

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE
TOMATE
(DEROGACIÓN DE 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° 99/94, 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 N° 38/98 y 12/06 del Grupo Mercado Común.

**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: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentario.

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

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 N° 99/94.

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

XXVII SGT N° 3 – Asunción, 30/III/07

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 destinado al consumo "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 *Lycopersicon esculentum* Mill, no destinado al uso industrial.

3.2. – Otras definiciones:

3.2.1. – Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto o un proceso en cuanto a los aspectos botánicos, de apariencia, metodología de preparación, naturaleza o forma de procesamiento y modo de presentación.

3.2.2. – Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto o un proceso, 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: toda o cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica o por agentes diversos, 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: podredumbre, daño profundo, quemado o golpe severo de sol, daño por helada y sobremaduro.

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

3.2.3.1.2. – Daño profundo: cualquier lesión que rompa la epidermis, exponiendo la pulpa del fruto, estando o no cicatrizada.

3.2.3.1.3. - Quemado o golpe severo de sol: alteración de la epidermis afectando la pulpa, caracterizado por un color marrón provocada por la acción del sol.

3.2.3.1.4. - Daño por helada: áreas necrosadas provocadas por la acción de la helada, ocasionando pérdida de consistencia en la región afectada del fruto.

3.2.3.1.5 - Sobremaduro: 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, mancha, fruto hueco, deformado e inmaduro.

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. - Mancha: alteración en la coloración normal del fruto cualquiera sea su origen. Será considerado defecto cuando la parte afectada supere el 5% (cinco por ciento) de la superficie del fruto. Cuando la parte afectada fuera inferior al 5% (cinco por ciento) se permitirá hasta un 20% (veinte por ciento) de frutos en esta condición, en el lote.

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

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

3.2.3.2.5. Inmaduro: 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 la región apical.

3.2.4.- Forma: de acuerdo con la forma del fruto serán identificados como:

3.2.4.1.- Oblongo: Cuando el eje longitudinal es mayor que el transversal.

3.2.4.2. - Redondo: Cuando el eje longitudinal es menor o igual al transversal

3.2.4.3. - Cerezas: frutos oblongos o redondos de diámetro transversal entre 15 mm y 35 mm.

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

3.2.6. - Unidad de consumo: cualquier envase utilizado para la venta directa al consumidor final.

4 – REQUISITOS GENERALES

Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, uniformidad en su coloración, ser sanos, enteros y limpios. No presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

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 encuadrados en calibres, conforme a lo especificado en la Tabla 1.

Tabla1 – Calibres de tomates, expresados en milímetros

CALIBRES	MAYOR DIÁMETRO TRANSVERSAL DEL FRUTO (mm)
CEREZA	Mayor que 15 hasta 35
1	Mayor que 35 hasta 60
2	Mayor que 60 hasta 80
3	Mayor que 80 hasta 100
4	Mayor que 100

5.1.1.1. - Tolerancia: será permitido la mezcla de calibres dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades no supere el 10% (diez por ciento) y pertenezcan al calibre inmediatamente superior y/o inferior. El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder al 20% (veinte por ciento) de los envases muestreados.

5.1.1.2. - Los tomates cuyos diámetros fueran mayores que 100 mm (cien milímetros) serán agrupados de tal forma que dentro de un mismo envase no contengan frutos cuya diferencia entre el diámetro mayor y el menor sea superior a 20 mm (veinte milímetros).

5.1.1.3. – El lote que no se ajuste a las disposiciones referentes a calibres deberá ser reclasificado para adecuarse al calibre correspondiente o reetiquetado.

5.1.2. – Categorías: El tomate será clasificado 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:

Categorías	Defectos Graves					Total de Defectos	
	Podredumbre	Daño Profundo	Quemado	Daño por helada	Sobremaduro	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	2	5
Categoría 1	1	1	2	2	3	4	10
Categoría 2	2	2	3	4	5	7	15

5.1.2.1. – Será considerado como “Fuera de Categoría” el lote de tomate que presente los porcentajes de tolerancias de defectos que excedan los límites máximos establecidos para la categoría 2 de la Tabla 2 de este Reglamento, debiendo ser reclasificado para ajustarse a una de las categorías.

5.1.2.2. – No será permitido la reclasificación de los lotes de tomate considerados “Fuera de Categoría” que presenten más del 10% (diez por ciento) de podredumbre o más del 30% (treinta por ciento) de frutos sobremaduros, por lo cual será rechazado.

5.1.2.3. – El lote de tomate cuyo resultado de la clasificación no coincida con la identificación del rótulo, podrá ser reclasificado o reetiquetado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.2. – No se permite la mezcla de tomates de diferentes formas dentro de un envase. Ocurriendo esto, el lote deberá ser reclasificado.

6 – ENVASE Y ACONDICIONADO

6.1. - Los tomates que se comercialicen en el ámbito del MERCOSUR deberán empacarse en locales o lugares cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar a fin de evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los mismos.

6.2. - Los materiales utilizados para el acondicionamiento de tomate 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 items 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 PRESENTACIÓN

7.1. – Las formas de presentación del tomate para comercialización podrán ser:

7.1.1. – Frutos en cajas: frutos sueltos o en racimos.

7.1.2. - Frutos en bolsas, bolsitas, bandejas y otros envases menores para unidades de consumo.

7.1.3. – A granel sobre un soporte adecuado.

7.2. – Los ítems 7.1.2 y 7.1.3. se aplicarán exclusivamente a la comercialización al por menor.

8 – CONTAMINANTES U OTRAS SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1. – Residuos de agroquímicos: los tomates deberán cumplir con los límites máximos para residuos establecidos en el ámbito del MERCOSUR.

8.2. – Otros contaminantes: los tomates deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el ámbito del MERCOSUR.

9. ROTULADO

9.1. – El rotulado deberá contener como mínimo las siguientes informaciones:

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

9.1.1.1. – Denominación de venta del producto.

9.1.1.2. – Forma: En caso que el producto no sea visible dentro del envase deberá identificarse su forma.

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

9.1.1.4. – Contenido neto.

9.1.1.5. - Identificación del lote, responsabilidad del emparador.

9.1.2. – Relativas a la clasificación:

9.1.2.1. – Calibre.

9.1.2.2. – Categoría.

9.1.3. – Fecha de acondicionamiento

9.1.4. - País de origen.

9.1.5. - Zona de origen.

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

9.3. – El rotulado en el envase deberá asegurar información correcta, clara, precisa, en el idioma del país de destino.

9.4. – No se aplicará a los tomates comercializados en bolsas, bolsitas, bandejas u otras unidades de consumo, la identificación de calibre y uniformidad de color.

9.5 – Los tomates comercializados a granel al por menor deberán identificarse con: denominación de venta del producto, formato, nombre del responsable del producto, país de origen y zona de producción, cuando corresponda.

10 – MUESTREO

10.1. – Muestra: la preparación de la muestra a ser analizada y su respectivo análisis se realizará de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR para muestreo. Hasta su aprobación se aplicará 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
Mas de 10.000	Raíz cuadrada del número de envases que componen el lote.

10.2 – Metodología de análisis.

10.2.1. – Los envases muestreados en base a la Tabla 3, constituirán la muestra de trabajo la cual será analizada en todo su contenido.

10.2.2. – Verificar la coloración y calibre de los frutos.

10.2.3. – Identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesario la verificación de defectos internos, cortar como mínimo un 10% (diez por ciento) los mismos.

10.2.4. Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, aquel de mayor gravedad será el prevaleciente. La escala de gravedad para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, daño profundo, quemado o golpe severo de sol, daño por helada y sobremaduro.

10.2.5. – Se cuantifican los defectos y se verifica que concuerden con la categoría de la Tabla 2, determinando la categoría que corresponde.

10.2.5.1. – En el momento de la inspección, si la clasificación es correcta se libera la mercadería, en caso de que no haya coincidencia con la categoría indicada en el rótulo, adoptar el procedimiento previsto en este Reglamento.

10.2.6. – El inspector no tendrá la obligación de indemnizar o restituir los frutos destruidos para el análisis.

10.2.7 – Una vez efectuado el análisis, los frutos remanentes de la muestra de trabajo serán devueltos al interesado cuando así lo solicite.