

AGREGADO XI

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 MORANGO (REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 85/96)

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 Morango, 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 Morango”, que consta como Anexo da presente Resolução.

Art. 2 – A presente Resolução se aplica no território 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° 85/96.

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 MORANGO

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do morango *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- Morango: a fruta pertencente a espécie *Fragaria X annanasa*, Duch

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 comprometam a qualidade do produto.

3.2.3.1- Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre a fruta comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o seu uso. São eles: podridão, passado e imaturo.

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

3.2.3.1.2 Passado: fruta que apresenta um avançado estado de maturação ou senescência, caracterizado por uma coloração púrpura e perda de firmeza.

3.2.3.1.3 Oco:

As delegações do Brasil e do Paraguai concordam com os comentários da Argentina e permanecem com a proposta de retirar “oco” como defeito. Uruguai sugere que “oco” permaneça como defeito leve.

~~3.2.3.1.5 Manchado: alteração na cor normal da fruta, qualquer que seja a sua origem. É considerado defeito desde que afete a polpa.~~

~~***As delegações do Brasil e do Paraguai sugeriram a retirada do defeito manchado, uma vez que o mesmo já está incluído no defeito podridão.***~~

3.2.3.1.6 Imaturo: fruta que tem até metade (1/2) da sua superfície sem a cor característica vermelha da variedade ou cultivar madura.

3.2.3.2- Defeitos leves: aqueles cuja incidência sobre a fruta não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a sua aparência, conservação e qualidade. São eles: ausência de cálice, ausência de pedúnculo e deformado.

3.2.3.2.1 Ausência de cálice: fruta sem cálice.

3.2.3.2.2 Ausência de pedúnculo: pedúnculo menor que 3 mm ou pedúnculo dessecado.

3.2.3.2.3 Deformado: fruta com deformações na forma característica da variedade ou cultivar causada por danos, polinização defeituosa ou outras causas, exemplo cara de gato, forma de mariposa (borboleta).

~~3.2.3.2.4 Fasciação: anormalidade na forma típica produzida pela união longitudinal de duas partes da planta (talos, frutas). Frutas em forma de mariposa (borboleta).~~

Nos comentários recebidos da Argentina e do Uruguai há concordância com a sugestão das delegações do Brasil e do Paraguai de incluir “Fasciação” dentro de defeito “Deformado” e como defeito leve.

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 da fruta.

Houve concordância com a inclusão dos conceitos “envase”, “lote” e “umidade externa anormal”, conforme consta nos outros regulamentos técnicos de produtos in natura.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 – Os morangos 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 morango 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 morangos serão classificados em calibres e categorias.

5.1.1. Calibres: os morangos serão classificados de acordo com o maior diâmetro transversal (equatorial) em faixas de calibres.

TABELA 1. Calibres para morangos expressos em milímetros

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
1	Menor que 20
2	Entre 20 e 30
3	Maior que 30

5.1.1.1 Para os morangos cujo diâmetro seja maior que 30 mm, a diferença máxima permitida entre as frutas de maior e de menor diâmetro contidas em uma mesma embalagem será de 10 mm.

5.1.1.2 Tolerância de calibre: para todas as categorias se permite uma tolerância total de 10% (dez por cento) em número ou em peso de morangos que não cumpram com os requisitos de calibre, desde que os morangos pertençam a um calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.1.2.1 – O número de embalagens acima da tolerância dos calibres não poderá exceder a 20% (vinte por cento) das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostradas for igual ou superior a 100.

5.1.1.3 – O lote de morango que não se enquadrar nas disposições referentes à tolerâncias de calibres deverá ser rebeneficiado, reclassificado e reetiquetado para a adequação ao calibre correspondente.

5.1.2 Categorias: os morangos serão classificados em 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.

TABELA 2 - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em porcentagem de morangos na amostra

CATEGORIA	Total de Defeitos				
	Podridão	Passado	Imaturo	Graves	Leves
EXTRA	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	1	3	3	3	10

Nota: Quando todas as frutas contidas em uma embalagem forem fasciadas (borboleta), não será considerado defeito.

A Delegação do Brasil e do Paraguai reiteram a necessidade de manter a “Nota”, para manter o que já se pratica atualmente, tendo em vista que consta no atual RTM do Morango. Não há motivos ou justificativas técnicas para a retirada dessa nota. Uruguai concorda com a manutenção da nota.

5.1.3.1 - Será considerado como fora de categoria o lote de morango 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 morango 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 10% (dez por cento) de podridão ou mais de 30% (trinta por cento) de passado; e

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

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os morangos 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.

Argentina não se opôs à permanência do ítem 6.1, no entanto também esclareceu que não necessita desse ítem. Como houve concordância por parte do Brasil, Paraguai e Uruguai, o ítem 6.1 será mantido.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento do morango deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas ou externas às frutas.

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 concentrações prejudiciais à saúde.

Uruguai enviou comentários concordando com as Delegações do Brasil e Paraguai em retirar “em concentrações” do ítem 6.3 para manter coerência com o Codex Alimentarius. Argentina não se manifestou com relação a esse ítem para o RTM do Morango.

7 – MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1- Os morangos serão embalados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas, bandejas ou outras devidamente autorizadas pelo órgão competente.

7.2 - Se permitirá por embalagem uma diferença de até 3% (três por cento) a mais ou a menos do conteúdo líquido indicado.

Argentina sugeriu diferença de até 3%. As Delegações do Brasil e do Paraguai concordam com essa sugestão, assim como os comentários do Uruguai.

7.3 – Se permitirá até 20% (vinte por cento) de embalagens que não cumpram com essa tolerância.

7.4 - 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 morangos deverão cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros Contaminantes: os morangos 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 - Calibre, que pode ser o código ou intervalo de diâmetro correspondente, previsto na Tabela 1 do presente Regulamento Técnico.

9.2.2.2 - Categoria, expressa conforme o item 5.1.2, 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) frutas ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2 – Para 5 (cinco) ou mais embalagens, deve-se retirar 30 (trinta) frutas de cada embalagem, homogeneizar e formar uma amostra de 100 (cem) frutas 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 na mesma fruta, o defeito de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, passado e imaturo.

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 as frutas danificados em função da análise.

10.2.8 - Após efetuada a análise, as frutas remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidas 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.