

AGREGADO X

LXXI REUNIÃO ORDINÁRIA DO SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE” / COMISSÃO DE ALIMENTOS

Brasília, 18 a 22 de novembro de 2019

MERCOSUL/.... SGT Nº 3/P.RES. Nº ../19

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PIMENTÃO (REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 142/96)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 142/96, 38/98, 12/06 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente com relação a sua identificação e classificação para fins de sua comercialização no âmbito do MERCOSUL, e portanto, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não-tarifárias e prevenir fraudes e práticas comerciais desleais.

Que a Resolução GMC Nº 12/06 aprovou a “Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *In Natura*”.

Que se faz necessária a revisão da Resolução GMC Nº 142/96, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Pimentão, a fim de adequá-lo às Resoluções GMC Nº 38/98 e Nº 12/06.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art.1 - Aprovar o “Reguamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Pimentão”, que consta como Anexo da presente Resolução.

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

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

Art.4 - Revogar a Resolução GMC N° 142/96.

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

... SGT N° 3-....., .../.../19

ANEXO

REGULAMENTO TECNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PIMENTÃO

1 - OBJETIVO

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

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

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

3.1- Pimentão: o fruto pertencente a espécie *Capsicum annuum L.*, também conhecido como “locote” ou “morrón”, com exceção dos pimentões picantes.

3.2- Outras definições:

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

3.2.2- Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permite determinar suas especificações quantitativas, mediante aspectos relativos a tolerâncias de defeitos, medida ou grau de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que pode afetar a utilização do produto.

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

3.2.3.1- Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o fruto comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o seu uso. São eles: podridão, queimado e dano profundo.

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

3.2.3.1.2- Queimado: fruto que apresenta área descolorida ou necrosada, provocada pela ação do sol ou do gelo.

3.2.3.1.3- Dano–profundo: lesão de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas que rompe a epiderme do fruto.

3.2.3.2- Defeitos leves: aqueles cuja incidência sobre o fruto não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a sua aparência, conservação e qualidade. São eles: murcho, dano superficial, deformado, manchado e estriado.

3.2.3.2.1- Murcho: fruto sem turgência, com murchamento, enrugado ou sem brilho.

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

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

3.2.3.2.4- Manchado: alteração da coloração normal da superfície do fruto não proveniente da evolução do seu estágio de maturação.

3.2.3.2.5- Estria: fissura superficial na cutícula.

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

3.2.4- Envase: embalagem, recipiente ou envoltório, destinado a proteger e preservar o produto, facilitar o transporte e o manuseio, permitindo a sua devida identificação.

3.2.5 - Lote: quantidade definida do produto que apresenta características semelhantes em termos de 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 fruto.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 – Os pimentões deverão apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos, inteiros, firmes e com adequado corte do pedúnculo. 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 pimentão 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 pimentões serão classificados em grupos, calibres e categorias.

5.1.1 Grupo: de acordo com a forma dos frutos.

As Delegações do Brasil e do Paraguai concordaram com a não inclusão de cor na classificação do pimentão, assim como consta nos comentários enviados pela Argentina, considerando que cor pode variar com o grau de maturação. Porém esse fato não limita a comercialização por cor (variedade).

5.1.1.2 Forma dos frutos

- Pimentão quadrado: cujo eixo longitudinal é igual ou maior que o diâmetro transversal.

- Pimentão longo: cujo eixo longitudinal é maior que o diâmetro transversal, possuindo apenas uma ponta.

- Pimentão Cordiforme: fruto em forma de coração, cujo diâmetro longitudinal é igual ou semelhante ao diâmetro transversal, terminando em uma única ponta.

As Delegações do Brasil e do Paraguai concordaram com a proposta da Argentina de incluir um terceiro grupo, “Pimentão cordiforme”. Uruguai enviou comentario com a concordancia com essa proposta, porém solicita nova tabela com valores em diâmetro e em peso.

As Delegações do Brasil e do Paraguai solicitam à Argentina e ao Uruguai que apresentem a proposta de tabela, definindo se a classificação por calibre será por peso ou diâmetro e não por ambos parâmetros.

5.1.2 - Calibre: de acordo com o eixo longitudinal do fruto, os pimentões serão classificados em Calibres, de acordo com a Tabela 1 do presente Regulamento Técnico.

TABELA 1 - Longitude para pimentões expressos em centímetros.

DENOMINAÇÃO (Tipo)	Longitude (cm)
Quadrado	
Grande	Maior que 10 cm
Médio	Maior que 8 e menor ou igual a 10 cm
Pequeno	Maior que 5 e menor ou igual a 8 cm
Alargado	
Grande	Maior que 12 cm
Médio	Maior que 9 e menor ou igual a 12 cm
Pequeno	Maior que 6 e menor ou igual a 9 cm
Cordiforme	
Grande	Maior que 7 cm
Médio	Maior que 5 e menor ou igual a 7 cm
Pequeno	Maior que 4 e menor ou igual a 5 cm

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 pimentões que não cumpram com os requisitos de calibre, desde que os frutos 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 - Não se permite a mistura de grupos dentro de uma mesma embalagem.

5.1.2.3 - O lote de pimentões 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 pimentões serão clasificados 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 porcentagem de unidades de frutos na amostra.

CATEGORIA	DEFEITOS GRAVES			TOTAL DEFEITOS	
	PODRIDÃO	QUEIMADO	DANOS PROFUNDOS	GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1	5
CATEGORIA I	1	2	1	3	10
CATEGORIA II	2	3	2	5	15

As Delegações do Brasil e do Paraguai solicitam a Argentina que esclareça a proposta para os valores de defeitos leves, após a inclusão de murcho ou flacidez como defeito leve.

5.1.3.1 - Será considerado como fora de categoria o lote de pimentão 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 em uma 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 pimentão 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 5 (cinco por cento) de podridão; e

III- odor estranho, impróprio ao produto e que inviabilize seu uso para consumo humano.

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os pimentões 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 pimentão deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas ou externas aos frutos.

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~~ **em concentrações** prejudiciais à saúde.

As Delegações do Brasil e Paraguai concordaram em retirar “em concentrações” do item 6.3 para manter coerência com o Codex. Uruguai concordou e Argentina quer discutir o assunto. As Delegações do Brasil e do Paraguai solicitam que a Argentina apresente uma proposta concreta.

7 – MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1- Os pimentões serão envasados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas de papelão, madeira ou plástico, com capacidade para conter até 15 kg de frutos, ou outras devidamente autorizadas pelo órgão competente.

As Delegações do Brasil e do Paraguai concordaram com a sugestão da Argentina de estabelecer peso máximo das embalagens de 15 kg. Uruguai concordou em eliminar a embalagem bolsa tipo red e com peso máximo de 15 kg.

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 pimentões deverão cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros Contaminantes: os pimentões 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.

9.2.2- Relativas à classificação:

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

9.2.2.2- Calibre, que pode ser a denominação ou o intervalo de longitude correspondente, previsto na Tabela 1 do presente Regulamento Técnico.

9.2.2.3- Categoria, expressa conforme o item 5.1.3, 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) frutos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

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

10.2.5 - Se forem encontrados dois ou mais defeitos no mesmo fruto, o de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, dano profundo e queimado.

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 frutos danificados em função da análise.

10.2.8 - Após efetuada a análise, os frutos 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.