

AGREGADO VIII

LXII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 03/17

Brasília, 28 a 31 de agosto de 2017

MERCOSUL/LXII SGT N° 3/P. RES. N°

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CEBOLA (REVOGAÇÃO DA RES. GMC N° 100/94)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, ~~a Decisão nº 20/02 do Conselho de Mercado Comum~~ e as Resoluções N° 100/94, 38/98, 56/02 e 12/06 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade dos Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente no que diz respeito a sua identificação e classificação para fins de sua comercialização no âmbito do MERCOSUL e, ainda, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não tarifárias e prevenir fraudes e práticas desleais ao comércio.

Que a Resolução GMC N° 12/06 aprovou a “Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *In Natura*”.

Que é necessária a Revisão da Resolução GMC N° 100/94, que aprovou o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola”, visando adequá-la as Resoluções GMC N° 38/98 e 12/06.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1° - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2° - A presente Resolução se aplicará 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 N° 3

“Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT N° 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4° - Revogar a Resolução GMC N° 100/94.

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

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CEBOLA

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da cebola *in natura* após acondicionada e embalada.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

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

3.1 - Cebola: o bulbo pertencente a espécie *Allium cepa* L.

3.2 - Outras definições:

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

3.2.2 - Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permitem determinar as suas especificações quanti-qualitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que possa influenciar na utilização do produto.

3.2.3 - Defeito: qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica, física, química ou biológica, que comprometam a qualidade da cebola.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o fruto comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: talo grosso ou talo floral, brotado, podridão, mancha negra e mofado ~~com mofo~~.

3.2.3.1.1 Talo grosso ou talo floral: defeito causado pela união superior das catáfilas externas ou túnicas no colo que apresenta uma abertura maior que a normal, devido ao prolongamento do talo no interior do bulbo. Não sendo considerado defeito para as cebolas precoces de ciclo curto.

3.2.3.1.2 Brotado: manifestação visual das folhas verdes por cima do comprimento do colo do bulbo.

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

3.2.3.1.4 Mancha negra: área escurecida como consequência do ataque de fungos nas catáfilas externas ou túnicas ou no colo no bulbo, visível a olho nu.

3.2.3.1.5 Mofado: desenvolvimento de fungos nas catáfilas externas ou túnicas, visível a olho nu.

Paraguai e Argentina vão verificar o termo “con moho o enmohecimiento” para este defeito.

3.2.3.2 - Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o bulbo não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: colo mau formado, deformado, falta de catáfilas externas ou túnicas (películas), falta de turgescência ou flacidez, descoloração e dano mecânico.

3.2.3.2.1 Colo mau formado: fechamento incompleto do colo do bulbo detectado a olho nu.

Paraguai questionou se seria o mesmo que mau curado, o que trataria de defeito grave. Argentina e Brasil vão avaliar essa sugestão.

3.2.3.2.2 Deformado: o bulbo que apresenta forma diferente da típica da cultivar, incluindo crescimentos secundários, ou seja, bulbos unidos pelo talo apresentando externamente uma catáfila envolvente ou túnica, o que se conhece como geminado.

Os países vão verificar o melhor termo cultivar ou variedade.

3.2.3.2.3 Falta de catáfilas externas ou túnicas (películas): o bulbo que apresenta mais de 30% de sua superfície desprovida de catáfilas envoltantes ou túnicas. Não sendo considerado defeito para as cebolas precoces de ciclo curto.

3.2.3.2.4 Falta de turgescência ou flacidez: dano provocado por uma desidratação celular excessiva ocasionando perda de firmeza **sensível** ao tato.

3.2.3.2.5 Descoloração: desvio parcial ou total da cor típica da cultivar, incluindo esverdeado, ou seja, bulbo que apresenta as túnicas externas com cor verde. É considerado defeito quando afeta mais de 20% da superfície do bulbo.

3.2.3.2.6 Dano mecânico: lesão de origem mecânica que se observa nas catáfilas externas ou túnicas do bulbo.

~~NOTA: ficam excetuados da presente classificação os defeitos: talo grosso e falta de catáfilas externas ou túnicas para as cebolas precoces de ciclo curto.~~
Foi inserido nas definições específicas de cada defeito.

3.2.4 – Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado **conter**, proteger e conservar o produto, facilitar o seu transporte e manuseio, permitindo a devida identificação.

Conceito modificado por sugestão do Paraguai, com a inclusão da palavra conter.

3.2.5 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à identidade e apresentação, que permite avaliar sua qualidade.

~~3.2.6 – Produto a granel: produto exposto a venda ao consumidor final sem nenhum tipo de embalagem.~~

~~3.2.7 – Calibre: diámetro ecuatorial del producto expresado en milímetros.~~

3.2.8 – Cebola precoce: variedades que começam a bulbificação com 12 horas de luz.

Brasil verificará o conceito de variedades precoces.

Catáfilas – folhas modificadas do bulbo.

Catáfilas externas – folhas modificadas não comestíveis que envolvem o bulbo.

Catáfilas internas – folhas modificadas que constituem a parte comestível do bulbo.

Brasil sugeriu a inclusão dos conceitos de catáfilas e catáfilas externas e catáfilas internas e esverdeado visando o melhor entendimento da norma. Conceitos retirados do Projeto de Norma CONASUL de terminologias para frutas e hortaliças frescas.

Esverdeado ou verde – zona de coloração verde por exposição a luz durante o crescimento ou armazenamento do bulbo.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 – As cebolas deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, estarem sãs, limpas, inteiras, firmes e serem de coloração uniforme. Não apresentarem elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, estarem livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

4.2 - O lote de cebola que não atender os requisitos gerais não poderá ser comercializado para consumo *in natura*, podendo ser rebeneficiado e reclassificado, conforme o caso, para enquadramento neste Regulamento Técnico ou destinado a outros fins que não seja o uso proposto.

5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 – As cebolas serão classificados em Calibres e Categorias.

5.1.1 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal dos bulbos, as cebolas serão classificadas em faixas de calibres, de acordo com a Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

TABELA 1. Calibres para cebolas expressos em milímetros.

CALIBRES	MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO (mm)
1 (*)	Menor que 35
2	Maior ou igual a 35 e menor que 50
3	Maior ou igual a 50 e menor que 70
4	Maior ou igual a 70 e menor que 90
5	Maior ou igual a 90

Observação: avaliar a necessidade de incluir uma provisão para calibre inferior a 35mm.

5.1.1.1 - Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de 10% (DEZ POR CENTO) em número ou em peso de bulbos que não cumpram com os requisitos de calibre, mas devem ser bulbos que pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

Brasil propõe tolerância total de 8% (oito por cento)

5.1.1.2 - 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.

Brasil propõe tolerância total de 15% (quinze por cento)

5.1.1.3 - As embalagens do lote que não se enquadram nas disposições referentes às tolerâncias de calibres devem ser reclassificados e reetiquetados para adequação ao calibre correspondente.

Brasil propõe o seguinte texto para o item 5.1.1.3:

O lote de cebola que não se enquadra nas disposições referentes às tolerâncias de calibres deve ser rebeneficiado, reclassificado e reetiquetado para adequação ao calibre correspondente.

5.1.2 - Categoria: as cebolas serão classificadas em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 deste 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 percentual de unidades (cebolas) na amostra.

CATEGORIAS	DEFEITOS GRAVES					TOTAL GRAVES	TOTAL LEVES
	TALO GROSSO	BROTADO	PODRIDÃO	MANCHA NEGRA	MOFADO		
EXTRA	2	2	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	3	3	1	3	2	5 3	10 5
CATEGORIA II	5	5	2	5	3	10	15

Sugestão: apresentar os defeitos de acordo com a escala de gravidade prevista no item 10.2.5.

Aguardar a definição do defeito “colo mal formado”, se vai ser considerado defeito grave.

Brasil sugere alteração nos valores de total de defeitos graves para 3 e do total de defeitos leves para 5 para a categoria I.

5.1.2.1. - Será considerado como fora de categoria o lote de cebolas 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 deste Regulamento **Técnico**, devendo ser **rebeneficiado e reclassificado** para efeito de enquadramento em Categoria.

5.1.2.2 - 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.

5.1.2.3 - Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com sua comercialização interna proibida, o lote de cebolas que apresentar 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 cebolas com mofo;

III – odor estranho, impróprio ao produto que inviabilize sua utilização para consumo humano.

6 - EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – As cebolas deverão ser acondicionadas 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 qualidade e conservação das mesmas.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento da cebola deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de um material tal que não provoque alterações internas e/ou externas nos **bulbos**.

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.

7 - MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1 – As cebolas serão embaladas em embalagens novas, limpas e secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser bolsas tipo **red**, caixas de papelão, madeira ou plástico **ou outra** devidamente autorizada por autoridade competente.

Com relação à bolsa tipo red:

Argentina irá encaminhar fotos.

Brasil irá verificar o termo correto em português.

Verificar a pertinência de se especificar os tipos de embalagens que serão utilizadas.

7.2 - Se permitirá por embalagem até 8% (OITO POR CENTO) a mais ou 2% (DOIS POR CENTO) 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 isso.

7.4 - A granel em pontos de venda a varejo.

Aguardando a decisão para o Tomate.

8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 - Resíduos de Agrotóxicos: ~~As cebolas devem atender os limites máximos de Resíduos de agrotóxicos estabelecidos em Regulamento Técnico específico.~~ deve atender ao Regulamento Técnico estabelecido no âmbito do MERCOSUL “Critérios para o reconhecimento dos limites máximos de resíduos de agrotóxicos em produtos vegetais *in natura*”.

Texto aprovado para o PIQ do Tomate.

8.2 - Outros Contaminantes: As cebolas 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 – Variedade, opcional.

~~Formato: no caso em que o produto não esteja visível do exterior da embalagem, deverá se identificar o seu formato.~~

9.2.1.3 - Nome, endereço do embalador, importador, exportador e identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso.

9.2.1.4 - Conteúdo líquido.

9.2.1.5 - 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 previstos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

9.2.2.2 – Categoria, **expressa conforme item 5.1.2 deste Regulamento Técnico.**

9.2.3 - Data do 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, precisas e no idioma do país de destino.

9.4 – As cebolas comercializadas a granel, no varejo, deverão ser identificadas com denominação de venda do produto e país de origem.

Aguardando a decisão para o Tomate.

10 - AMOSTRAGEM

10.1 - A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com a Tabela 3 **deste 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 - Formação da amostra **composta conjunta:**

10.1.1.1 - No caso de obter um número de unidades de amostras entre um e quatro, deverá homogeneizar o conteúdo das caixas, retirando-se cem (100) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2 - Para cinco (5) ou mais unidades de amostras, deve-se retirar trinta (30) bulbos de cada unidade, homogeneizar e formar uma amostra de cem (100) bulbos 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 5.1.1 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. Se for necessária a verificação de ocorrência de defeitos internos, deve-se cortar um mínimo de 10% (dez por cento) dos bulbos.

10.2.5 - Se for encontrado dois ou mais defeitos no mesmo fruto, aquele de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, ~~mofado com mofo~~, mancha negra, talo grosso e brotado.

10.2.6 - Deve-se quantificar os defeitos verificando-se o seu enquadramento na TABELA 2 deste 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 classificação, os bulbos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.

10.2.9 - O interessado poderá solicitar uma ~~reconsideração do resultado da classificação de opinião~~, para o qual se disporá do prazo de vinte e quatro (24) horas. Neste caso, se realizará nova amostragem e análise.