

**SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y
EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”**

COMISIÓN DE ALIMENTOS

Reunión Virtual (Relato)

Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Tomate

22 de octubre de 2015

Lista de participantes

DELEGACIÓN DE ARGENTINA

NOMBRE Y APELLIDO	ORGANISMO
Sector oficial	
Lucía Jorge	Secretaría de Comercio
Silvia Santos	SENASA
María Florencia Demarco	SENASA
Margarita Pecker	SENASA
Margarita Henríquez Moya	MAGyP
Melina Strakalaitis	MRECIC
Josefina Meana	MRECIC

DELEGACIÓN DE BRASIL

NOME E SOBRENOME	INSTITUIÇÃO
Sector oficial	
Maria Eduarda de Serra Machado	MAPA
Karina Fontes Coelho Leandro	MAPA
Emival Martins Araujo	MAPA
Afrânio Alves de Jesus	MAPA

DELEGACIÓN DE PARAGUAY

NOMBRE Y APELLIDO	ORGANISMO
Sector oficial	
Nelson Fariña	SENAVE
Zuny Zarza	INAN – MSP y BS
Alberto Bareiro	INAN – MSP y BS
MAría Eugenia Alvarenga	INAN – MSP y BS

DELEGACIÓN DE URUGUAY

NOMBRE Y APELLIDO	ORGANISMO
Sector oficial	
Nora Enrich	MGAP
Luján Branchero	MGAP
Gabriela Prieto	MGAP
Pedro Friedrich	LATU

DELEGACIÓN DE VENEZUELA

NOMBRE Y APELLIDO	ORGANISMO
Sector oficial	
Meyerlin Hernández	MINPPAL/DGCIA
Alfredo Sauce	MINPPAL/DGCIA
Ángel Vivas	MINPPAL/DGCIA
Jonathan Rodríguez	MIPPAT/INSAI
David Martínez	MIPPAT/DGIA
Carlos Rosales	MPPAT/DGACPA
Dalisde Méndez	MPPAT/DEACPA

MERCOSUR/SGT N° 3/COMISIÓN DE ALIMENTOS

6º REUNIÓN VIRTUAL

A los 22 días del mes de octubre de 2015, bajo la Presidencia *Pro Tempore* de Paraguay, se llevó a cabo la 6º Reunión Virtual de la Comisión de Alimentos/ SGT N° 3/ MERCOSUR, con la participación de las Delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela.

En dicha reunión fue revisado el documento de trabajo sobre el P. RES. N° 01/07 RTM de Identidad y Calidad del Tomate (Derogación de la Res. GMC N° 99/94), el cual constó como Agregado X del Acta N° 03/15 de la Comisión de Alimentos.

La Delegación de Uruguay solicitó que en la presente reunión sean tratados los comentarios enviados por la misma, considerando que el documento quedó para análisis de Uruguay, debido a que en la reunión presencial no hubo participación de técnicos de la mencionada Delegación.

Al respecto, las Delegaciones acordaron dar inicio dando tratamiento en primer lugar a los puntos pendientes del documento de trabajo ítem 3.2.6 – *Lote* y la *Tabla 2 – Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresados en porcentaje de unidades de la muestra*, para posteriormente dar tratamiento a los comentarios de la Delegación de Uruguay.

Con relación a la definición de “Lote”, la Delegación de Argentina manifestó su posición de incluir el criterio de calidad, teniendo en cuenta que el proyecto de Reglamento Técnico hace alusión a la *“identidad y calidad del tomate”*, al igual que otras normas internacionales como el Codex e ISO. En este sentido realizó una propuesta de definición de Lote, la cual consta en el documento de trabajo.

En este sentido, la Delegación de Argentina consideró que debe ser incluido el concepto de calidad en la definición de “Lote” en virtud de que la propuesta de Reglamento Técnico que se está revisando, es de identidad y de calidad especificando para este último la clasificación por categorías (Extra, I y II), a las cuales debe responder cada lote presentado para su envío, además de las otras características mencionadas que se tienen en cuenta para definir un lote como tal.

Las Delegaciones de Brasil y Paraguay consideraron que la definición de “Lote”, debe ser un concepto más general y abarcativo. Asimismo mencionaron que la propuesta de definición de la Delegación de Argentina es un concepto de “Lote” posterior a la clasificación del tomate.

La Delegación de Uruguay coincidió con la posición de la Delegación de Argentina en lo que respecta a la inclusión de la calidad en la definición del “Lote” y propuso una definición alternativa que consta en el documento de trabajo.

La Delegación de Venezuela apoyó la propuesta de la Delegación de Argentina, considerando que en el documento existe una tabla de clasificación de categorías de tomate y propuso una definición de “*Lote*”, que consta en el documento de trabajo.

La Delegación de Argentina puso a consideración de las demás Delegaciones, sí para los fines del presente Reglamento sería necesario incluir la definición de “*Lote*”.

La Delegación de Paraguay analizará internamente todas las propuestas de definiciones de “*Lote*” y la inclusión del término calidad en la misma, como así también la necesidad de incluir o no la definición de “*Lote*” en el presente Reglamento.

Las Delegaciones de Argentina y de Uruguay analizarán igualmente las propuestas realizadas por las demás delegaciones, así como la necesidad de incluir la definición de Lote en el presente Reglamento.

La Delegación de Brasil propuso retirar la definición de “*Lote*” del presente Reglamento o mantenerla sin la inclusión del término calidad.

La Delegación de Venezuela no acordó con eliminar la definición de “*Lote*” del presente Reglamento, considerando que el término está incorporado en varios puntos del cuerpo del presente Reglamento.

En cuanto a la Tabla 2 de tolerancia de defectos por categorías, la Delegación de Venezuela acordó con los valores indicados para el defecto “*podredumbre*”.

Con relación al defecto “*sobremadurez*”, la Delegación de Venezuela acordó con el valor de **1** para la *Categoría Extra* y propuso el valor de **2** para la *Categoría 1* y el valor de **3** para la *Categoría 2*.

Las delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay analizarán internamente la propuesta realizada por la Delegación de Venezuela.

No hubo tiempo disponible para dar tratamiento a los comentarios enviados por la Delegación de Uruguay, los cuales serán analizados en la próxima reunión.

Se dio por concluida la reunión siendo las 13:00 Hs.

**LVII REUNION ORDINARIA DE LA COMISION DE ALIMENTOS
SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TECNICOS Y
EVALUACION DE LA CONFORMIDAD”**

ACTA N° 4/15

AGREGADO

Asunción, 9 al 13 de noviembre de 2015

Rojo: Comentarios de la Reunión Virtual – 22 de octubre

COLOR VERDE: ITEMS PENDIENTES – LVI REUNION

MERCOSUR/XXVII SGT N° 3/P. RES. N° 01/07 – Rev.1

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE
TOMATE
(DEROGA LA RES. GMC N° 99/94)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98, 56/02 y 12/06 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Alimentos permiten 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 barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales In Natura”.

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC N° 99/94, que aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y N° 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art.1 – Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

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

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

Uruguay: 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 la Tierra-Dirección General de Circuitos Agrícola Vegetal e Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral.

Art.3 – La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y de las importaciones extra-zona.

Art.4 – Queda derogada la Resolución GMC Nº 99/94.

Art.5 – Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes de ...

LVI SGT Nº 3/CA – Asunción, VIII/2015

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE

1 – OBJETIVO

Este Reglamento tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de tomate in natura.

2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

3 – DEFINICIONES: a los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1. – Tomate: el fruto perteneciente a los cultivares comerciales originarios de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill sin. *Solanum lycopersicum* L.; no procesado 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 en cuanto a los aspectos botánicos, de apariencia, y modo de presentación.

3.2.2. – Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto, que permiten determinar las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénicos-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

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

3.2.3.1. - Defectos graves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo el uso del mismo. Son ellos: daño por frío, daño por helada, daño profundo, inmadurez, podredumbre, quemado o golpe severo de sol, y sobremadurez.

3.2.3.1.1. – Daño por frío: ruptura de las células causadas por el congelamiento del citoplasma en función de las bajas temperaturas, ocasionando pérdida de firmeza del fruto, coloración oscura, decoloración, pardeamiento de las semillas, alteración del sabor y olor.

3.2.3.1.2. – Daño por helada: áreas necrosadas provocadas por la acción de la helada en el campo, que ocasiona pérdida de consistencia en la región afectada del fruto.

3.2.3.1.3. - Daño profundo: cualquier lesión que rompa la epidermis, exponiendo la pulpa del fruto, cicatrizada o no.

3.2.3.1.4. – Inmadurez: fruto cosechado antes del desarrollo completo de las semillas, sin la formación de la sustancia gelatinosa que envuelve a las mismas o cuando aún no es visible el inicio de amarillamiento en su región apical.

3.2.3.1.5 - Podredumbre: Daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.6 - Quemado o golpe severo de sol: alteración de la epidermis que afecta la pulpa, provocada por la acción del sol y caracterizada por un color marrón.

3.2.3.1.7 – Sobremadurez: fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado principalmente por la pérdida de firmeza

3.2.3.2. - Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringen o inviabilizan la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y calidad del mismo. Son ellos: daño superficial, deformado, mancha y fruto hueco.

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

3.2.3.2.2. - Deformado: alteraciones o desvíos de la forma característica del cultivar.

3.2.3.2.3. Mancha: alteración en la coloración del fruto cualquiera sea su origen. Será considerado defecto cuando la parte afectada supere el cinco por ciento (5%) de la superficie del fruto.

3.2.3.2.4. - Fruto hueco: fruto que presenta espacios vacíos por no haber desarrollado el contenido locular.

3.2.4.- Forma: los frutos de acuerdo con su forma serán identificados como:

3.2.4.1.- Oblongos: Cuando el diámetro longitudinal es mayor que el transversal.

3.2.4.2. - Redondos: Cuando el diámetro longitudinal es menor o igual al transversal

3.2.5. - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, que permita su debida identificación.

[3.2.6. - Lote: cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a identidad y presentación]

Propuesta de Argentina 3.2.6 – Lote: cantidad determinada de producto que tiene características uniformes de identidad, calidad, del mismo origen, variedad, grado de madurez, tipo de envase, modo de presentación, envasador y marca.

Propuesta de Venezuela 3.2.6. - Lote: conjunto de unidades de un solo producto básico identificable por su composición homogénea, origen, etc., que forma parte de un envío (FAO y Reglamento No. 56/01, Glosarios de Términos del MERCOSUR).

Propuesta de Uruguay 3.2.6. - Lote: cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a identidad, presentación y calidad.

La Delegación de Paraguay analizará internamente las propuestas de definiciones de lote y la inclusión del término calidad en la misma.

Las Delegaciones de Argentina y de Uruguay analizarán las propuestas realizadas por las demás delegaciones así como la necesidad de incluir la definición de Lote en el presente reglamento.

La Delegación de Venezuela no concuerda con eliminar la definición de Lote del presente Reglamento, considerando que el término está incorporado en varios puntos del cuerpo del presente reglamento.

La Delegación de Brasil propone retirar la definición de lote del presente reglamento o mantenerla sin la inclusión del término calidad.

La Delegación de Paraguay analizará internamente la necesidad de incluir la definición de lote en el presente reglamento.

3.2.7 - Producto a granel: producto expuesto a la venta al consumidor final sin ningún tipo de envase.

3.2.8 - Tomate firme: fruto que no presenta signos de reblandecimiento que no cede cuando es sometido a presión manual.

3.2.9 - Tomate limpio: fruto libre de impurezas tales como tierra, arena, materia orgánica o cualquier otra sustancia que afecte la apariencia del mismo.

3.2.10 - Humedad externa anormal: aquella que se presenta en la superficie del fruto no proveniente de la condensación.

4. REQUISITOS GENERALES

4.1. Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, estar sanos, limpios, enteros, limpios, firmes y ser de coloración uniforme. No presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño, que inviabilice su utilización para el uso propuesto, independientemente de la categoría que pertenezca y respetadas las disposiciones especiales y tolerancias previstas en este Reglamento Técnico.

4.2. El lote de tomate que no se ajuste a los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo in natura, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

5 – CLASIFICACIÓN

5.1. - Los tomates serán clasificados en Calibres y Categorías.

5.1.1 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los frutos, los tomates serán clasificados en rangos de calibres.

TABLA 1. Calibres de tomates expresado en milímetros

CALIBRES	MAYOR DIÁMETRO TRANSVERSAL DEL FRUTO (mm)
1	Menor que 50
2	Mayor o igual a 50 y menor que 70
3	Mayor o igual a 70 menor que 100
4	Mayor que 100

5.1.1.1 - Para los tomates, cuyo diámetro sea menor que 50 mm, la diferencia máxima permitida entre los frutos de mayor y de menor diámetro, contenidos en un mismo envase, será de 15 mm (quince milímetros).

5.1.1.2 - Tolerancia: se permitirá la mezcla de calibres dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de los frutos no supere el 10 (DIEZ) % y los frutos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2.1. – El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder a 20 (VEINTE) % de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados fuera igual o superior a 100.

5.1.1.2.2. - Los envases del lote que no se ajusten a las disposiciones referentes a tolerancia de calibres deberán ser reetiquetados y reclasificados para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.1.3 - La clasificación por calibres no se aplica a los tomates en racimos ni a los comercializados a granel ni al por menor, y no es obligatoria para los tomates de la categoría 2.

5.1.2 - Categorías: Los tomates serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 de este Reglamento. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 ó I o Cat. 1 ó I; Categoría 2 ó II o Cat. 2 ó II.

Tabla 2 – Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresado en porcentaje de unidades en la muestra.

Categorías	Defectos Graves						Total de Defectos	
	Podredumbre	Inmadurez	Daño Profundo	Quemado	Daño por Helada	Sobremadurez	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	1	2	5
Categoría 1	1	3	1	2	2	3 (2)	4	10
Categoría 2	2	5	2	3	4	5 (3)	7	15

Con relación al defecto “sobremadurez”, la Delegación de Venezuela acordó con el valor de 1 para la Categoría Extra y propuso el valor de 2 para la Categoría 1 y el valor de 3 para la Categoría 2.

Las delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay analizarán internamente la propuesta realizada por la Delegación de Venezuela.

5.1.2.1 – Será considerado como fuera de categoría, al lote de tomates que presentan los porcentajes de tolerancia de defectos graves aisladamente o el total de defectos graves o el total de defectos leves que exceden los límites máximos establecidos para la categoría 2, de la tabla 2 de este reglamento, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.1.2.1.1. - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote a ser encuadrado en una de las categorías, en función a la naturaleza de los defectos, el lote no podrá ser destinado al consumo in natura, pudiendo ser destinado a la industria o darle otra finalidad conforme al caso.

5.1.2.2 – Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, prohibiendo su comercialización interna, el lote de tomates que presenta una o más situaciones indicadas a seguir:

- I – mal estado de conservación, incluyendo daño generalizado por frío o por altas temperaturas, así como cualquier otro factor que resulte del deterioro generalizado del producto;
- II – más del 10 % (diez por ciento) de podredumbre o más del 30 % (treinta por ciento) de frutos con Sobremadurez; y
- III – olor extraño, no propio del producto que no pueda utilizarse para el consumo humano.

5.2 – No será permitida la mezcla de tomates de diferentes formas dentro de un mismo envase. Si ocurriera tal situación, el lote deberá ser reclasificado.

5.2.1. Para el tomate comercializado a granel o al por menor será permitida la mezcla de tomates de diferentes formas.

6 – ENVASADO Y EMPAQUE

6.1 – Los tomates deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar de modo a evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

6.2 – Los materiales utilizados para el acondicionamiento de los tomates deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los frutos.

6.3. – Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que los mismos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

6.4. – Los ítems 6.2. y 6.3, así como las especificaciones en cuanto a la confección y la capacidad de los envases deberán cumplir con la legislación MERCOSUR correspondiente.

7 – MODOS DE PRESENTACION

7.1 – La presentación del tomate para ser comercializado podrá ser:

7.1.1 – En cajas: sueltos o en racimos.

7.1.2 – En bolsas, bolsitas, bandejas o cualquier otro envase utilizado para la venta directa al consumidor final, sueltos o en racimos.

7.1.3 – A granel sobre un recipiente adecuado.

8 – CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 – Residuos de Agroquímicos: Debe cumplir con el Reglamento Técnico establecido en el ámbito del MERCOSUR “ Criterios para el reconocimiento de los límites máximos de residuos de agroquímicos en productos vegetales in natura”

8.2 – Otros Contaminantes: Los tomates deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el reglamento técnico específico del MERCOSUR.

9 – ROTULADO

9.1 – El rotulado o etiquetado deberá contener como mínimo, las siguientes informaciones:

9.1.1 – Relativas a la identificación del producto y su responsable:

9.1.1.1 – Nombre del producto

9.1.1.2 – Forma: Deberá identificarse en caso en que el producto no sea visible en el exterior del envase.

9.1.1.3 – Nombre y dirección del emparador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, según corresponda.

9.1.1.4 – Contenido Líquido.

9.1.1.5 – Identificación del lote, que es de responsabilidad del emparador.

9.1.2 – Relativas a la clasificación:

9.1.2.1 – Calibre, que puede ser un código o intervalo de diámetro correspondiente.

9.1.2.2 – Categoría.

9.1.3 – Fecha de empaque.

9.1.4 – País de origen, cuando corresponda.

9.1.5 – Región de origen, opcional.

9.2 – Los envases deberán estar rotulados, de forma legible, y en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.3 – El rotulado de los envases deberá asegurar informaciones correctas, claras, precisas y en el idioma del país de destino.

9.4 – Los tomates comercializados a granel, y al por menor, deberán ser identificados con el nombre del producto y el país de origen, según corresponda.

10 – MUESTREO

10.1 – El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a lo siguiente:

10.1.1 – Muestreo: de acuerdo con la tabla 3 de este Reglamento.

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 envase que componen el lote.

10.2 - Metodología de análisis

10.2.1 – Los envases muestreados de acuerdo a la tabla 3, constituirán la muestra de trabajo.

10.2.2 – Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.3. – Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.4. – Determinación del calibre: El calibre deberá estar identificado en cada envase, teniendo en cuenta lo establecido en el ítem 5.1.1. del Reglamento Técnico. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

10.2.5 – Determinación de la Categoría: Se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se deberá cortar un mínimo de 10 % (diez por ciento) de los frutos.

10.2.6 – Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: Podredumbre, Daño Profundo, Quemado, Daño por Helada, Sobremadurez e Inmadurez.

10.2.7 – Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la tabla 2, determinando a la categoría que le corresponde.

10.2.8 – El clasificador, fiscal, o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los frutos destruidos en función al análisis.

10.2.9 – Una vez realizado el análisis, los frutos remanentes de la muestra de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.