

**LV REUNIÃO ORDINARIA DA COMISSÃO DE ALIMENTOS
SUBGRUPO DE TRABALHO Nº 3 “REGULAMENTOS TÉCNICOS E
AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE”**

ATA Nº 02/15

AGREGADO X

Rio de Janeiro, 15 A 19 de junho de 2015.

MERCOSUL/XXVII SGT Nº 3/P. RES. Nº 01/07 – Rev.1

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DO TOMATE
(REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 99/94)**

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão Nº 20/02 do Conselho do Mercado Comum e as Resoluções Nº 99/94, 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 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 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 é necessária a Revisão da Resolução GMC Nº 99/94, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Tomate, visando adequá-la as Resoluções GMC Nº 38/98 e Nº 12/06.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

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

Art. 2 – Os Organismos Nacionais competentes para a implementação da presente Resolução são:

Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería – Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas.

Uruguai: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Venezuela: Ministerio del Poder Popular para la Alimentación – Dirección General de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierra – Dirección General de Circuitos Agrícola Vegetal e Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral.

Art. 3 – A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extra-zona.

Art. 4 – Fica Revogada a Resolução GMC Nº 99/94.

Art. 5 – Os Estados Partes deverão incorporar a presente Resolução aos seus ordenamentos jurídicos nacionais antes de.....

LV SGT Nº 3/CA – Rio de Janeiro, VI/2015

ANEXO

<p>COR PRETA: ITENS ACORDADOS COR AZUL: ITENS A SEREM DISCUTIDOS</p>

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO TOMATE

1 – OBJETIVO

Este Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do tomate in natura.

2 – ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extra-zona.

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

3.1 – Tomate: o fruto pertencente às cultivares comerciais oriundas da espécie *Lycopersicon esculentum* Mill. sin. *Solanum lycopersicum* L.; não processado destinado ao consumo “in natura”.

3.2 - Outras definições

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

3.2.2 – Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto ou um processo, 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: toda ou qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade do tomate.

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: podridão, dano profundo, queimado ou golpe severo de sol, dano por geada, dano por frio, imaturo e sobremaduro ou passado.

3.2.3.1.1 - Dano por frio: a definir conceito e tolerâncias

3.2.3.1.2 – Dano por geada: áreas necrosadas provocadas pela ação da geada no campo, ocasionando perda de consistência na região afetada do fruto.

3.2.3.1.3 – Dano profundo: qualquer lesão, que rompa a epiderme, expondo a polpa do fruto, estando ou não cicatrizada.

3.2.3.1.4 – Imaturo: fruto colhido antes do desenvolvimento completo das sementes, sem a formação da substância gelatinosa que envolve as mesmas, ou quando ainda não é visível o início de amarelecimento na sua região apical.

Observação: definir tolerâncias para esse defeito.

3.2.3.1.5 – Podridão: dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

3.2.3.1.6 – Queimado ou golpe severo de sol: alteração na epiderme atingindo a polpa, caracterizado por uma cor marrom, provocada pela ação do sol.

3.2.3.1.7 – Sobremaduro ou passado: fruto que apresenta um avançado estágio de maturação ou senescência, caracterizado principalmente pela perda de firmeza.

3.2.3.2 – Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o fruto não restringem ou inviabilizam a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: dano superficial, mancha, ocado e deformado.

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

3.2.3.2.2 – Deformado: alterações ou desvios da forma característica da cultivar.

3.2.3.2.3 – Mancha: alteração na coloração do fruto, qualquer que seja a sua origem. Será considerado defeito quando a parte afetada superar 5% (cinco por cento) da superfície do fruto.

3.2.3.2.4 – Ocado: fruto que apresentar um espaço vazio por não ter desenvolvido o seu conteúdo locular.

3.2.4 – Formato: de acordo com o formato dos frutos, os mesmos serão identificados como:

3.2.4.1 – Oblongo: quando o diâmetro longitudinal for maior que o transversal.

3.2.4.2 – Redondo: quando o diâmetro longitudinal for menor ou igual ao transversal.

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

3.2.6 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à identidade e apresentação.

3.2.7 - Produto a granel: produto exposto a venda ao consumidor final sem nenhum tipo de embalagem.

3.2.8 - Rotulo ou etiqueta: é toda inscrição, legenda, imagem ou todo material descritivo ou gráfico, escrito, impresso, estampado, gravado, gravado em relevo ou litografado, colocado sobre a embalagem do produto, que permita a identificação do mesmo.

3.2.9 - Tomate firme: o fruto que não apresenta sinais de amolecimento, não cedendo quando submetido à pressão manual.

3.2.10 - Tomate limpo: o fruto livre de impurezas tais como terra, areia, matéria orgânica ou qualquer outra substância que afete a aparência do fruto.

3.2.11 - Umidade externa anormal: aquela que se apresenta na superfície do fruto não proveniente da condensação.

4 – REQUISITOS GERAIS

Os tomates deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, uniformidade em sua coloração, serem sãos, inteiros, limpos, firmes, não apresentarem elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, estarem livres de umidade externa anormal e isentos de odor estranho que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; independente da categoria a que pertença, e respeitadas as disposições especiais e tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico.

O lote de tomate que não atender os requisitos gerais não poderá ser comercializado para consumo in natura, podendo ser rebeneficiado, conforme o caso, para enquadramento neste regulamento técnico ou destinado para outros fins que não seja o uso proposto.

5 – CLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os tomates serão classificados em Calibres e Categorias.

5.1.1 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal dos frutos, os tomates serão classificados conforme estabelecido na Tabela 1.

TABELA 1. Calibres de tomates expressos em milímetros

Calibres	MAIOR Diâmetro TRANSVERSAL DO FRUTO (mm)
1	Menor que 50
2	Maior ou igual a 50 e menor que 70
3	Maior ou igual a 70 menor que 100
4	Maior que 100

5.1.1.1 - Para os tomates cujo diâmetro seja menor que 50 mm, a diferença máxima permitida entre os frutos de maior e o menor diâmetro, contidos numa mesma embalagem, será de 15 mm (quinze milímetros).

5.1.1.2 - Tolerância: permite-se a mistura de calibres dentro de uma mesma embalagem desde que a somatória dos frutos não supere 10% (dez por cento) e os frutos pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.1.2.1 – A embalagem que não atender às disposições referentes à tolerância de calibres será considerada de calibre misturado, podendo ser comercializada como se apresenta ou rebeneficiada para enquadramento em calibre.

5.1.1.3 A classificação por calibre não se aplica aos tomates em racimos e nem aos tomates comercializados a granel no varejo.

5.1.2 – Categoria: os tomates serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 deste Regulamento. 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 1 – Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em percentual:

Categorias	Defeitos Graves							Total de Defeitos	
	Podridão	DANO POR FRIO	IMATURO	Dano Profundo	Queimado	Dano por Geada	Passado	Graves	Leves
Extra	1			1	1	1	1	2	5
Categoria 1	1			1	2	2	3	4	10
Categoria 2	2			2	3	4	5	7	15

5.1.2.1. – Será considerado como Fora de Categoria o lote de tomate que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos excedendo os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 1 deste Regulamento, devendo ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em Categoria.

5.1.2.2. – Não será permitido o rebeneficiamento nem a comercialização para consumo “in natura” do lote de tomate considerado Fora de Categoria que apresentar mais de 10 % (dez por cento) de podridão ou mais de 30% (trinta por cento) de frutos passados.

5.1.2.3 – O lote de tomate, cujo resultado da inspeção não coincidir com a informação do rótulo, poderá ser rebeneficiado ou reetiquetado para efeito de enquadramento em Categoria.

5.2 – Não será permitida a mistura de tomates de diferentes formatos dentro de uma mesma embalagem. Ocorrendo, o lote deverá ser rebeneficiado.

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os tomates comercializados no âmbito do MERCOSUL 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 defeitos prejudiciais a qualidade e conservação dos mesmos.

6.2 – Os materiais utilizados no acondicionamento do tomate deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de um material tal que não provoque alterações internas e/ou externas nos 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 concentrações prejudiciais à saúde.

6.4 – Os itens 6.2 e 6.3., bem como as especificações quanto à confecção e a capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação MERCOSUL correspondente.

7 – MODOS DE APRESENTAÇÃO

7.1 – A apresentação do tomate para a comercialização poderá ser:

7.1.1 – Em caixas: soltos ou em racimos.

7.1.2 – Em sacos, sacolas, bandejas ou qualquer outra embalagem utilizados para venda direta ao consumidor final.

7.1.3 – A granel, sobre um recipiente adequado.

7.2 – Os itens 7.1.2 e 7.1.3 aplicam-se a comercialização no varejo. No caso de utilização das embalagens previstas, no item 7.1.2. para a comercialização no atacado, estas deverão estar acondicionadas em uma embalagem secundária rígida.

8 – CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 – Resíduos de Agrotóxicos: O tomate deverá cumprir com os limites máximos para resíduos estabelecidos no âmbito do MERCOSUL.

8.2 – Outros Contaminantes: Os tomates deverão cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no âmbito do MERCOSUL.

9 – ROTULAGEM

9.1 – A rotulagem ou marcação deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

9.1.1 – Relativas à identificação do produto e seu responsável:

9.1.1.1 – Denominação de venda do produto.

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

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

9.1.1.4 – Conteúdo líquido.

9.1.1.5 - Identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador.

9.1.2 – Relativas à classificação:

9.1.2.1 – Calibre.

9.1.2.2 – Categoria.

9.1.3 – Data do acondicionamento.

9.1.4 – País de origem.

9.1.5 – Região de Origem.

9.2 – As embalagens devem ser rotuladas de forma legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção.

9.3 – A rotulagem nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras, precisas e no idioma do país de destino.

9.4 - Não se aplica aos tomates comercializados em sacos, sacolas, bandejas ou outras unidades de consumo, a identificação de calibre bem como a exigência de uniformidade de coloração.

9.5 – Os tomates comercializados a granel, no varejo, deverão ser identificados com: denominação de venda do produto, nome do responsável, formato, país de origem e/ou região de origem, no que couber.

10 – AMOSTRAGEM

10.1 – A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL para amostragem, até a sua aprovação, aplica-se o que segue:

10.1.1 – Amostragem: de acordo com a Tabela 2 deste Regulamento.

Tabela 2: 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.

10.2 – Metodologia de análise

10.2.1 - As embalagens amostradas de acordo com a tabela 2, irão constituir a amostra de trabalho, da qual será analisada todo o seu conteúdo.

10.2.2 – Verificar a coloração e o calibre dos frutos.

10.2.3 – Identificar os defeitos graves e leves visualmente. Se for necessário a verificação da ocorrência de defeitos internos, corta-se no mínimo 10% (dez por cento) dos frutos.

10.2.4 - 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, Dano profundo, Passado, Queimado ou Golpe Severo do Sol e Dano por geada.

10.2.5 – Quantifica-se os defeitos verificando-se o seu enquadramento na Tabela 1, determinando a Categoria correspondente.

10.2.5.1 - Quando da inspeção, se a classificação estiver correta deve-se liberar a mercadoria. Caso não haja, coincidência com a informação do rótulo, adotar o procedimento previsto no item 5.1.2.3.

10.2.6 – O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir os frutos danificados em função da análise.

10.2.7 – Após efetuada a classificação, os frutos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.