

AGREGADO X

LXIX REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD” / COMISIÓN DE ALIMENTOS

Buenos Aires, 1 al 4 de julio de 2019

MERCOSUR/GMC/RES Nº 85/96

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA FRUTILLA

~~VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, el artículo 10 de la Decisión nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación nº 37/96 del Grupo Mercado Común.~~

El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 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 Nº 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 Nº 142/96, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Pimiento, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC Nº 38/98 y Nº 12/06.

~~Que es necesario fijar la Identidad y Calidad de la Frutilla destinada al consumo humano;~~

~~Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias de las actuales reglamentaciones nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.~~

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Frutilla, que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir por razones de Identidad y Calidad la comercialización de Frutillas que cumplan con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art. 4 - Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a terceros países.

Art. 5 - En función de lo establecido en la Resolución N° 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los países miembros encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina: Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos - Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

Brasil: Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 6 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/01/97.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TECNICO 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 - AMBITO DE APLICACION

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

3. DEFINICIONES: para efecto de este Reglamento, se considera:

3.1 FRUTILLA: Es la fruta proveniente de la especie *Fragaria X annanasa*, Duch

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 cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a la tolerancia 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 de la frutilla.

3.2.3.1 Defectos Graves: aquellos cuya incidencia sobre la fruta comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: podredumbre, sobremadurez, deformado, ahuecado, mancha, inmadurez.

3.2.3.1.1 Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

Paraguay y Brasil proponen incluir en "Podredumbre", la siguiente frase" ...incluyendo manchas que afecten la pulpa"
PONER LO MISMO QUE PARA PIMIENTO

3.2.3.1.2 Sobremadurez: Fruta que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado por una coloración púrpura y pérdida de firmeza.

3.2.3.1.3 Deformado: fruta con desviaciones manifiestas de la forma característica de la variedad causada por daño, polinización defectuosa u otras causas, ej. Cara de gato

Paraguay, Argentina y Brasil proponen dejar “Deformado” como defecto leve.

3.2.3.1.4 Ahuecado o Hueco:

Las delegaciones redactarán una definición para “ahuecado o Hueco”.

3.2.3.1.5 Mancha: alteración en la coloración normal de la fruta cualquiera sea su origen. Se considera defecto siempre que afecte la pulpa.

Las delegaciones consultarán internamente sobre la definición de “Mancha”.

3.2.3.1.6 Inmadurez: Fruta que presenta hasta la mitad (1/2) de su superficie sin el color rojo característico de la variedad en estado maduro.

3.2.3.2 Defectos Leves: son aquellos cuya incidencia sobre la fruta no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad de la misma. Son ellos: ausencia de cáliz, ausencia de pedúnculo, Fasciación.

3.2.3.2.1 Ausencia de cáliz: fruta sin cáliz.

3.2.3.2.2 Ausencia de pedúnculo: pedúnculo menor a 3 mm o pedúnculo desecado

3.2.3.2.3. Fasciación: anomalía de la forma típica producida por la unión longitudinal de dos partes de la planta (tallos, frutos) Frutos en forma de mariposa (borboleta).

Las delegación de Paraguay y Brasil sugieren incluir “Fasciacion” dentro del defecto “Deformado”.

4. REQUISITOS GENERALES

4.1 -Las frutillas deberán presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrolladas, sanas, limpias, enteras, firmes. No deben presentar elementos o agentes que comprometan la inocuidad del producto y deberán estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

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

5. CLASIFICACIÓN

5.1. Las frutillas serán clasificadas en calibres y categorías.

5.1.1. Calibres: Las frutillas serán clasificadas según el mayor diámetro transversal (ecuatorial) en rangos de calibres.

TABLA 1. Calibres para frutillas expresados en milímetros

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

Las delegaciones revisarán la tabla.

5.1.1.1 Para las frutillas cuyo diámetro sea mayor que 30mm, la diferencia máxima permitida entre los frutos de mayor y de menor diámetro contenidos en el mismo envase será de 10 mm.

5.1.1.2 Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de 10% (DIEZ POR CIENTO) en número o en peso de frutillas que no cumplan con los requisitos de calibre, pero deben ser frutillas que pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2.1 - El número de envases encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder a 20% (VEINTE POR CIENTO) de los embalajes muestreados, cuando el número de envases muestreados sean igual o superior a 100.

5.1.1.3 - El lote de frutilla que no se encuadre en las disposiciones referentes a las tolerancias de calibres deberá ser reclasificado y reetiquetado para la adecuación al calibre correspondiente.

5.1.2 Categorías: las frutillas serán clasificadas en dos 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.

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

CATEGORIA	Graves						Total Defectos	
	Podredumbre	Sobremaduro	Deformado	Hueco	Mancha	Inmadurez	Graves	Leves
EXTRA	1	1	0	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	1	3	2	2	2	3	3	10

Las delegaciones analizarán la Tabla 2, atendiendo las modificaciones propuestas “defectos”.

Nota: Cuando todas las frutas contenidas en un envase sean fasceadas (borboleta), no será considerado defecto.

Brasil confirmará la necesidad de mantener la “ Nota”.

5.1.2.1 -Será considerado como fuera de categoría, al lote de frutilla que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves, que exceden los límites máximos establecidos para la categoría 2, de la Tabla 2 del presente Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

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

5.1.2.3 -Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, prohibiendo su comercialización interna, el lote de frutilla que presente una o más situaciones indicadas a continuación:

- I- mal estado de conservación, así 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 frutillas con sobremadurez; y
- III- olor extraño, no propio del producto que inviabilice su uso para consumo humano.

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1- Las frutillas deberán ser acondicionadas en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar a modo de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de las mismas.

Las Delegaciones de Brasil y Uruguay analizarán la posibilidad de considerar condiciones específicas del ambiente del local.

6.2- Los materiales utilizados para el acondicionamiento de las frutillas 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- Las frutillas deberán ser envasadas en envases nuevos, limpios y secos y que no transmitan olor y sabor extraño al producto. Los envases pueden ser cajas, bandejas (cubetas) u otras debidamente autorizadas por el organismo competente.

7.2. Se permitirá por envase una diferencia de hasta un diez por ciento (10%) del peso neto indicado.

7.3. Se permitirá hasta un veinte por ciento (20%) de envases que no cumplan la tolerancia.

Las Delegaciones revisarán la tolerancias en peso.

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

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

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

8.2- Otros Contaminantes: las frutillas 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, y 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 emparador, 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 emparador.

9.2.2- Relativas a la clasificación:

9.2.2.1- Calibre, que puede 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 ítem 5.1.2. del presente Reglamento Técnico.

9.2.3- Fecha de acondicionamiento.

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 envases, 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 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 descalificantes.

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 5.1.1. 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. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de defectos internos, se deberá cortar un mínimo de 10 % (diez por ciento) de los frutos.

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, sobremadurez, deformado, ahuecado, mancha, inmadurez.

La escala de gravedad quedará sujeta a las modificaciones que podrán surgir en las definiciones de defectos graves y leves.

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 del análisis, para lo cual dispondrá de un plazo de 24 (veinticuatro) horas. En este caso, se procederá a un nuevo muestreo y análisis.