for menor ou igual ao transversal.

3.2.4.3 – Cereja: frutos oblongos ou redondos com o diâmetro transversal entre 15 mm e 35 mm.

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

3.2.6 – Unidade de consumo: qualquer embalagem utilizada para a venda direta ao consumidor final.

4 – REQUISITOS GERAIS

Os tomates deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, uniformidade em sua coloração, serem sãos, inteiros e limpos, não apresentarem elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estejam livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

5 – CLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os tomates serão classificados em Calibres e Categorias.

5.1.1 – Calibres: de acordo com o maior diâmetro transversal dos frutos, os tomates serão enquadrados em calibres, conforme especificado na Tabela 1.

Tabela 1 – Calibres de tomates, expresso em milímetros.

CALIBRES	MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO (mm)
CEREJA	maior que 15 até 35
1	maior que 35 até 60
2	maior que 60 até 80
3	maior que 80 até 100
4	maior que 100

5.1.1.1 –Tolerância: Será permitido a mistura de calibres dentro de um mesma embalagem sempre que a somatória das unidades não supere a dez por cento (10%) e pertença ao calibre imediatamente superior e/ou inferior. O número de embalagens que superarem a tolerância de calibres não poderá exceder a vinte por cento (20%) das embalagens amostradas.

5.1.1.2 – Os tomates cujos diâmetros forem maiores que 100 mm (cem milímetros) serão agrupados de tal forma que, dentro de uma mesma embalagem, não contenha frutos cuja diferença entre o diâmetro maior e menor seja superior a 20 mm (vinte milímetros).

5.1.1.3 – O lote que não atender as disposições referentes a calibres, deverá ser rebeneficiado e novamente classificado para adequar-se ao calibre correspondente ou reetiquetado.

5.1.2 – Categoria: o tomate será classificado em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 deste Regulamento. 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:

Categorias	Defeitos Graves					Total de Defeitos	
	Podridão	Dano Profundo	Queimado	Dano por Geada	Passado	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	2	5
Categoria 1	1	1	2	2	3	4	10
Categoria 2	2	2	3	4	5	7	15

5.1.2.1 – Será considerado como “Fora de Categoria” o lote de tomate que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos excedendo os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2 deste Regulamento, devendo ser rebeneficiado e novamente classificado para efeito de enquadramento em Categoria.

5.1.2.2 – Não será permitido o rebeneficiamento do lote de tomate considerados “Fora de Categoria” que apresentar mais de 10 % (dez por cento) de podridão ou 30% (trinta por cento) de frutos passados, o qual deverá ser rechaçado.

5.1.2.3 – O lote de tomate, cujo resultado da classificação não coincidir com a informada no rótulo, poderá ser rebeneficiado ou reetiquetado para efeito de enquadramento em Categoria.

5.2 – Não se permite a mistura de tomates de diferentes formatos dentro de uma mesma embalagem. Ocorrendo, o lote deverá ser rebeneficiado.

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os tomates comercializados no âmbito do MERCOSUL deverão ser acondicionados em lugar ou locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volume a serem acondicionados, a fim de evitar defeitos prejudiciais a qualidade e conservação dos mesmos.

6.2 – Os materiais utilizados no acondicionamento do tomate deverão ser novos, limpos, atóxicos, inodoros e de um material tal que não provoque alterações internas e/ou externas nos frutos.

6.3 – Será permitido 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.

6.4 – Os itens 6.2 e 6.3., bem como as especificações quanto à confecção e a capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação MERCOSUL correspondente.

7 – MODOS DE APRESENTAÇÃO

7.1 – As formas de apresentação do tomate para comercialização poderão ser:

7.1.1 – Frutos em caixas: frutos soltos ou em ramos;

7.1.2 – Frutos em sacos, sacolas, bandejas ou qualquer outra embalagem considerada unidade de consumo;

7.1.3 – A granel, sobre um suporte adequado.

7.2 – Os itens 7.1.2 e 7.1.3 aplicam-se exclusivamente aos tomates comercializados no varejo.

8 – CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 – Resíduos de Agrotóxicos: O tomate deverá cumprir com os limites máximos para resíduos estabelecidos no âmbito do MERCOSUL.

8.2 – Outros Contaminantes: Os tomates deverão cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no âmbito do MERCOSUL.

9 – ROTULAGEM

9.1 – A rotulagem ou marcação deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

9.1.1 – Relativas à identificação do produto e seu responsável:

9.1.1.1 – Denominação de venda do produto.

9.1.1.2 – Formato: no caso em que o produto não esteja visível dentro da embalagem, deverá se identificar o seu formato.

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

9.1.1.4 – Conteúdo líquido.

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

9.1.2 – Relativas à classificação:

9.1.2.1 – Calibre.

9.1.2.2 – Categoria.

9.1.3 – Data do acondicionamento.

9.1.4 – País de origem.

9.1.5 – Região de Origem.

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

9.3 – A rotulagem nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras, precisas e na língua do país de destino do produto.

9.4 - Não se aplica aos tomates comercializados em sacos, sacolas, bandejas ou outras unidades de consumo, a identificação de calibre bem como a exigência de uniformidade de coloração.

9.5 – Os tomates comercializados a granel, no varejo, deverão ser identificados com: denominação de venda do produto, nome do responsável, formato, país de origem e/ou região de origem, no que couber.

10 – AMOSTRAGEM

10.1 – A amostragem, preparação da amostra a ser analisada e respectiva análise será realizada de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL para amostragem. Até a sua aprovação, aplica-se o que segue:

10.1.1 – Amostragem: de acordo com a Tabela 3 deste Regulamento.

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.

10.2 – Metodologia de análise

10.2.1 - As embalagens amostradas de acordo com a tabela 3, irão constituir a amostra de trabalho, da qual será analisada todo o seu conteúdo.

10.2.2 – Verificar a coloração e o calibre dos frutos.

10.2.3 – Identificar os defeitos graves e leves visualmente. Se for necessário a verificação da ocorrência de defeitos internos, corta-se no mínimo 10% (dez por cento) dos frutos.

10.2.4 - Se for encontrado dois ou mais defeitos no mesmo fruto, aquele de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: Podridão, Dano profundo, Queimado ou Golpe Severo do Sol, Dano por geada e Passado.

10.2.5 – Quantifica-se os defeitos verificando-se o seu enquadramento na Tabela 2, determinando a Categoria correspondente.

10.2.5.1 - Quando da inspeção, se a classificação estiver correta deve-se liberar a mercadoria. Caso não haja, coincidência com a informação do rótulo, adotar o procedimento previsto neste Regulamento.

10.2.6 – O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir os frutos danificados em função da análise.

10.2.7 – Após efetuada a classificação, os frutos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.