

AGREGADO XVI

LXXII REUNION ORDINARIO DEL SUBGRUPO DE TRABAJO No. 3 "REGLAMENTOS TECNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD" / COMISIÓN ALIMENTARIA ACTA 01/20

ASUNCIÓN, 19 de MAYO al 3 de junio de 2020

MERCOSUR/.... SGT No. 3/P.RES. No. .. /2020

REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE FRUTILLA (RES. Res. GMC No 85/96)

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo y Resoluciones Ouro Preto No 142/96, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos del MERCOSUR sobre Identidad y Calidad permite 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 No. 12/06 aprobó la "Estructura y Criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos del MERCOSUR sobre la Identidad y Calidad de los Productos Vegetales" In Natura".

Que es necesario revisar la Resolución GMC No. 85/96, que aprobó el Reglamento Técnico del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Frutilla, a fin de adecuarlos a las Resoluciones GMC No. 38/98 y No. 12/06.

EI GRUPO DE MERCADO COMÚN Resuelve:

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

Art. 2 - La presente Resolución se aplica en el territorio de los Estados Parte, 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 aplicación de la presente Resolución.

Art.4 - Derogación de la Resolución GMC No. 85/96.

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

... SGT N ° 3–,... /... / 2020
ADJUNTO ARCHIVO

REGLAMENTO TÉCNICO DEL 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 Parte, 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*.**

*Las delegaciones de Brasil, Paraguay y Uruguay acordaron incluir la frase "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.

En la versión en portugués será utilizado el termino "sensoriales" en lugar de "organolépticas"

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 Hueco:~~

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, deformado y **hueco**.

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 (borboleta).

3.2.3.2.4 Hueco o ahuecado: se refiere al tamaño de la cavidad interna del fruto, cuando el mismo es superior al tercio del diámetro mayor.

Uruguay propone incluir “hueco” y su definición como defecto leve.

Argentina, Brasil y Paraguay analizarán la propuesta

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

4.2 - El lote de frutillas que no cumple 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 Calibres: las frutillas se clasificarán según el diámetro transversal (ecuatorial) más grande 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 es 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 permite 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 es igual o superior a 100.

5.1.1.3 - El lote de frutillas que no cumple 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.

TABLA 2 - Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresados como un porcentaje de frutillas en la muestra

Categoría	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

Uruguay propone agregar la Categoría II en la Tabla 2. Las Delegaciones de Argentina, Brasil y Paraguay evaluarán la propuesta

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

Paraguay propone modificar la palabra “envase” por “lote”. Las Delegaciones de Argentina, Brasil y Uruguay acordaron la propuesta

5.1.3.1 – Será considerado como fuera de categoría el lote de frutilla que presente porcentajes de tolerancias de defectos graves aisladamente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves exceden los límites máximos establecidos para la Categoría 1, 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 puede estar destinado al consumo *in natura*, y puede 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 para el acondicionamiento de las frutillas deberán ser nuevos, no tóxicos, limpios, inodoros, y de material que no provoque alteraciones internas o externas al fruto.

Uruguay propone sacar el término nuevo y agregar la frase “Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño interno o externo al producto”. Argentina está de acuerdo con la propuesta mientras que Brasil y Paraguay analizarán la propuesta.

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 nuevos, 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.

Uruguay propone retirar el término “Nuevos” en concordancia con la propuesta del 6.2. Argentina está de acuerdo. Brasil y Paraguay analizarán la propuesta.

7.2 – Se permitirá por envase una diferencia de hasta el 3% (tres por ciento) más o 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, se podrá deberá utilizar envases **nuevos** propio para este fin.

Uruguay propone incluir nuevos en el 7.4 y eliminar la palabra podrá. Las Delegaciones Argentina, Brasil y Paraguay están de acuerdo con la propuesta.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD

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

Paraguay propone modificar la redacción del 8.1 por el siguiente texto: Los pimientos deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos, considerando la Resolución MERCOSUR/GMC/RES.N° 15/16 “Criterios para el reconocimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas en productos vegetales in natura” y sus posteriores actualizaciones. La delegación de Uruguay esta de acuerdo con la propuesta. La delegación de Argentina y Brasil revisaran la propuesta.

8.2 - Otros contaminantes: las frutillas deben 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 emparador, 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 es responsabilidad del empacador.

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 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 debe 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 deben retirar **como mínimo** 30 (treinta) frutos de cada envase, se homogeneizara y se formara una muestra 100 (cien) frutos para su análisis.

Las Delegaciones acuerdan con la propuesta de Uruguay de incluir la palabra “Mínimo” .

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 5.1.2 del presente Reglamento Técnico. Se deberá informar el porcentaje de cada calibre encontrados en ~~el lote~~ la muestra.

Las Delegaciones acordaron modificar la palabra lote por 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.*

Uruguay propone incluir la frase “Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de defectos internos, se deberá cortar un mínimo de diez por ciento (10 %) de los frutos”. Las Delegaciones de Brasil, Argentina y Paraguay analizarán la propuesta.

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.