

**MERCOSUR/LXXIV SGT N° 3/P. RES. N° 05/20**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE  
FRUTILLA  
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 85/96)**

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 85/96, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Reglamentos Técnicos del MERCOSUR sobre 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 las barreras técnicas no arancelarias y prevenir el fraude y las prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la "Estructura y Criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos del MERCOSUR sobre la Identidad y Calidad de los Productos Vegetal *«In Natura»*".

Que es necesario revisar la Resolución GMC N° 85/96, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Frutilla, a fin de adecuarlos a las Resoluciones GMC N° 38/98 y 12/06.

**EI GRUPO DE MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Frutilla", que figura 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° 85/96.

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

**LXXIV SGT N° 3 - Montevideo, 09/XII/20**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTILLA

#### 1.OBJETIVO

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

#### 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará al territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**3 - DEFINICIONES:** a efectos del presente Reglamento, se considera:

3.1 - Frutilla: el fruto perteneciente a la especie *Fragaria x annanasa, Duch* destinado al consumo *in natura*.

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, apariencia y modo de presentación.

3.2.2 - Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto, que permite determinar las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a la tolerancia de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénicos, aspectos sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar el uso del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica que comprometan la calidad del producto.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el fruto compromete seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Ellos son: podredumbre, sobremaduro e inmaduro.

3.2.3.1.1 - Podredumbre: daño patológico o fisiológico que implica cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos, incluidas las manchas que afectan la pulpa.

3.2.3.1.2 Sobremaduro: fruto que presenta un estado avanzado de madurez o senescencia, caracterizado por un color púrpura y pérdida de firmeza.

3.2.3.1.3 Inmaduro: fruto que tiene hasta la mitad (1/2) de su superficie sin el color rojo característico de la variedad o cultivar maduro.

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos cuya incidencia en el fruto no restringe ni impide el uso del producto porque no comprometen seriamente su apariencia, conservación y calidad. Son ellos: ausencia de cáliz, ausencia de pedúnculo y deformado.

3.2.3.2.1 Ausencia de cáliz: fruto sin cáliz.

3.2.3.2.2 Ausencia de pedúnculo: pedúnculo de menos de 3 mm o pedúnculo seco.

3.2.3.2.3 Deformado: fruto con deformaciones en la forma característica de la variedad o cultivar causadas por daños, polinización defectuosa u otras causas, por ejemplo, cara de gato, forma de mariposa, y/o hueco.

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

3.2.5 - Lote: cantidad definida del producto que tiene características similares en términos de 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 fruto.

#### **4 - REQUISITOS GENERALES**

4.1 - Las frutillas deberán presentar características de la variedad o cultivar bien definidas, deberán estar fisiológicamente desarrolladas, sanas, limpias, enteras, firmes y con un corte adecuado del pedúnculo. No deberán tener elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estarán libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de frutillas que no cumpla con los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme al caso, para su inclusión en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sea el uso propuesto.

#### **5 - CLASIFICACIÓN**

5.1 - Las frutillas se clasificarán en calibres y categorías.

5.1.1 Calibre: las frutillas se clasificarán de acuerdo al mayor diámetro transversal (ecuatorial), en rangos de calibre.

TABLA 1. Calibres para frutillas expresados en milímetros

Calibres	Mayor diámetro transversal (mm)
1	Menor a 20
2	Entre 20 y 30
3	Mayor a 30

5.1.1.1 Para las frutillas cuyo diámetro sea mayor de 30 mm, la diferencia entre las frutas de mayor y menor diámetro contenidas en el mismo envase será de 10 mm.

5.1.1.2 Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permitirá una tolerancia total del 10% (diez por ciento) en número o peso de frutillas que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que las frutillas pertenezcan a un calibre inmediatamente inferior o superior.

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

5.1.1.3 - El lote de frutillas que no cumpla con las disposiciones relativas a las tolerancias de calibre deberá ser reclasificado y reetiquetado para la adecuación del calibre correspondiente.

5.1.2 Categorías: las frutillas se clasificarán en categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 de este Reglamento Técnico. Ellos son: 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 tolerancia de defectos por categoría, expresados como porcentaje de frutillas en la muestra**

Categoría	DEFECTOS GRAVES			TOTAL DEFECTOS	
	Podredumbre	Sobremaduro	Inmaduro	Grave	Leve
Extra	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	1	3	3	3	10
CATEGORIA II	2	5	5	5	15

Nota: Cuando todas las frutas en un lote estén fasciadas (mariposa), no se considerará un defecto.

5.1.3.1 – Será considerado como fuera de categoría el lote de frutilla que presente porcentajes de tolerancias 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, de la Tabla 2 de este Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las Categorías.

5.1.3.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote a ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá estar destinado al consumo *in natura*, pero podrá estar destinado a otro fin según sea el caso.

5.1.3.3 - El lote de frutilla que presente una o más de las siguientes situaciones será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, con su comercialización interna prohibida:

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

II- más del 10 (diez por ciento) de podredumbre o más de 30 (treinta por ciento) de sobremaduro; y

III – olor extraño, impropio al producto y que inviabilice su uso para el consumo humano.

## 6 - ENVASADO Y EMPAQUE

6.1 - Las frutillas deberán ser acondicionadas en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar, con el fin de evitar efectos perjudiciales en su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados en el embalaje de frutilla deberán ser no tóxicos, limpios, inodoros, que no provoquen alteraciones internas o externas en los frutos. En el caso de reutilizarse envases se deberán colocar en el interior de los mismos materiales nuevos, limpios, de calidad alimentaria, con el fin de evitar el contacto directo de los frutos con el envase.

6.3 - Se permitirá el uso de papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que no contengan pinturas, pegamentos o cualquier otra sustancia perjudicial para la salud.

## **7 - MODO DE PRESENTACION**

7.1 - Las frutillas se embalarán en envases limpios y secos que no transmitan olor y sabor extraño al producto. El embalaje podrá ser cajas, bandejas u otras debidamente autorizadas por el organismo competente.

7.2 - Se permitirá por envase una diferencia de hasta el 3% (tres por ciento) en más o en menos del contenido neto indicado.

7.3 - Se permitirá hasta el 20% (veinte por ciento) de los envases que no cumplan con esa tolerancia.

7.4 - Para la venta directa al consumidor final, deberán utilizarse envases nuevos propio para este fin.

## **8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD**

8.1 - Residuos de plaguicidas: las frutillas deberán cumplir con los límites máximos para los residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: las frutillas deberán cumplir los límites máximos para los contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico específico del MERCOSUR.

## **9 - ETIQUETADO**

9.1 - Los envases deberán estar rotulados de forma legible, en un lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 - El rotulado o el etiquetado deberá contener como mínimo las siguientes informaciones:

9.2.1 - Relativas con la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 - Nombre del producto.

9.2.1.2 - Nombre, dirección del empacador, importador, exportador e identificación de los mismos como persona física o jurídica, según sea el caso.

9.2.1.3 - Peso neto.

9.2.1.4 - Identificación del lote, que será responsabilidad del empacador.

9.2.2 - Relativas a la clasificación:

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

9.2.2.2 - Categoría, expresada conforme al punto 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 etiquetado en el envase deberá asegurar informaciones correctas, claras y precisas en el idioma del país de destino.

## 10 - MUESTREO Y ANÁLISIS

10.1 - 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 unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de los envases, extrayéndose 100 (cien) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a ser analizada.

10.1.1.2 - Para cinco (5) o más unidades de muestreo, se deberán retirar como mínimo 30 (treinta) frutos de cada envase, se homogeneizará y se formará una muestra de 100 (cien) frutos para su análisis.

## 10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.2 - Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre deberá identificarse en cada envase, teniendo en cuenta las disposiciones del punto 5.1.1 del presente Reglamento Técnico. Se deberá informar el porcentaje de cada calibre encontrados en la muestra.

10.2.4 - Determinación de la categoría: deberá identificarse visualmente los defectos graves y leves. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de defectos internos, se deberá cortar un mínimo de diez por ciento (10 %) de los frutos.

10.2.5 - Si se encuentran dos o más defectos en el mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad de los defectos graves es la siguiente: podredumbre, sobremaduro e inmaduro.

10.2.6 - Se deberá cuantificar los defectos verificando que coincida con los valores en la tabla 2 del presente Reglamento Técnico, determinando la categoría correspondiente.

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

10.2.8 - Una vez realizado el análisis, los frutos remanentes de la muestra global de trabajo se devolverán al interesado cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado podrá solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual tendrá un plazo de 24 (veinticuatro) horas. En este caso, se llevará a cabo un nuevo muestreo y análisis.