

AGREGADO XV

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

Asunción, 19 de mayo al 3 de junio de 2020

MERCOSUR/.... SGT No. 3/P.RES. No. .. /20

REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO (RES. GMC No 142/96)

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

Considerando:

Que el Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre Identidad y Calidad Alimentaria permita garantizar un trato equivalente en relación con su identificación y clasificación a los efectos de su comercialización en el MERCOSUR y, por lo tanto, contribuya a preservar la salud de los consumidores, eliminar los obstáculos técnicos no arancelarios y prevenir el fraude y las prácticas comerciales desleales.

Esa Resolución No 12/06 de la GMC aprobó la "Estructura y Criterios para la Elaboración de REGLAMENTOS TECNICOS MERCOSUR Identidad y Calidad de Productos Vegetales *in Natura*".

Es necesario revisar la Resolución No 142/96 del GMC, que aprobó el Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre la Identidad y la Calidad del Pimiento, a fin de adaptarlo a las Resoluciones No 38/98 y No 12/06 del GMC.

EI GRUPO DE MERCADO COMÚN Resuelve:

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Pimiento del MERCOSUR", que se incluye como Anexo a la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplica en el territorio de los Estados Partes, el comercio entre ellos y las importaciones extrazona.

Arte. 3 - Los Estados Partes nombrarán en el marco del Subgrupo de Trabajo no 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT No 3) a los organismos nacionales responsables de la aplicación de la presente Resolución.

Art.4 - Derogar la Resolución 142/96 de la GMC.

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

... **SGT No 3**—....., .../.../19

Anexo

REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PIMIENTO

1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto definir las características de identidad y calidad del pimiento *in natura* después de su acondicionamiento y envasado.

2 - ALCANCE

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 efectos del presente Reglamento, se considera:

3.1- Pimiento: el fruto perteneciente a la especie *Capsicum annuum L.*, también conocida como "locote" o "morrón", con la excepción de los pimientos picantes.

3.2- Otras definiciones:

3.2.1- Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten la identificación o caracterización de 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 sus especificaciones cuanti-cualitativas, a través de aspectos relacionados a tolerancias de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

En la versión en portugués deberá constar características sensoriales en lugar de características organolépticas.

3.2.3- Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometa la calidad del producto.

3.2.3.1- Defectos graves: aquellos cuyo impacto en la fruta compromete seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Son ellos: podredumbre, quemado y daño profundo.

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: fruta que presenta zona decolorada o necrótica, causada por la acción del sol o heladas.

3.2.3.1.3--Daño profundo: lesión del origen mecánico, fisiológico o causada por plagas que rompe la epidermis del fruto.

3.2.3.2- Defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza el uso del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Son ellos: flacidez, daños superficiales, deformados, manchas y estrías.

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

Los países acordaron eliminar el término con murchamento de la definición de flacidez en la versión portugués.

3.2.3.2.2--Daño superficial: lesión del origen mecánico, fisiológico o causado por plagas que no rompe la epidermis del fruto o esté cicatrizada.

3.2.3.2.3- Deformado: cambios o desviaciones de la forma característica de la variedad o cultivar.

3.2.3.2.4- Mancha: alteración en el color normal de la superficie del fruto no proveniente de la evolución de su estado de maduración.

3.2.3.2.5- Estría: fisura superficial en la cutícula.

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

3.2.4- Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y preservar el producto, facilitar el transporte y la manipulación, permitiendo su correcta 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: aquella que se presenta en la superficie del fruto no proveniente de la condensación.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 – Los pimientos deben tener las características de la variedad o cultivar bien definido, estar fisiológicamente bien desarrollados, sanos, limpios, enteros, firmes **de coloración uniforme entre los frutos** y con un corte adecuado del pedúnculo. No deben presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estén libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

Uruguay propone agregar de coloración uniforme entre los frutos. Argentina, Brasil y Paraguay acuerdan con la propuesta.

4.2 - El lote de pimientos que no cumple los requisitos generales, no podrá ser comercializado para el consumo fresco y podrá ser reclasificado, según el caso, para su marco en el presente Reglamento Técnico o destinado a fines distintos del uso propuesto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1- Los pimientos se clasificarán en grupos, calibres y categorías.

5.1.1 Grupo: según la forma de los frutos.

5.1.1.1 Forma de los frutos

- Pimiento cuadrado: cuyo eje longitudinal es igual o mayor que el diámetro transversal.

- Pimiento alargado: cuyo eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal, teniendo **una o más puntas**.

Uruguay propone agregar una o más puntas en la definición de pimiento alargado, las delegaciones de Brasil, Argentina y Paraguay están de acuerdo con la propuesta.

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

5.1.2 - Calibre: según el eje longitudinal de la fruta, los pimientos se clasificarán en Calibres, según la tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

TABLA 1 - Longitud para el pimiento expresada en centímetros.

DENOMINACION (Tipo)	Longitud (cm)
Cuadrado	
Grande	Más de 10 cm
Medio	Mayor que 8 y menor o igual a 10 cm
Pequeño	Mayor que 5 y menor o igual a 8 cm
Extendido	
Grande	Más de 12 cm
Medio	Mayor que 9 y menor o igual a 12 cm
Pequeño	Mayor que 6 y menor o igual a 9 cm
Cordiforme	
Grande	Más de 7 cm
Medio	Mayor que 5 y menor o igual a 7 cm
Pequeño	Mayor que 4 y menor o igual a 5 cm

DENOMINACION	PESO (gr)
ALARGADO	
Extragrande	Mayor a 400
Grande	Mayor o igual a 280 y menor que 400
Mediano	Entre 120 y 280
Chico	Menor que 120
CUADRADO	
Grande	Mayor que 260
Mediano	Mayor o igual a 180 y menor o igual a 260
Pequeño	Menor que 180

CORDIFORME	
Grande	Mayor que 130
Mediano	Mayor que 90 y menor o igual a 130
Pequeño	Menor que 90

Uruguay presentó la propuesta de clasificación por peso como se observa en la tabla anterior, Argentina y Brasil están de acuerdo mientras que Paraguay analizará la propuesta presentada.

5.1.2.1- Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total del 10% (diez por ciento) en número o peso de pimientos que no cumpla con los requisitos del calibre, siempre que los frutos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.2.2 - El número de envases por encima de la tolerancia de calibres no podrá exceder del 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 será permitida la mezcla de pimientos de diferentes formas dentro de un mismo envase. Si ocurriera tal situación el lote deberá ser reclasificado. ~~grupos en el mismo envase.~~

Uruguay propone modificar el punto 5.1.2.3 de manera que concuerde con la redacción utilizada en el RT de Tomate, Argentina, Brasil y Paraguay están de acuerdo con la propuesta mencionada.

5.1.2.4 - El lote de pimientos que no esté comprendido en las disposiciones relativas a las tolerancias de los calibres deberá ser reclasificado, y reetiquetado para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.3 - Categorías: los pimientos se clasificarán en tres categorías, de conformidad con los límites de tolerancia a defectos establecidos en la tabla 2 del presente Reglamento técnico. Son: Categoría extra o Cat. Extra; Categoría 1 o cat 1 ; Categoría 2 o II, o cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresados como porcentaje de unidades del fruto en la muestra.

Categoría	DEFECTOS GRAVES			DEFECTOS TOTALES	
	Podredumbre	Quemado	Daños profundos	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	5
CATEGORIA I	1	2	1	3	10
CATEGORIA II	2	3	2	5	15

Las Delegaciones acordaron la Tabla 2.

5.1.3.1 - Será considerado como fuera de categoría el lote de pimientos 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 2, 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 pimientos 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 5 (cinco por ciento) de podredumbre;

III – olor extraño, impropio al producto y que inviabilice su uso para el consumo humano.

6 – ENVASADO Y EMPAQUE

6.1 – Los pimientos deberán ser acondicionados 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 en el embalaje del pimiento deben ser nuevos, no tóxicos, limpios, inodoros y materiales que no provoquen alteraciones internas o externas en los frutos.

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 perjudiciales ~~en concentraciones~~ para la salud.

Argentina acordó eliminar la Frase en concentraciones.

7 - MODO DE PRESENTACIONES

7.1- Los pimientos se embalarán en envases ~~nuevos~~, limpios y secos que no transmitan olor y sabor extraño al producto. El embalaje podrá ser de cartón, madera o cajas de plástico, con capacidad para contener hasta 15 kg de fruta, 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 hasta un 3% (tres por ciento) más o menos del peso indicado, con hasta un 20% (veinte por ciento) de los envases que excedan esta tolerancia.

7.3 - Para la venta directa al consumidor final, se podrá utilizar el embalaje propio para este fin.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de plaguicidas: los pimientos 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. Las delegaciones de Argentina y Brasil analizarán la propuesta.

8.2 - Otros contaminantes: los pimientos deben cumplir los límites máximos para los contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico específico del MERCOSUR.

9 - ROTULADO

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 empacador, importador, exportador e identificación de los mismos como persona física o jurídica, según sea el caso.

9.2.1.3 - Contenido neto.

9.2.1.4 - Identificación del lote, que es responsabilidad del empacador.

9.2.2- Relativas a la clasificación:

9.2.2.1- Grupo, según lo dispuesto en el punto 5.1.1 del presente Reglamento Técnico, opcional.

9.2.2.2- Calibre, que puede ser el nombre o rango de longitud correspondiente, previsto en la tabla 1 del presente Reglamento Técnico.

Argentina, Brasil y Uruguay proponen modificar nombre por rango de longitud por Denominación y Rango de Peso atendiendo la propuesta de Tabla 1. Paraguay analizará la propuesta.

9.2.2.3- Categoría, expresada de conformidad con el punto 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 debe garantizar información correcta, clara y precisa en el idioma del país de destino.

10 - MUESTREO Y ANÁLISIS

10.1 - El muestreo: la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la tabla 3.

Tabla 3: Toma de muestras 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 las cajas, extrayéndose 100 (cien) frutos elegidos al azar que conformaran 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 verificara la aparición de factores descalificantes.

10.2.2 - Se verificara el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre debe 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 encontrado **en la muestra** ~~el lote~~.

Las delegaciones acordaron modificar la palabra “lote” por “muestra”

10.2.4 - Determinación de la categoría: deberá identificarse visualmente los defectos graves y leves.

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, daño profundo y quemado.

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.