

AGREGADO IX

LXIX REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD” / COMISIÓN DE ALIMENTOS

Buenos Aires, 1 al 4 de julio de 2019

MERCOSUR/.... SGT N° 3/P.RES. N° ../19

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PIMIENTO ~~O-LOCOTE~~ (DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 142/96)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 142/96, 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° 142/96, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Pimiento, 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 Pimiento ~~o-LOCOTE~~”, 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° 142/96.

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

... SGT N° 3-....., .../.../19

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PIMIENTO ~~O LOCOTE~~

1 - OBJETIVO

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

2 - AMBITO 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- Pimiento ~~o locote~~: fruto perteneciente a la especie *Capsicum annuum L.*, también conocido como locote o morrón.

Las Delegaciones coincidieron en la eliminación del término locote de todo el documento y agregar en la definición de Pimiento, las denominaciones comunes de los Estados Partes.

Asimismo las Delegaciones considerarán la posibilidad de agregar una frase que excluya los pimientos picantes de este reglamento.

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 producto.

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

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

3.2.3.1.2- Quemado: fruto que presenta área descolorida y/o necrosada, provocada por la acción del sol y/o helada.

La delegación de Brasil solicita que en la versión en portugués, el “y/o” se reemplace por “o”.

3.2.3.1.3- Daños profundos: lesiones de origen mecánico, fisiológico o causados por plagas que sobrepasan rompan la epidermis del fruto.

En daño profundo, reemplazar el termino “sobrepasan” por “rompan”.

3.2.3.2- Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: flacidez, daños superficiales, deformaciones deformado, manchado y estría.

En defectos leves, reemplazar el término “deformaciones” por “deformado”, “manchado” por “mancha”.

3.2.3.2.1- Flacidez: fruto sin turgencia, con ablandamiento, arrugado o sin brillo.

La Delegación de Uruguay propone que el defecto “Flacidez” pase como Defecto grave. Las demás delegaciones realizarán la consulta interna.

3.2.3.2.2- Daños superficiales: lesiones de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas que no sobrepasa rompan la epidermis del fruto o esté cicatrizada.

Las delegaciones coinciden en Daño Superficial, reemplazar el término “sobrepasa” por “rompe” y agregar también “o esté cicatrizada”.

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

3.2.3.2.4- **Manchado**: alteración del color normal de la superficie del fruto no proveniente de la evolución del estadio de maduración del mismo.

Las delegaciones aprueban cambiar “deformaciones” por “deformado” y “Manchado” por “mancha”. En la versión en portugués se colocará “Manchado”.

3.2.3.2.5- Estría: grieta superficial en la cutícula.

3.2.3.2.6.-Falta de pedúnculo: ausencia total de pedúnculo.

La delegación de Uruguay propone agregar en defectos leves, “Falta de pedúnculo: ausencia total de pedúnculo”. Las demás delegaciones realizarán la consulta internamente.

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 fruto.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 -Los pimientos **o locotes** deberán presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrollados, sanos, limpios, frescos, enteros, firmes y con un adecuado corte del pedúnculo. 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 pimiento **o locote** 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 pimientos **o locotes** serán clasificados en Grupos, Calibres y Categorías.

5.1.1 Grupo: de acuerdo con la **coloración y** forma de los frutos.

5.1.1.1 Los locotes pimientos, deberán ser identificados según su coloración: verde, rojo, amarillo u otros, debiendo al menos el 90% de los frutos ser de la coloración indicada.

Las Delegaciones consideran no incluir color dentro de Grupo y analizar internamente la necesidad o no de clasificar por color.

5.1.1.2 Forma de los frutos

- **Locote** Pimiento *cuadrado*: cuyo eje longitudinal es igual o superior al diámetro transversal.

- **Locote** Pimiento *alargado*: cuyo eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal, teniendo una sola punta.

- Pimiento *Cordiforme*: fruto en forma de corazón, cuyo diámetro longitudinal es igual o similar al diámetro transversal, terminado en una sola punta.

La delegación de Argentina propuso agregar un tercer grupo, "Pimiento cordiforme". Las demás delegaciones lo estudiarán internamente.

5.1.2 - Calibre: de acuerdo con el eje longitudinal del fruto, los pimientos o **locotes** serán clasificados en Calibres, de acuerdo con la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

TABLA 1 - Longitud para pimientos **o locotes** expresados en centímetros.

DENOMINACIÓN (Tipo)	Longitud (cm)
Cuadrado	
Grande	Mayor a 10 cm
Mediano	Mayor a 8 y menor o igual a 10 cm
Chico	Mayor a 5 y menor o igual a 8 cm
Alargado	
Grande	Mayor a 12 cm
Mediano	Mayor a 9 y menor o igual a 12 cm
Chico	Mayor a 6 y menos o igual a 9 cm
Cordiforme	
Grande	Mayor a 7 cm
Mediano	Mayor a 5 y menor o igual a 7
Chico	Mayor a 4 y menor o igual a 5

Las delegaciones revisarán la clasificación en cuanto a grupo y calibres y la Tabla 1. .

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 pimientos o locotes que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que los frutos 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- No se permite la mezcla de grupos dentro de un mismo envase.

5.1.2.3 - El lote de pimientos o locotes 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 pimientos o locotes 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 unidades de frutos en la muestra.

CATEGORÍA	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	PODREDUMBRE	QUEMADO	FLACIDEZ	DAÑOS PROFUNDOS		GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1		2	5
CATEGORIA I	1	2	2	1		3	10
CATEGORIA II	2	3	3	2		5	15

Uruguay propone agregar en Tabla 2, "Flacidez" con sus respectivas tolerancias de defectos para cada categoría. Las delegaciones revisarán esta propuesta internamente.

Las delegaciones acordaron modificar el total de defectos graves para la categoría Extra, a 1%.

5.1.3.1. - Será considerado como fuera de categoría, el lote de pimientos o locotes 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 pimientos **o locotes** 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 5 (cinco por ciento) de podredumbre

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

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1- Los pimientos **o locotes** 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 y envasado de los pimientos **o locotes** deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los frutos.

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 pimientos **o locotes** 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 25 kg de frutos, bolsas tipo red con capacidad para contener hasta 30 Kg u otros debidamente autorizadas por el organismo competente.

Argentina, Brasil y Uruguay proponen eliminar el envase tipo bolsa. Paraguay realizará la consulta interna.

Las Delegaciones revisarán internamente el peso máximo de los envases.

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.

Brasil se compromete a verificar el valor de 3% en mas y en menos.

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

Para la venta directa al consumidor, reemplazar el termino “ propios” por “ apropiados”

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

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

8.2- Otros contaminantes: los pimientos **e-locotes** 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.

9.2.2- 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 la denominación o intervalo de longitud correspondiente, previsto en la Tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

9.2.2.3- Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.3, 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) frutos 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) frutos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de 100 (cien) frutos 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.

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

De acuerdo a la propuesta de Uruguay, a la escala de gravedad se agrega “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 frutos destruidos en el análisis.

10.2.8- Después de realizado el análisis, los frutos 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.